

INNE AKTY

KOMISJI EUROPEJSKIEJ

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

(2010/C 72/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku 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.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**Wniosek w sprawie zmian składany na podstawie art. 9****„PROSCIUTTO DI MODENA”****NR WE: IT-PDO-0217-0066-21.08.2007****ChOG () ChNP (X)****1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:**

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

2. Rodzaj zmian:

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani 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 władze publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006).

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

3. **Zmiana (zmiany):**

3.1. *Metoda produkcji:*

Zwiększono procentową zawartość wilgoci, nie może ona, jak wcześniej, zawierać się w przedziale od 50 % do 61 %, lecz nie powinna być niższa od 59 % ani wyższa od 63,5 %.

Konieczność wprowadzenia zmiany tego parametru wynika z faktu, iż w ostatnich latach doszło do stopniowego wdrażania technologii do hodowli włoskich tuczników ciężkich, co równocześnie ze wzrostem dziennego wskaźnika przyrostu masy (wystarczy pomyśleć, że w ciągu 9 miesięcy można wyhodować świnie ważące około 160 kg) znacznie wpłynęło na cechy bromatologiczne mięsa – przede wszystkim na jego wilgotność. Duże przyśpieszenie wzrostu nieznacznie zmienia otłuszczenie mięsa, co zaś powoduje zwiększenie procentowej zawartości wilgoci. Z jednej strony prowadzi to do większej utraty wagi w okresie dojrzewania, z drugiej zaś pozwala wydobyc delikatny charakter mięsa typowy dla „Prosciutto di Modena”.

W arkuszu C ostateczny termin, w którym hodowca musi umieścić na tylnych udźcach każdej świni nieusuwalny stempel, został przesunięty z czterdziestego piątego dnia na trzydziesty dzień; ma to na celu zapewnienie respektowania przepisów dotyczących dobrostanu zwierzęcia.

Minimalny czas dojrzewania został wydłużony z 12 do 14 miesięcy, termin ten może zostać skrócony do dwunastego miesiąca, a nie, jak wcześniej, do dziesiątego, pod warunkiem, że będzie się on odnosił do jednolitych kawałków, których początkowa masa nie przekraczała 13 kilogramów, a nie, jak wcześniej, 12 kilogramów. Zmiana ta wynika z faktu, iż konieczny jest dłuższy okres dojrzewania, aby produkt mógł osiągnąć cechy przewidziane w specyfikacji produktu.

3.2. *Wymogi krajowe:*

Ponadto do arkusza G zostały wprowadzone główne elementy służące zapewnieniu dowodu pochodzenia produktu.

Ze specyfikacji produktu zostały wykreślone wszelkie odniesienia do działalności kontrolnej Konsorcjum.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„PROSCIUTTO DI MODENA”

NR WE: IT-PDO-0217-0066-21.08.2007

ChOG () ChNP (X)

1. **Nazwa:**

„Prosciutto di Modena”

2. **Państwo członkowskie lub kraj trzeciej:**

Włochy

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

3.1. *Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem III):*

Klasa 1.2 – Produkty wytworzone na bazie mięsa

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

Szynka surowa dojrzewająca zarejestrowana jako chroniona nazwa pochodzenia. W kształcie gruszki z wyjątkiem stopki uformowanej w wyniku usunięcia nadmiaru tłuszczu poprzez obcięcie i odrzucenie skóry oraz zewnętrznej warstwy tłuszczu. Kolor po nacięciu intensywnie czerwony. Smak wyrazisty, ale nie słony. Zapach przyjemny, słodki, lecz intensywny, także podczas prób igłą. Charakteryzuje się spełnieniem określonych parametrów analitycznych: wilgoć od 59 % do 63,5 %, chlorek sodu od 4,5 % do 6,7 %, proteoliza od 21 % do 31 %. Cała szynka waży od ośmiu do dziesięciu kilogramów, lecz nigdy nie mniej niż siedem kilogramów.

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

Produkowana ze świeżych udźców wieprzowych pochodzących od zwierząt urodzonych, wyhodowanych i poddanych ubojowi w 10 regionach Włoch (Emilia Romagna, Veneto, Lombardia, Piemont, Molise, Umbria, Toskania, Marche, Abruzja, Lacjum).

Może być wytwarzana ze świń tradycyjnych ras, czystych lub pochodnych, bazujących na Large White i Landrace, zgodnie z uszlachetnieniem według Libro Genealogico Italiano (włoskiej księgi hodowlanej). Dopuszczalne są także świny pochodzące od rasy Duroc, zgodnie z uszlachetnieniem według włoskiej księgi hodowlanej.

Szynka może być również wytwarzana ze świń innych ras, mieszanych i hybrydowych, pod warunkiem, że pochodzą one ze schematów selekcji lub krzyżówek opracowanych w celach zgodnych z włoską księgą hodowlaną w odniesieniu do produkcji tuczników ciężkich.

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

Należy przestrzegać szczegółowych przepisów dotyczących użycia i składu racji żywnościowych, przy czym preferuje się stosowanie pasz pochodzących z obszaru geograficznego hodowli określonego w punkcie 4. Żywnienie świń dzieli się na dwa etapy i jest oparte przede wszystkim na produktach zbożowych (kukurydza, jęczmień, owies itd.) i na produktach ubocznych nabiałowych (serwatka, zsiadłe mleko, maślanka). Pasza zbożowa powinna być podawana w formie płynnej (papka lub masa ciastowatej), zgodnie z tradycją – z dodatkiem serwatki.

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

W celu zapewnienia identyfikowalności i kontroli poszczególne etapy produkcji i dojrzewania „Prosciutto di Modena” muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze produkcji określonym w punkcie 4.

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

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Szynka „Prosciutto di Modena” jest zawsze rozpoznawana dzięki oznaczeniu umieszczoneму na skórze przez organ kontrolny.

Etykietowanie całej szynki z Modeny z kością obejmuje użycie sformułowania „Prosciutto di Modena”, a następnie „denominazione di origine protetta” („chroniona nazwa pochodzenia”). W przypadku całej szynki bez kości lub szynki w kawałkach na etykiecie musi być podana data produkcji odpowiadająca dacie rozpoczęcia przetwarzania udźca, a w przypadku, gdy wypalany znak lub stempel nie jest widoczny, należy odnieść się do napisu identyfikującego na partii towaru.

Zabrania się stosowania określeń takich jak „classico” (tradycyjna), „autentico” (prawdziwa), „extra”, „super” i innych określeń, wzmianek i atrybutów dotyczących nazwy handlowej, za wyjątkiem „disosato” (bez kości), a także innych oznaczeń nieprzewidzianych wyraźnie w specyfikacji wyrobu, bez uszczerbku dla innych postanowień prawnych, których należy przestrzegać. Te same zakazy obowiązują w przypadku reklamy i promocji „Prosciutto di Modena” niezależnie od przyjętej formy i kontekstu.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Produkcja „Prosciutto di Modena” odbywa się wyłącznie na specjalnym obszarze pagórkowatym otaczającym zbiornik orohydrograficzny rzeki Panaro oraz w sąsiadujących dolinach na wysokości nie większej niż 900 metrów i obejmuje teren następujących gmin: Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Spilamberto, San Cesario sul Panaro, Savignano sul Panaro, Vignola, Marano, Guiglia, Zocca, Montese, Maranello, Serramazzoni, Pavullo nel Frignano, Lama Mocogno, Pievepelago, Riolunato, Montecreto, Fanano, Sestola, Gaggio Montanto, Monteveglio, Savigno, Monte San Pietro, Sasso Marconi, Castello di Serravalle, Castel d’Aiano, Bazzano, Zola Predosa, Bibbiano, San Polo d’Enza, Quattro Castella, Canossa (Ciano d’Enza), Viano, Castelnuovo Monti. Chów i ubój odbywają się na wyznaczonym obszarze w regionach Emilia Romagna, Veneto, Lombardia, Piemont, Molise, Umbria, Toskania, Marche, Abruzja, Lacjum.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Na pagórkowatym mikroobszarze otaczającym zbiornik orohydrograficzny rzeki Panaro znajduje się jeden z niewielu obszarów „wybranych”, osłoniętych przez pasmo Apeninu Toskańsko-Emiliańskiego, który cechuje się wyjątkowym mikroklimatem sprzyjającym produkcji szynki. Obszar podgórski charakteryzujący się typową florą, która uwarunkowała te tereny, a także występowanie zjawiska „drenażu” wywołanego przez bieg rzeki Panaro i wpadające do niego strumyki stworzyły idealny, przede wszystkim suchy klimat charakteryzujący się słabymi wiatrami. Wytyczenie strefy produkcji na konkretnym obszarze geograficznym nie jest ani przypadkowe, ani podyktowane przepisami, umacnia ono natomiast wzajemną relację, jaka z czasem wykształciła się pomiędzy systemem produkcji a środowiskiem geograficznym: dojrzewanie szynki musi odbywać się w całkowicie zdrowym otoczeniu, a jednocześnie jej produkcja nie ma na nie negatywnego wpływu.

5.2. Specyfika produktu:

Oprócz właściwości cytowanych wcześniej w specyfikacji produktu jako cechy charakterystyczne „Prosciutto di Modena” należy również wymienić:

- większe odsłonięcie w części nazywanej koroną umożliwia szybsze przenikanie soli, co nadaje szynce charakterystyczny smak,
- procentowa zawartość wilgoci od 59 % do 63 %,
- procentowa zawartość soli od 4,5 % do 6,7 %,
- wskaźnik proteolizy od 21 % do 31 %.

Ta ostatnia cecha sprawia, że produkt szczególnie nadaje się do zastosowania w diecie wysokoproteinowej, jest on jednak łatwy do strawienia. Ponadto „Prosciutto di Modena”, dzięki zawartości minerałów i witamin oraz niskiej zawartości cholesterolu po usunięciu tłuszczu, stanowi idealny składnik diet niskotłuszczowych. Jeżeli natomiast potraktuje się go całościowo, to charakteryzuje się wyjątkowo zbilansowaną zawartością tłuszczów i protein.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku ChOG):

Wszystkie wymagania produkcyjne charakteryzujące nazwę pochodzenia, a więc stanowiące kryterium jej przyznawania, są ściśle powiązane z warunkami środowiskowymi, czynnikami naturalnymi i ludzkimi. Charakterystyka surowca odpowiada całkowicie określonymu makroobszarowi geograficznemu, jest to rezultat ewolucji historycznej i gospodarczej oraz podjętej później podstawowej działalności rolniczej. Początków i powodów rozpoczęcia produkcji „Prosciutto di Modena” należy upatrywać w skutkach, jakie wywołało rozpoczęcie podstawowej działalności rolniczej dostosowanej do warunków geomorfologicznych i mikroklimatycznych wyznaczonego mikroobszaru. Wszystkie te szczególne warunki przyczyniły się do ujednoczenia cech charakterystycznych surowca, systemów produkcji i do utrwalenia nazwy, która jest ściśle związana z rozwojem społeczno-ekonomicznym obszaru geograficznego kojarzonego dzięki niej w niepowtarzalny sposób. Związane jest to z faktem, że na wyznaczonym makroobszarze rozwój miejscowych i tubylczych plemion, których obecność na terenie Włoch środkowo-północnych odnotowano już w czasach Etrusków, opierał się na uprawie zbóż i przetwarzaniu mleka, które były charakterystycznymi elementami systemu żywienia świń. Takie ukierunkowanie przyczyniło się do określenia cech charakterystycznych surowców i prowadzenia ściśle określonej działalności, która stała się powołaniem – na dobre przyjęła się hodowla ciężkich tuczników poddawanych ubojowi w późnym wieku. Tendencje te sprawiły, że z czasem naturalnym celem produkcyjnym stała się szynka. Już w najdawniejszych czasach była ona produkowana głównie na nielicznych obszarach „wybranych”, cechujących się wyjątkowymi warunkami środowiskowymi i które dzięki działalności ludzkiej z czasem wyspecjalizowały się w tej dziedzinie.

Historia produktu jest bardzo długa i udokumentowana na swoim obszarze pochodzenia począwszy od epoki brązu, czyli okresu, w którym ugruntowała się hodowla zwierząt domowych i w którym odkryto zastosowanie soli (chlorek sodu). W kontekście historii gospodarczej należy stwierdzić, że wraz z przybyciem Celtów przyjęto zwyczaj konserwowania mięsa za pomocą soli, metoda ta została udoskonalona w epoce rzymskiej.

Pochodzenie produktu jest historycznie udokumentowane także w odniesieniu do obszaru pochodzenia właściwego surowca i sięga epoki przedprzemysłowej. Produkt ten stanowi owoc niezwykle ewolucji typowej działalności rolniczej charakteryzującej cały region „Padania”, a która koncentrowała się, dzięki wyjątkowym warunkom klimatycznym i środowiskowym, na pagórkowatym obszarze otaczającym zbiornik orohydrograficzny rzeki Panaro (obszar podgórski Apeninu Toskańsko-Emiliańskiego).

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

Skonsolidowany tekst specyfikacji dostępny na stronie:

— 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>), gdzie należy kliknąć na zakładkę „Prodotti di Qualità” (wartościowe produkty) (z lewej strony) a następnie na „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]” [Specyfikacje produktów analizowane przez UE (rozporządzenie WE 510/2006)].
