

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany 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

(2015/C 78/09)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾****WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9****„PANCETTA DI CALABRIA”****Nr WE: IT-PDO-0217-1567 – 19.10.2011****ChOG () ChNP (X)****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

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)

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fito-sanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. **Zmiana (zmiany)**

Opis produktu

- Zwiększono maksymalną wartość grubości produktu „Pancetta di Calabria” dojrzałego, aby bardziej precyzyjnie uwzględnić charakterystyczną tradycyjną produkcję oraz wymiary kawałków mięsa używanych pierwotnie.

Dowód pochodzenia

- Treść specyfikacji zaktualizowano w zakresie procedur, jakich podmioty muszą przestrzegać, aby dostarczyć dane dotyczące pochodzenia zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Metoda produkcji

- Dodano bardziej przejrzyste i wyraźne przepisy dotyczące wymogów w zakresie rasy świń, ich wieku w momencie uboju i masy; do listy dopuszczalnych typów genetycznych dodano lokalną rasę „apulo-calabrese” (apulijsko-kalabryjską) charakteryzującą się czarnym umaszczeniem. Wykaz hodowlany tej rasy został sporządzony na podstawie cech charakterystycznych lokalnej populacji, tradycyjnie występującej w regionach Apulia i Kalabria; do wykazu dopuszczalnych typów genetycznych dodano rasę Duroc, ponieważ jest bardzo rozpowszechniona na obszarze pochodzenia świń; ponadto wyraźnie wskazano rasy ściśle zakazane ze względu na fakt, że nie są odpowiednie do produkcji tuczników nadających się do produkcji wędlin.
- W celu identyfikacji świń umożliwiono zastąpienie znaku przewidzianego w obowiązującej specyfikacji tatuażem nanoszonym na udźce, zawierającym kod identyfikacyjny hodowli – miejsca urodzenia świni.
- Wyraźnie określono wymagania dotyczące zawartości białka w pożywieniu zwierząt.
- Uściślono znaczenie wyrażenia „pożywienie w postaci wywarów”.
- Aby skorygować błąd pisarski w obowiązującym tekście, w którym napisano: „pieprz czerwony przewidziane w obowiązujących przepisach prawa”, precyzyjnie określono składniki, jakich należy użyć. Jest oczywiste, że po słowach „pieprz czerwony” pominięto, na skutek błędu w transkrypcji, treść dotyczącą składników i dodatków „przewidzianych w obowiązujących przepisach prawa”. Zmiana wyjaśnia w sposób bardziej przejrzysty, czym jest „pieprz czerwony”, tj. „pieprzowiec/papryka czerwona”, należące do rodzaju *Capsicum L.* Uściślenie listy składników naturalnych, które nie są wskazane w treści obowiązującej specyfikacji, należy wyjaśnić tradycyjnymi praktykami stosowanymi na obszarze pochodzenia.
- Sporządzono wykaz pozytywny dopuszczalnych dodatków. Stosowanie dodatków pozwala zapobiec procesom mikrobiologicznym niebezpiecznym dla produktu, przyczynia się do wolnego procesu dojrzewania, charakterystycznego dla produktu i pozwala zachować charakterystyczne cechy „Pancetta di Calabria”, które uległyby zniekształceniu na skutek niepożądanego fermentacji.
- Zwiększono maksymalne wartości grubości i masy świeżego boczku, aby bardziej precyzyjnie uwzględnić charakterystyczną tradycyjną produkcję.
- Maksymalny czas peklowania wydłużono z ośmiu do czternastu dni, aby bardziej precyzyjnie uwzględnić charakterystyczną tradycyjną produkcję.
- Uściślono, że trzydziestodniowy okres dojrzewania jest najkrótszym stosowanym w tradycyjnej produkcji.

Etykietowanie

- Wprowadzono logo identyfikujące ChNP „Pancetta di Calabria”.
- Wprowadzono możliwość wprowadzania do obrotu produktu pakowanego próżniowo lub w atmosferze ochronnej, w całości, w porcjach lub plastrach. Przepis ten nie był umieszczony w obowiązującej specyfikacji, ale okazał się konieczny, aby pogodzić ze sobą zachowanie cech organoleptycznych produktu ze zmianami w sposobie jego nabywania i konsumpcji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽³⁾

„PANCETTA DI CALABRIA”

Nr WE: IT-PDO-0217-1567-19.10.2011

ChOG () ChNP (X)

1. **Nazwa**

„Pancetta di Calabria”

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 (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

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

„Pancetta di Calabria” jest uzyskiwana przez obróbkę mięsa wieprzowego z dolnej części podżebrowej. Świeży boczek ze skórą, ważący od 3 do 6 kg, musi być pocięty na prostokątne kawałki o grubości od 3 do 6 cm. Przygotowane porcje *pancetta* są solone i peklowane przez okres od 4 do 14 dni. Powierzchnia mięsa musi być pokryta mieloną papryką i innymi składnikami naturalnymi. Czas trwania dojrzewania nie może być krótszy niż 30 dni. W momencie wprowadzenia do obrotu „Pancetta di Calabria” ma kształt prostokąta o grubości od 3 do 5 cm, po przekrojeniu ma barwę różową, a w przekroju widać cienkie naprzemienne warstwy tłuszczu i mięsa; jej smak jest pełny.

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

„Pancetta di Calabria” musi być wytwarzana z mięsa świń hodowanych na terenie regionu Kalabria.

Zabrania się stosowania do produkcji mięsa knurów lub macior.

Wymagane cechy genetyczne to cechy tuczników włoskich wywodzących się z tradycyjnych dużych ras, takich jak:

- rasa apulijsko-kalabryjska,
- rasy Large White i włoska Landrace, w postaci ulepszonej przez włoską księgę hodowlaną, lub świnię pochodzące od knurów tych ras,
- świnię pochodzące od knurów rasy Duroc, w postaci ulepszonej przez włoską księgę hodowlaną,
- świnię pochodzące od knurów innych ras lub knurów pochodzących z krzyżówek, pod warunkiem że knury te, niezależnie od tego, czy są urodzone we Włoszech czy nie, zostały uzyskane w ramach programu selekcji lub krzyżowania, którego cele nie są sprzeczne z celami włoskiej księgi hodowlanej w zakresie produkcji tuczników.

Wykluczone jest natomiast wykorzystanie:

- świń o niekorzystnych cechach genetycznych, w szczególności w zakresie wrażliwości na stres (PSS),
- zwierząt czystej rasy ras: belgijska Landrace, Hampshire, Pietrain i Spot.

Średnia masa partii wieprzowiny w momencie uboju nie może być mniejsza niż 140 kg.

⁽³⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

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

Pożywienie świń musi składać się w ilości co najmniej 50 % z uzupełniających mieszanek paszowych na bazie jęczmienia, bobu, kukurydzy, żołądzy i ciecierzycy.

Zakazane jest uzupełnianie pożywienia świń maniokiem, ziemniakami lub jakimkolwiek produktem ubocznym, który mógłby nadać mięsu lub tłuszczowi niepożądany smak lub zapach.

Aby wskutek tuczenia uzyskać mięso bardziej jędrne, zakazane jest podawanie pożywienia w postaci wywarów. Wyrażenie „pożywienie w postaci wywarów” oznacza wykorzystanie produktów ubocznych przetwórstwa mleka.

Przez co najmniej dwa miesiące przed ubojem w pożywieniu muszą przeważać składniki białkowe, tak aby uzyskać zawartość białek na poziomie co najmniej 12 %.

W miarę dostępności na rynku pożywienie dla zwierząt musi pochodzić z geograficznego obszaru produkcji.

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

Etapy produkcji takie jak hodowla i ubój świń, selekcja mięsa oraz etap napelniania, wiązania i dojrzewania muszą odbywać się na terenie Kalabrii.

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

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Chroniona nazwa pochodzenia „Pancetta di Calabria” musi być naniesiona wyraźną i nieusuwalną czcionką. Musi wyraźnie odznaczać się od wszystkich innych wyrażeń umieszczonych na etykiecie lub na kartoniku dołączonym do produktu lub na opakowaniach produktu porcjowanego. Zaraz po niej należy umieścić wyrażenie „Denominazione d'Origine Protetta” (chroniona nazwa pochodzenia).

Na etykiecie należy umieścić poniżej przedstawione logo ChNP „Pancetta di Calabria”.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

„Pancetta di Calabria” jest wytwarzana na tradycyjnym obszarze produkcji, który stanowi obszar regionu Kalabria.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar produkcji znajduje się na południu Włoch i charakteryzuje się klimatem ciepłym umiarkowanym z niskim poziomem opadów, występujących głównie w okresie zimy. Teren jest w większości pagórkowaty i górzysty, ale ze względu na położenie na półwyspie jego granice na długości ponad 800 km stanowi linia brzegowa Morza Tyrreńskiego i Morza Jońskiego. Połączenie morza, pagórków i gór powoduje powstanie specyficznych warunków klimatycznych w basenie Morza Śródziemnego.

Obok sprzyjających warunków klimatycznych istnieje też wypracowana i przekazywana przez lata wiedza praktyczna miejscowych operatorów, którzy wykonują specyficzne czynności na potrzeby produkcji „Pancetta di Calabria”, takie jak selekcja kawałków mięsa i przygotowanie go do peklowania. Innym elementem związanym z tradycyjną metodą produkcji jest stosowanie przypraw takich jak mielona papryka.

5.2. Specyfika produktu

„Pancetta di Calabria” to produkt dojrzewający typowy dla kalabryjskiej produkcji wędliniarskiej. „Pancetta di Calabria” jest uzyskiwana przez obróbkę mięsa wieprzowego z dolnej części podżebrowej, a kawałki mięsa przechodzą złożony proces produkcji. „Pancetta di Calabria” charakteryzuje się prostokątnym kształtem i powierzchnią pokrytą przyprawami. Po przekrojeniu ma barwę różową, a w przekroju widać naprzemienne cienkie warstwy tłuszczu i mięsa; jej smak jest pełny.

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)

Wymagane cechy jakościowe „Pancetta di Calabria” zależą od warunków środowiskowych oraz czynników naturalnych i ludzkich.

Obszar produkcji i przetwórstwa „Pancetta di Calabria” jest związany ze środowiskiem poprzez klimat typowy dla południa Włoch, z niskim poziomem opadów, występujących głównie w okresie zimy oraz z położeniem geograficznym przedmiotowych obszarów, na które korzystnie wpływa ekspozycja na wiatry i specyficzne amplitudy temperatur, co przyczynia się do utrzymania optymalnych warunków w pomieszczeniach dojrzewalni.

Dla przygotowania „Pancetta di Calabria” szczególne znaczenie ma doświadczenie operatorów w zakresie doboru części mięsa. Używane kawałki mięsa pochodzą z dolnej części podżebrowej świń i są poddawane starannej obróbce przez operatorów. Fragment pokryty skórą przed peklowaniem jest oprawiany i dokładnie odcinany tak, aby uzyskać kształt spłaszczonego prostokąta. Ponadto zastosowanie naturalnych roślin aromatycznych, które wpływają na cechy organoleptyczne produktu, również wynika z tradycyjnej techniki przygotowania mięsa. Wszystkie te elementy: surowiec – produkt – nazwa, są ściśle związane z rozwojem społeczno-gospodarczym określonego obszaru geograficznego, ponieważ stanowią o typowych lokalnych tradycjach i zwyczajach. W szczególności można zauważyć wykorzystywanie surowca pochodzącego z hodowli tuczników, mających cechy typowe dla linii włoskich i żywionych między innymi produktami roślinnymi typowymi dla określonego obszaru. „Pancetta di Calabria” jest więc ściśle związana z określonym obszarem geograficznym ze względu na klimat regionu, pożywienie świń i czynniki ludzkie.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o uznanie ChNP „Pancetta di Calabria” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 171 z dnia 25 lipca 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 Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) i otwierając zakładkę „Prodotti DOP IGP” (Produkty ChNP ChOG) (na górze ekranu po prawej stronie), a następnie zakładkę „Prodotti DOP IGP STG” (Produkty ChNP ChOG GTS) (z boku ekranu po lewej stronie) i wreszcie „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE” (Specyfikacje przedłożone UE do analizy).

(*) Zob. przypis 3.