

Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2011/C 119/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

WNIOSK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„SPECK ALTO ADIGE”/„SÜDTIROLER MARKENSPECK”/„SÜDTIROLER SPECK”

NR WE: IT-PGI-0417-0327-06.11.2008

ChOG (X) ChNP ()

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (określić jakie)

2. Rodzaj zmiany (zmian):

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana (zmiany):

3.1. Nazwa produktu:

Okazała się konieczna zmiana włoskiej wersji nazwy zarejestrowanej jako „Speck dell'Alto Adige” na „Speck Alto Adige” w celu zachowania zgodności ze zwyczajem obowiązującym od dawna zarówno w praktyce, jak i w języku handlowym, oraz w celu zachowania jednolitości i spójności z odpowiednikiem nazwy w języku niemieckim, w którym nie występują przyimki.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3.2. Opis produktu:

Właściwości chemiczne, fizykochemiczne, mikrobiologiczne oraz charakterystyczne cechy organoleptyczne gotowego produktu określono w sposób bardziej szczegółowy. Zmiany polegają na uściśleniu informacji, zapewniającym pełniejszy i jaśniejszy opis w celu dostarczenia pewnych i definitywnych danych potrzebnych do przeprowadzenia kontroli i do zagwarantowania ogólnie wysokiej jakości produktu.

3.3. Metoda produkcji:

Szeroki i szczegółowy opis dotyczący surowca wykorzystywanego do produkcji wyrobu objętego ChOG „Speck Alto Adige” okazał się niezbędny w celu zapewnienia większej przejrzystości, jeżeli chodzi o mięso używane do wytworzenia produktu objętego przedmiotowym ChOG. Aby umożliwić konsumentowi identyfikację produktu „Speck Alto Adige”, pod koniec etapu dojrzewania produkt oznacza się poprzez wypalanie. Znak, zawierający kod alfanumeryczny umożliwiający identyfikację producenta, który go wykonał, wypala się na skórze całej sztuki produktu pod koniec okresu dojrzewania co najmniej cztery razy.

Jeżeli chodzi o etap wytwarzania, uściślono znaczenie wyrażenia „metoda tradycyjna”, zawartego w zarejestrowanej specyfikacji produktu. Omawiana zmiana była konieczna w celu zachowania tradycyjnej techniki wytwarzania na przestrzeni czasu.

3.4. Etykietowanie:

Okazało się konieczne szczegółowe uregulowanie kwestii etykietowania produktu, które zakłada w szczególności stosowanie dodatkowych wzmianek dotyczących ogólnej tradycyjnej jakości produktu, pod warunkiem że wzmianki te umieszcza się oddzielnie od znaków identyfikacyjnych. Omawiane tradycyjne wzmianki są przedmiotem regulacji obowiązujących w odnośnej prowincji od 1978 r.; wzmianki te mają dostarczać informacji na temat technicznego i fizycznego opisu produktu w celu zapewnienia większej przejrzystości i przystępności na podstawie niektórych aspektów związanych z pochodzeniem, według zasad dotyczących niektórych właściwości technicznych tradycyjnie przypisywanych produktowi w nomenklaturze lokalnej w celu ukazania charakterystycznych elementów procesu produkcji. Zmiany nie dotyczą więc samej nazwy ani elementów składowych nazwy, lecz środków od dawna stosowanych do opisu niektórych szczególnych cech w zakresie produkcji.

W tym kontekście dopuszcza się umieszczenie na etykiecie dodatkowej wzmianki „Bauernspeck” w odniesieniu do produktu speck posiadającego oznakowanie ChOG „Speck Alto Adige”, „Südtiroler Markenspeck” i „Südtiroler Speck”, wytworzonego z udźców świń hodowanych i poddawanych ubojowi w Górnej Adydze. Wzmianka „Bauernspeck” stanowi dodatkowe oznaczenie produktu, odnoszące się do aspektów związanych z historycznym pochodzeniem zjawiska, jakim jest produkcja wyrobu „Speck Alto Adige”, oraz wyjaśniające jego związek z obszarem geograficznym.

Przewidziano również dodatkowe umieszczenie na etykiecie wzmianki „produkt górski”, jeżeli produkcję prowadzi się na obszarach położonych na wysokości co najmniej 600 m nad poziomem morza i, w związku z tym, geograficznie klasyfikowanych jako tereny górskie.

3.5. Wymogi krajowe:

Brzmienie art. 7 dotyczącego kontroli zmieniono poprzez usunięcie wszelkich odniesień do regulacji i procedur ustalonych przed przyjęciem rozporządzenia (EWG) nr 2081/92, które są sprzeczne z aktualnie obowiązującymi regulacjami wspólnotowymi.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„SPECK ALTO ADIGE”/„SÜDTIROLER MARKENSPECK”/„SÜDTIROLER SPECK”

NR WE: IT-PGI-0417-0327-06.11.2008

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa:

„Speck Alto Adige”/„Südtiroler Markenspeck”/„Südtiroler Speck”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

„Speck Alto Adige” (nazwa włoska), „Südtiroler Markenspeck” i „Südtiroler Speck” (nazwa niemiecka) wytwarza się z pozbawionego kości, lekko solonego i aromatyzowanego, wędzonego na zimno w przeznaczonych do tego celu pomieszczeniach i w maksymalnej temperaturze 20 °C oraz dojrzałego mięsa z udźca wieprzowego, zgodnie z lokalnymi tradycjami i zwyczajami; produkt posiada szczególnie organoleptyczne cechy charakterystyczne.

W chwili wprowadzenia do obrotu „Speck Alto Adige”/„Südtiroler Markenspeck”/„Südtiroler Speck” na powierzchni ma kolor kasztanowy, a przy krojeniu jest wewnątrz czerwony z częściami barwy białej o lekkim odcieniu różowym. Posiada przyjemny aromatyczny zapach produktu wędzonego oraz charakterystyczny intensywny smak. Właściwości chemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne są następujące:

całkowita zawartość białek wynosi co najmniej 20 %;

stosunek woda/białko wynosi co najwyżej 2,0;

stosunek tłuszcz/białko wynosi co najwyżej 1,5;

zawartość chlorku sodu wynosi co najwyżej 5 %;

zawartość azotanu potasu wynosi mniej niż 150 mg/kg;

zawartość azotanu sodu wynosi mniej niż 50 mg/kg;

parametry dotyczące kolonii bakterii mezofilnych są zgodne z normą UNI ISO 4833 (2003);

maksymalna zawartość bakterii mlekowych wynosi 1×10^8 jednostek tworzących kolonię na gram (CFU/gram).

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

Przed usunięciem kości całe udźce wykorzystywane do produkcji wyrobu „Speck Alto Adige”/„Südtiroler Markenspeck”/„Südtiroler Speck” muszą ważyć co najmniej 10,5 kg; udźce pozbawione kości i pokrojone (zwane również *baffe*) muszą ważyć co najmniej 5,2 kg; w chwili dostawy temperatura w środku produktu musi wynosić 0–4 °C.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

—

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

Produkt „Speck Alto Adige IGP”/„Südtiroler Markenspeck g.g.A.”/„Südtiroler Speck g.g.A.” musi być przyrządzony zgodnie z tradycyjną metodą, z golenią lub bez, solony i aromatyzowany na sucho, wędzony i starzony w maksymalnej temperaturze 20 °C i poddany dojrzewaniu w temperaturze pokojowej wynoszącej 10–15 °C, w warunkach, w których poziom wilgotności wynosi 60–90 %.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

„Speck Alto Adige”/„Südtiroler Markenspeck”/„Südtiroler Speck” można wprowadzać do obrotu w całości, w kawałkach lub w plastrach, luzem lub w opakowaniu próżniowym lub w atmosferze modyfikowanej.

Czynności związane z krojeniem i pakowaniem produktu „Speck Alto Adige”/„Südtiroler Markenspeck”/„Südtiroler Speck”/„Südtiroler Speck” można wykonywać wyłącznie na obszarze geograficznym określonym w pkt 4, w celu zagwarantowania konsumentowi końcowemu, że charakterystyczne właściwości aromatyczne oraz najdelikatniejsze nuty smakowe zostaną zachowane.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Na produkcie należy umieścić nazwę „Speck Alto Adige”/„Südtiroler Markenspeck”/„Südtiroler Speck”, po której następuje informacja „chronione oznaczenie geograficzne” (indicazione geografica protetta) oraz skrót „ChOG” (IGP lub g.g.A.) Nazwy produktu o chronionym oznaczeniu geograficznym „Speck Alto Adige”/„Südtiroler Markenspeck”/„Südtiroler Speck” nie należy tłumaczyć na inne języki. Nazwa umieszczona na etykiecie musi być pisana wyraźnymi, nieścieralnymi znakami, które można łatwo odróżnić od wszelkich innych napisów figurujących na etykiecie; po niej następuje informacja „chronione oznaczenie geograficzne” lub skrót „ChOG”, przetłumaczone na język państwa, w którym produkt wprowadza się do obrotu. Każda etykieta musi zawierać logo ChOG „Speck Alto Adige”/„Südtiroler Markenspeck”/„Südtiroler Speck”.



Dopuszcza się również dodatkowe umieszczenie wzmianki „prodotto di montagna” („produkt górski”), jeżeli produkcję prowadzi się na obszarach położonych na wysokości co najmniej 600 m nad poziomem morza i, w związku z tym, geograficznie klasyfikowanych jako tereny górskie.

4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego:

Obróbkę i przetwarzanie udźców wieprzowych prowadzą wyłącznie przedsiębiorstwa znajdujące się na terytorium autonomicznej prowincji Bolzano w Górnej Adydze.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Obszar produkcji wyrobów o ChOG „Speck Alto Adige”/„Südtiroler Markenspeck”/„Südtiroler Speck” tworzą w całości tereny góryste. Dzięki występowaniu bryz i wiatrów zmiennych, wiejących między licznymi dolinami góorskimi, na omawianym obszarze panuje klimat umiarkowanie suchy; w ciągu roku notuje się tu ponad 300 dni słonecznych.

Ponadto ten obszar przygraniczny zawsze był miejscem, w którym krzyżowały się kultura śródziemnomorska i kultura Europy Środkowej. Jest to jedyne miejsce, w którym mogły powstać warunki sprzyjające opracowaniu metody konserwacji mięsa wieprzowego, łączącej pochodzącą z Europy Środkowej tradycję wędzenia z śródziemnomorską tradycją dojrzewania.

5.2. Specyfika produktu:

„Speck Alto Adige”/„Südtiroler Markenspeck”/„Südtiroler Speck”, w odróżnieniu od szynki z rejonu rzeki Pad, jest produktem wytworzonym z udźców wieprzowych pozbawionych kości, otwartych i spłaszczonych, wędzonych i dojrzewanych. Jeżeli chodzi o cechy zewnętrzne produktu, jego charakterystyczną cechą jest kasztanowy kolor skóry, który speck zyskuje w procesie wędzenia. Jeżeli chodzi o wygląd produktu wewnątrz, część chuda ma kolor czerwony, a tłusta – biały o lekkim odcieniu różowym. „Speck Alto Adige”/„Südtiroler Markenspeck”/„Südtiroler Speck” ma charakterystyczny zapach mięsa dojrzewanego; wyczuwa się także lekki zapach typowy dla produktów wędzonych. Jeżeli chodzi o smak, jest on wyrazisty, lecz nie słony.

- 5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Związek przyczynowy między właściwościami produktu o ChOG „Speck Alto Adige”/„Südtiroler Markenspeck”/„Südtiroler Speck” a obszarem jego produkcji dotyczy szczególnych warunków mikro-klimatycznych panujących w regionie Górnej Adygi, z których umiano skorzystać w historyczno-kulturowej enklawie południowego Tyrolu, obszarze przygranicznym, w którym krzyżowały się tradycje historyczne, etniczne, gospodarcze i kulturowe Europy Środkowej i południa Alp, i na którego rozwój obie te strefy wywarły wpływ. Dzięki wiejącym w dolinach Górnej Adygi bryzom i wiatrom znad południowych i północnych stoków masywu górskiego tutejszy klimat jest szczególnie dobrze przystosowany do procesu dojrzewania produktu „Speck Alto Adige”/„Südtiroler Markenspeck”/„Südtiroler Speck”, co sprzyja utrwalaniu omawianej metody przetwarzania mięs, mającej swoje źródło w alpejskiej tradycji panującej w gospodarstwach górskich (*masi*). Technika konserwacji mięsa łączy w sobie inwazyjną technikę polegającą na wędzeniu, mającą swe źródło w tradycji nordyckiej, i technikę polegającą na zastosowaniu soli padańskiej w ramach procesu powolnego suszenia, zachodzącego w warunkach naturalnych: produkt ma bardzo zrównoważony smak, delikatniejszy niż szynki surowe z północy Europy i bardziej wyrazisty niż delikatne szynki z rejonu Morza Śródziemnego; jest bardzo dobrze wysuszony i cechuje się aromatem charakterystycznym dla otoczenia, który nabywa w pierwszych etapach produkcji oraz podczas dojrzewania. Również dzięki temu produkt „Speck Alto Adige”/„Südtiroler Markenspeck”/„Südtiroler Speck” uważa się za specjal typowy dla regionu, w którym powstaje.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu w odniesieniu do wniosku w sprawie zmiany chronionego oznaczenia geograficznego „Speck Alto Adige”, „Südtiroler Markenspeck” lub „Südtiroler Speck”.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu jest dostępny pod adresem internetowym:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

lub

bezpośrednio na stronie głównej ministerstwa (<http://www.politicheagricole.it>), po kliknięciu w zakładkę *Prodotti di Qualità* (produkty wysokiej jakości) z lewej strony ekranu, a następnie *Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]* (specyfikacje produkcji podlegające ocenie UE (rozporządzenie (WE) nr 510/2006)).
