

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2013/C 78/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>****„MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE”****NR WE: IT-PGI-0005-0886-27.07.2011****ChOG ( X ) ChNP ( )****1. Nazwa:**

„Maccheroncini di Campofilone”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Włochy

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

Klasa 2.7. Makarony

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:**

„Maccheroncini di Campofilone”, makaron suszony produkowany z jajek i mąki z pszenicy zwyczajnej lub z semoliny z pszenicy twardej, których charakterystykę podano w pkt 3.3 niniejszego dokumentu, w momencie wprowadzenia do obrotu posiada następujące właściwości fizyczne i chemiczne wyrażone w wartościach na 100 g produktu gotowego:

— długość od 35 cm do 60 cm,

— szerokość od 0,80 mm do 1,20 mm,

— grubość od 0,3 mm do 0,7 mm,

— białko (azot × 5,70): co najmniej 12,50 % w suchej masie.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

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

Surowce stosowane do produkcji ChOG „Maccheroncini di Campofilone” nie mogą zawierać produktów modyfikowanych genetycznie i muszą charakteryzować się następującymi wskaźnikami wyrażonymi na 100 g produktu:

- jaja, pochodzące od kur z chowu ściółkowego żywionych wyłącznie ziarnami zbóż niemodyfikowanych genetycznie, nie mogą zawierać syntetycznych barwników. Zawartość białka musi wynosić od 10 g do 12 g, tłuszczu – powyżej 9 g, beta karotenu – nie więcej niż 33 ppm, resztkowej masy suchej – co najmniej 20 % w suchej masie,
- semolina z pszenicy twardej musi zawierać co najmniej 12,50 % białka w suchej masie (azot × 5,70),
- mąka z pszenicy zwyczajnej zero zero musi zawierać co najmniej 10 % białka w suchej masie (azot × 5,70).

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

—

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

Wszystkie etapy produkcji „Maccheroncini di Campofilone”: sporządzanie ciasta, formowanie, krojenie i suszenie muszą odbywać się na terenie wyznaczonego obszaru geograficznego określonego w pkt 4.

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

Po przygotowaniu ciasta, uformowaniu i pokrojeniu makaron „Maccheroncini di Campofilone” jest rozkładany na arkuszach białego papieru do zastosowań spożywczych o szerokości 22–26 cm i długości 32–35 cm. Masa arkuszy ze świeżym wyrobem wynosi 155–175 g; arkusze są zaginane w sposób tradycyjny z czterech stron, aby zapobiec wypadaniu z nich makaronu i układane w określonym porządku na odpowiednich konstrukcjach w celu wysuszenia. Po zakończeniu etapu suszenia arkusze są pakowane.

Pakowanie, które odbywa się wyłącznie w zakładzie produkcyjnym, jest konieczne, by na etapie transportu i przechowywania zapewnić odpowiednią ochronę tego bardzo delikatnego i bardzo kruchego produktu.

W przypadku transportu bez odpowiedniej ochrony, jaką zapewnia opakowanie, „Maccheroncini di Campofilone” byłyby narażone na uderzenia, co powodowałoby kruszenie się makaronu, a w konsekwencji spowodowałoby utratę typowych właściwości opisanych w pkt 3.2 i koniecznych do rozpoznania produktu nawet wzrokowo.

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Na każdym opakowaniu i na etykietach, które umieszczane są na opakowaniach, podawane są wyraźną i czytelną czcionką drukowaną następujące informacje, oprócz informacji wymaganych przepisami prawa:

unijny znak graficzny chronionej nazwy geograficznej zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1898/2006 obok napisu „Maccheroncini di Campofilone indicazione geografica protetta”. Czcionka, którą napisana jest nazwa „Maccheroncini di Campofilone”, musi mieć wysokość co najmniej 5 mm.

Zabrania się dodawania jakiegokolwiek określenia, które nie byłoby wyraźnie przewidziane. Dozwolone jest stosowanie określeń odnoszących się do prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem że nie mają charakteru reklamującego i nie wprowadzają nabywcy w błąd.

Nazwy „Maccheroncini di Campofilone” nie tłumaczy się.

## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar produkcji chronionej nazwy pochodzenia „Maccheroncini di Campofilone” obejmuje obszar gminy Campofilone położonej w prowincji Fermo w regionie Marche.

## 5. Związek z obszarem geograficznym:

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Campofilone jest małym średniowiecznym miasteczkiem, które rozpościera się nad przełęczą doliny Valle dell'Aso na wysokości 210 m n.p.m. Ten rolniczy ośrodek szczyty się niezwykle sugestywnym krajobrazem, którego barwy zmieniają się od bieli ośnieżonych szczytów Parku Narodowego Monti Sibillini przez zielen wzgórz po błękit Morza Adriatyckiego. Klimat tego obszaru jest szczególnie sprzyjający, a bliskość morza czyni go bardzo przyjemnym, ponieważ bryza łagodzi chłód wynikający z wysokości położenia.

### 5.2. Specyfika produktu:

„Maccheroncini di Campofilone” zdecydowanie wyróżniają się wśród innych makaronów delikatnością ciasta i drobnym formatem. Dzięki tym cechom czas gotowania produktu jest bardzo krótki, wynosi 1 minutę i można gotować go we wrzącej wodzie lub bezpośrednio w sosie bez konieczności podgotowania. Inną zasadniczą cechą, która stanowi dowód na wyjątkowość „Maccheroncini di Campofilone”, jest ilość jaj używana do przygotowania ciasta. Jest ona znacznie większa w porównaniu z ilością stosowaną do produkcji innych rodzajów makaronów. Liczba jaj użytych na 1 kg semoliny z pszenicy twardej lub mąki z pszenicy zwyczajnej wynosi nie mniej niż 7 i nie więcej niż 10 lub, jeśli wyrazimy ją w wartościach procentowych, co najmniej 33 %.

Dzięki takim proporcjom i powolnemu procesowi suszenia uzyskuje się bardzo wysoki stopień wydajności produktu: gdy z 250 g zwykłego makaronu można przygotować 2 duże porcje, to z tej samej ilości „Maccheroncini di Campofilone” uzyskujemy 4 porcje.

Konsekwencją tej wydajności „Maccheroncini di Campofilone” jest jego wysoka zdolność wchłaniania; makaron ten zatrzymuje większą ilość sosu w porównaniu z innymi rodzajami makaronów.

### 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):

Wniosek o przyznanie ChOG jest uzasadniony renomą i sławą produktu. „Maccheroncini di Campofilone” stanowi najbardziej autentyczny przejaw przywiązania do regionu Campofilone. Rzemieślnicza produkcja tego makaronu jest wyrazem ludowej tradycji średniowiecznego miasteczka Campofilone przekazywanej z pokolenia na pokolenie. Uzależnienie dostępności jaj od pory roku i od cyklu biologicznego kur stanowiło bodziec dla talentu i pomysłowości kobiet z Campofilone, które zaczęły wytwarzać makaron w domach, początkowo jako makaron świeży, a następnie wprowadzając technikę, która później stała się procesem suszenia. Suszony makaron był bowiem bardziej wygodny w porównaniu z makaronem świeżym, ponieważ można go było przechowywać w skrzyniach, a następnie spożywać przez cały rok. Gruby format miał jednak jedną niedogodność: w procesie suszenia powietrze wyginało makaron, który łamał się i nie mógł być podawany w całości. Sprytnie gospodynie zaczęły więc kroić płaty na cienkie nitki, które nie kruszyły się pod wpływem działania powietrza i pozostawały w nienaruszonym stanie aż do momentu spożycia. Sztuka wytwarzania „Maccheroncini di Campofilone” narodziła się więc najpierw w domowych kuchniach, a później w rzemieślniczych warsztatach i od tamtej pory te cienkie złotawe nitki zajmowały zawsze szczególne miejsce, różniąc się od potraw „codziennych”, stanowiły danie samo w sobie, symbol talentu pań domu podawany podczas świątecznych posiłków. Początkowo makaron ten był spożywany tylko podczas najważniejszych świąt i stanowił prestiżowy podarunek dla najznamienitszych przyjaciół.

Tradycja i umiejętności zachowane przez 600 lat dały początek handlowi prowadzonemu przez przedsiębiorstwa rodzinne, które rozslawiły Campofilone na całym świecie. Już w XV w. makaron ten był uważany za wyborne danie i jest o nim mowa w korespondencji opactwa w Campofilone, w niektórych dokumentach Soboru Trydenckiego oraz w książkach z przepisami prowadzonych w niektórych domach rodzin szlacheckich. Dopiero jednak z początkiem XX w. niektóre gospodynie i karczmarki zaczęły podawać „Maccheroncini” o charakterystycznym kształcie długich i cienkich nitek. W pierwszym „Przewodniku Gastronomicznym Włoch” wydanym przez Touring Club Italiano (wyd. 1931) jest mowa o „Maccheroncini di Campofilone”, co dokumentuje istnienie silnego związku między gastronomicznym specjałem a miasteczkiem, z którego się on wywodzi. Cecha ta stała się jeszcze silniejsza po II wojnie światowej, a w 1960 r. otwarto rzemieślniczy zakład „Nello Spinosi”. W 1965 r. dzięki pojawieniu się na rynku rzemieślniczego przedsiębiorstwa „Alimentari Valdaso” zwiększyła się produkcja i powszechność tego typowego dla Campofilone produktu.

Jedną z okazji, których nie należy pominąć, by skosztować tego gastronomicznego specjału z Campofilone, jest *sagra* (święto ludowe). Początki tego wydarzenia sięgają 1964 r. i od tamtej pory odbywa się ono każdego roku przez trzy dni w pierwszej dekadzie sierpnia. Z tej okazji do tego miasteczka w prowincji Ascoli Piceno przybywają tysiące turystów i podaje się tu około 20 tys. porcji makaronu, co świadczy o sukcesie tego ludowego święta w Campofilone, a więc i o renomie „Maccheroncini di Campofilone”.

Producenci makaronu z Campofilone otrzymali nagrody i wyróżnienia o znaczeniu krajowym i międzynarodowym, które potwierdzają, że miasteczko Campofilone związało nierozdzielnie swoją renomę i nazwę z tym prawdziwym rarytasem kulinarnym poprzez utworzenie okręgu produkcyjnego posiadającego personel wysoko wyspecjalizowany w produkcji makaronu.

„Maccheroncini di Campofilone” z czasem weszły na najważniejsze rynki: europejski, amerykański, kanadyjski, arabski i azjatycki. Wartość „Maccheroncini di Campofilone” polega na utrzymaniu niezmięnionej przez wieki techniki wytwórczej i zachowaniu niezmięzionego – prostego i specyficznego – składu, na specjalnym sposobie suszenia, a także na tym, że wykonanie tego produktu wymaga szczególnych umiejętności i doświadczenia; te cechy powodują, że jest to produkt wyjątkowy pod względem wydajności, smaku, lekkości i łatwości gotowania.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 <sup>(3)</sup>)

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania chronionej nazwy pochodzenia „Maccheroncini di Campofilone” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 131 z dnia 8 czerwca 2011 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub wchodząc na stronę internetową ministerstwa (<http://www.politicheagricole.it>), otwierając zakładkę „Qualità e sicurezza” (po prawej stronie na górze ekranu) a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

---

<sup>(3)</sup> Porównaj: przypis 2.