

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

(2014/C 88/18)

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

„SALAME PIACENTINO”

NR WE: IT-PDO-0117-01104-08.04.2013

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 (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)

⁽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.

3. Zmiana (zmiany)

Opis produktu

- W pkt 4.2 „Opis produktu” streszczenia skreśla się zdanie, w którym mowa o wykorzystywaniu do produkcji „Salame Piacentino” świeżych udźców wieprzowych. Celem zmiany jest skorygowanie niespójności między streszczeniem opublikowanym w Dz.U. C 122 z 11.5.2010, s. 17 a specyfikacją. Zawsze bowiem wymogi dotyczące surowca stosowanego do produkcji „Salame Piacentino”, określone w art. 3 specyfikacji produkcji, przewidywały możliwość stosowania różnych kawałków mięsa wieprzowego pochodzącego od włoskich tuczników, a nie ze świeżych udźców wieprzowych, jak można by wywnioskować ze streszczenia.

Metoda produkcji

- Konieczne jest wprowadzenie stosowania azotynów, zawsze w ilościach określonych w odpowiednich przepisach prawa, ponieważ ich dodatek w połączeniu z dodatkiem azotanów skuteczniej chroni przed czynnikami chorobotwórczymi i niektórymi zjawiskami utleniania podczas kolejnych etapów produkcji ChNP „Salame Piacentino”.
- Wnioskuje się o zezwolenie na dodawanie gałki muszkatołowej do mieszanki do peklowania, aby przywrócić możliwość stosowania składnika, który wymieniany był w tradycyjnych recepturach produktu.
- Celem zmiany zezwalającej na stosowanie kultur bakterii fermentacyjnych jest zapewnienie rozpoczęcia procesu fermentacji w odpowiednim czasie, co dzisiaj staje się coraz trudniejsze ze względu na mniejsze ilości flory bakteryjnej w środowisku i urządzeniach, podlegających obecnym normom higieny.
- Wprowadza się maksymalny wymiar produktu, aby zagwarantować stałe przestrzeganie tradycji wytwarzania ChNP „Salame Piacentino”. Produkt ten tradycyjnie ma niewielkie wymiary. Stąd uznaje się za wskazane wprowadzenie wyraźnego określenia maksymalnego wymiaru wędliny tak, by czas sezonowania przewidziany w specyfikacji był optymalny dla tych tradycyjnych wymiarów i by umożliwić jednorodne i idealne dojrzewanie. Ponadto ustalenie maksymalnych wymiarów produktu pozwala zagwarantować, że zwiększenie wagi maksymalnej do 2 kg w przypadku wyrobu przeznaczonego do sprzedaży w formie krojonej pozostanie bez wpływu na cechy jakościowe wyrobu i zapewni, że wędlina przeznaczona do sprzedaży w formie krojonej będzie miała taki sam wygląd po przekrojeniu i będzie równie jednorodnie dojrzała jak produkt przeznaczony do sprzedaży w całości.
- W przypadku wyrobu przeznaczonego do sprzedaży w formie krojonej przewiduje się zastosowanie siatki z elastycznego sznurka. Sznurki te ułatwiają krojenie, ponieważ łatwiej jest je usunąć przed pokrojeniem produktu.
- Wprowadzenie zakresu tolerancji 10 % dla parametrów wilgotności środowiska dojrzewania przyczynia się do poprawy jakości produktu ChNP. Obecnie obserwuje się popyt na produkty coraz bardziej dojrzałe, również takie, których okres dojrzewania jest dłuższy od minimalnego okresu określonego w specyfikacji. W takim przypadku stwierdzono, że przedłużone dojrzewanie może spowodować przenikanie powietrza, które przekłada się na utlenianie wyrobu, jeśli środowisko nie jest odpowiednio wilgotne. Należy zatem przewidzieć większą elastyczność w zakresie parametrów wilgotności miejsca, w którym odbywa się dojrzewanie.
- Uznano za wskazane zwiększenie dopuszczalnej masy maksymalnej wyrobu przeznaczonego do sprzedaży w formie krojonej, aby wyeliminować wynikające stąd pewne trudności związane z ilością odpadów i niską wydajnością w przypadku krojenia wyrobów o małych rozmiarach.
- Zmniejszenie minimalnej zawartości popiołu z 4 % do 1,5 % wynika z minimalnej dopuszczalnej zawartości soli, z którą popiół jest ściśle powiązany, a także ze stałej tendencji do ograniczania zawartości soli w produktach spożywczych.
- Obniżenie wskaźnika pH produktu gotowego z 5,4 do 5,2 jest związane z wprowadzoną możliwością stosowania kultur starterowych, o których mowa powyżej. Minimalna przewidziana zmiana wskaźnika pH o 0,2 nie ma wpływu na charakterystyki jakościowe i organoleptyczne wyrobu.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

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

„SALAME PIACENTINO”

NR WE: IT-PDO-0117-01104-08.04.2013

ChOG () ChNP (X)

1. **Nazwa**

„Salame Piacentino”

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*

„Salame Piacentino” należy do produktów solonych i naturalnie dojrzewających, powleczonych jelitami wieprzowym, spożywanych w stanie surowym. „Salame Piacentino” wytwarzane jest z chudego mięsa wieprzowego z dodatkiem tłuszczu świńskiego w ilości 10–30 %. Produkt gotowy ma kształt cylindryczny, barwa po przekrojeniu to mocna czerwień z widocznymi biało-różowymi drobinami tłuszczu; zapach jest charakterystyczny, intensywny, raczej słodki, typowy dla mięs do nadziewania.

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

„Salame Piacentino” jest wytwarzane z mięsa świń urodzonych, hodowanych i poddanych ubojowi w regionach Emilia Romagna i Lombardia. Do nazwy „Salame Piacentino” ma zastosowanie odstępstwo, o którym mowa w art. 5 ust. 3 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

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

Należy przestrzegać ściśle określonych zasad dotyczących stosowania i składu paszy. Żywnienie świń obejmuje dwa etapy i opiera się głównie na produktach zbożowych pochodzących z obszaru określonego w pkt 3.3. Średnia racja pokarmowa świń składa się zasadniczo z ciastowatej masy kukurydzianej, jęczmienia, otrąb, soi i dodatków mineralnych. Produkty uboczne z produkcji sera (serwatka, skrzep serowy i maślanka) są w większości dostarczane przez zakłady serowarskie zlokalizowane na określonym obszarze geograficznym.

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

Wszystkie etapy produkcji, peklowania, wyrabiania masy, nadziewania, suszenia i sezonowania „Salame Piacentino” odbywają się na obszarze określonym w pkt 4 poniżej.

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

Pakowanie i krojenie produktu na plastry lub porcje musi odbywać się pod nadzorem wyznaczonego organu kontrolnego i wyłącznie na obszarze przetwarzania produktu określonym w pkt 4. Dla zapewnienia zachowania pierwotnych i specyficznych cech produktu konieczne jest, by pakowanie

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

i krojenie produktu na plastry lub porcje odbywało się na obszarze produkcji przez osoby znające specyfikę produktu. Kontakt z powietrzem i wystawienie produktu pokrojonego na plastry lub porcjowanego, pozbawionego osłonki jelitowej, na działanie światła i nieznanych warunków środowiskowych pociąga za sobą ryzyko utleniania i ciemnienia plastrów lub powierzchni odślonej podczas krojenia oraz utratę charakterystycznej mocnej czerwonej barwy części chudej mięsa, zjełczenie części tłuszczowej, a w związku z tym pogorszenie zapachu.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Na produkcie wprowadzanym do obrotu należy umieścić napis „Salame Piacentino”.

Nazwę „Salame Piacentino” należy umieścić na etykiecie czcionką wyraźną i nieusuwalną, wyraźnie odróżniającą się od jakiegokolwiek innego napisu umieszczonego na etykiecie, a zaraz po nazwie należy umieścić wyrażenie „Denominazione di Origine Protetta” (chroniona nazwa pochodzenia).

Zabrania się dodawania jakichkolwiek określeń innych niż wyraźnie przewidziane.

Niemniej dopuszczalne jest umieszczenie informacji odnoszących się do nazwisk lub nazw przedsiębiorstw lub prywatnych znaków towarowych pod warunkiem, że nie mają znaczenia reklamującego i nie wprowadzają konsumenta w błąd, a także ewentualnych nazw gospodarstw hodowlanych trzody chlewnej, z których produkt pochodzi.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji „Salame Piacentino” obejmuje na całym terenie prowincji Piacenza obszary położone na wysokości poniżej 900 m n.p.m, ze względu na szczególne warunki klimatyczne.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Tradycja produkcji „Salame Piacentino” sięga okresu rzymskiego i była kultywowana przez wieki na obszarze geograficznym prowincji Piacenza.

Znaczenie obszaru produkcji „Salame Piacentino” jest związane z rozwojem tradycji rolniczej charakterystycznej dla całej Padanii, skąd pochodzi surowiec (Emilia Romagna i Lombardia). Na terenie, z którego pochodzi surowiec, rozwój hodowli związany jest z powszechnością upraw zbożowych i szczególnie wyspecjalizowanego przetwórstwa serowarskiego, co wpłynęło na charakter produkcji lokalnej hodowli świń.

W prowincji Piacenza rozwinęła się i była przekazywana szczególna zdolność lokalnych producentów do selekcjonowania mięsa i przetwarzania jego chudych i tłustych części. Ponadto obecność chłodnych i bogatych w wodę dolin oraz porośniętych lasami wzgórz ma pozytywny wpływ na warunki panujące w pomieszczeniach, w których produkt jest sezonowany.

5.2. Specyfika produktu

„Salame Piacentino” charakteryzuje się słodkim i intensywnym zapachem, który rozwija się w miarę dojrzewania. Chuda część mięsa w przekroju ma barwę mocnej czerwieni z widocznymi białoróżowymi drobinami tłuszczu. Surowiec stosowany do produkcji „Salame Piacentino” składa się z różnych kawałków mięsa odpowiednio oczyszczonych i wyselekcjonowanych, pochodzących od świń posiadających cechy typowe dla tuczników włoskich.

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)

Cechy charakterystyczne wymagane dla produktu „Salame Piacentino” zależą od warunków środowiskowych i od czynników naturalnych i ludzkich. W szczególności cechy surowca są ściśle związane z określonym obszarem produkcji, na którym opracowano techniki hodowli tuczniaka włoskiego, mające zasadnicze znaczenie dla jakości mięsa używanego do produkcji „Salame Piacentino”.

Ponadto zlokalizowanie wytwórstwa „Salame Piacentino” w prowincji Piacenza jest związane z miejscowymi producentami, którzy z biegiem lat nabyli szczególnej wiedzy w zakresie selekcjonowania chudych kawałków mięsa i łączenia ich z elementami tłuszczu i przyprawami. Umiejętności techniczne producentów wykorzystywane podczas przetwarzania i mielenia mięsa, połączone z doskonałą organizacją faz dojrzewania „Salame Piacentino”, świadczą ponadto o związku „Salame Piacentino” z obszarem, na którym jest produkowany.

Z cechami obszaru produkcji ściśle związane są czynniki środowiskowe, a w szczególności klimat, który ma decydujące znaczenie dla kształtowania się cech wyrobu gotowego, ponieważ wpływa na prawidłowy przebieg faz jego dojrzewania.

Kombinacja elementów „surowiec – produkt – nazwa” wiąże się z rozwojem społeczno-gospodarczym charakterystycznym dla analizowanego obszaru i odznacza się cechami, których odtworzenie w innych regionach jest niemożliwe.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽⁴⁾)

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

⁽⁴⁾ Porównaj: przypis 3.