

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2012/C 75/07)

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.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9****„COPPIA FERRARESE”****NR WE: IT-PGI-0105-0120-30.08.2007****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)

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3. **Zmiana (zmiany):**

3.1. *Opis produktu:*

W art. 7 w odniesieniu do właściwości produktu w chwili jego wprowadzenia do obrotu stopień wilgotności poszczególnych kawałków zostaje zwiększony do maksymalnej wartości 19 %, ponieważ odkryto, że w większych kawałkach „Coppia Ferrarese” ChOG poziom wilgotności jest większy od przewidzianego obecnie poziomem. Ponadto w celu ułatwienia dokonywania kontroli sprecyzowano, że częścią, w której należy zmierzyć wilgotność, jest tzw. „crostino” (czubek).

3.2. *Metoda produkcji:*

Zmiana polega przede wszystkim na doprecyzowaniu informacji dotyczących surowców koniecznych do produkcji produktu objętego ChOG. Rzeczywiście w art. 4 obecnej specyfikacji przewiduje się stosowanie zakwasu (*lievito madre*) i drożdży, bez dokładnego określenia tych ostatnich. W celu dostarczenia pewnych danych właściwe jest doprecyzowanie, że chodzi o drożdże piwne, tak by zapobiec możliwości stosowania drożdży innych niż naturalne.

W tym samym art. 4 na końcu wykazu składników wprowadzono zakaz stosowania dodatków piekarniczych właśnie w celu zapobiegania dodawaniu do masy produktów niewymienionych w specyfikacji produkcji, które to dodatki powodowałyby zmianę jakości produktu.

Ponadto, jeśli chodzi o proporcję smalcu do mąki i oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia do mąki, zamiast dokładnych danych podano przybliżoną wartość w celu wskazania ilości w lepszy sposób odpowiadających praktyce rzemieślniczej, w której masa składników nie jest często podawana z dokładnością do grama.

W art. 5 w lepszy sposób określono właściwości mąki wykorzystywanej do otrzymania zakwasu, które to właściwości nie zostały wyszczególnione w obecnej specyfikacji. Podkreślono przy tym, że mąka powinna charakteryzować się dużą „siłą” lub wysoką zawartością glutenu, a także określono widełki, w ramach których zachowane są te właściwości.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„COPPIA FERRARESE”

NR WE: IT-PGI-0105-0120-30.08.2007

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**

„Coppia Ferrarese”

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

Włochy

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

3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 2.4: Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarskie

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

W chwili wprowadzenia do obrotu „Coppia Ferrarese” to rodzaj pieczywa składający się z dwóch kawałków ciasta połączonych w części środkowej „wstążką” z ciasta. Kawałki te są skręcone i tworzą cztery odnogi, których czubki zwane są „crostini”. Kolor jest złocisty, z jasnymi żyłkami w pobliżu miejsc skrętu. Zapach jest intensywny, apetyczny i wyrazisty.

Masa kawałków wynosi od 80 g do 250 g, zaś ich wilgotność powinna wynosić – w zależności od produktu – od 12 % do 19 %. Wartość tę należy określić w części pieczywa zwanej „crostino” (czubek).

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

Surowce wykorzystywane do produkcji „Coppia Ferrarese” ChOG to: mąka z pszenicy zwyczajnej typu „0”, woda, smalec wieprzowy, oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia, naturalny zaczyn (zwany zakwasem), drożdże piwne, sól spożywcza, słód lub ekstrakt słodowy. Zabrania się stosowania dodatków piekarniczych.

Zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi (ustawa nr 580/67) mąka z pszenicy zwyczajnej typu „0” posiada następujące właściwości:

- maksymalna wilgotność: 14,50 %,
- na sto części suchej masy:
 - popiół: maksymalnie 0,65,
 - celuloza: maksymalnie 0,20,
 - suchy gluten: co najmniej 9.

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 pieczywa, począwszy od przygotowania ciasta, uformowania, jego rośnięcia i pieczenia, muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4, również ze względu na to, że w tym czasie chleb otrzymuje charakterystyczną formę.

Przygotowanie zakwasu, będącego z natury organizmem żywym, odbywa się również w miejscu produkcji na określonym obszarze geograficznym.

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

Chleb musi zostać dostarczony do punktu sprzedaży w ciągu 24 godzin od chwili wyprodukowania i nie może być poddawany procesowi głębokiego zamrażania, zamrażania ani innemu procesowi konserwacji, nawet na pośrednich etapach produkcji.

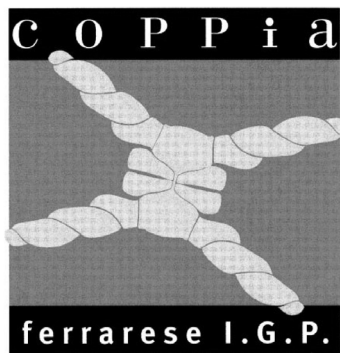
Pakowany chleb może być sprzedawany również po upływie 24 godzin od chwili wyprodukowania pod warunkiem, że opakowanie przeznaczone do jego ochrony gwarantuje doskonałą konserwację bez stosowania konserwantów lub dodatków.

Zakłady produkcyjne muszą znakować każdą formę chleba w sposób pozwalający na odróżnienie go od innych rodzajów chleba przy pomocy logo identyfikacyjnego produktu.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

W przypadku sprzedaży „Coppia Ferrarese” w opakowaniach powinny one zawierać wszystkie informacje dotyczące produktu, wraz ze wskazaniem składników. Na opakowaniu należy umieścić logo identyfikacyjne produktu.

Logo produktu składa się z ilustracji przedstawiającej chleb „coppia” w kolorze żółtym na tle niebieskiego kwadratu. W górze kwadratu, na czarnym tle, widnieje wykonany białą czcionką napis „coppia”, zaś w dole, również na czarnym tle, wykonany białą czcionką napis „ferrarese I.G.P.”.



Zabrania się dodawania do chronionej nazwy pochodzenia „Coppia Ferrarese” jakichkolwiek dodatkowych oznaczeń i sformułowań, włączając przymiotniki takie jak „extra” (ekstra), „fine” (delikatny), „selezionata” (wybrany), „superiore” (wyborny), „similari” (podobne).

Stosowanie określeń odnoszących się do nazwisk, nazw spółek, znaków towarowych jest dozwolone, pod warunkiem że nie mają one charakteru reklamowego i nie dają możliwości wprowadzenia konsumenta w błąd.

4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego:

Obszar produkcji „Coppia Ferrarese” obejmuje całe terytorium prowincji Ferrara.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

„Coppia Ferrarese” jest nieodłączną częścią kultury i historii miasta Ferrara. Już w 1287 roku w statutach miejskich, w których odnotowywano stosowane od dłuższego czasu normy, piekarze byli zobowiązani do wyrobu chleba w formie tzw. „orletti”, które przekształciły się w chleb „skręcany” i są uważane za bezpośredniego poprzednika „Coppia Ferrarese”.

Ponadto chleb musiał być zawsze oznakowany przez wytwarzającego go piekarza, nie mógł tracić masy podczas pieczenia i musiał być dobrze wypieczony. Dla nieprzestrzegających tych norm wyznaczono nawet kary. Na terenie prowincji Ferrara działalność prowadzi około 330 piekarzy. Są to przedsiębiorstwa o charakterze rodzinnym. Całkowita produkcja dzienna wynosi około 500 kwintali świeżego chleba, przy czym około 60 % stanowi „Coppia Ferrarese”. Piekarze ci to wprawni rzemieślnicy, którzy od czasu zakończenia nauki zawodu przez szereg lat doskonalili rzemiosło piekarnicze, zdobywając wiedzę i umiejętności w długim procesie nauki. Piekarze przejmowali i tworzyli własne techniki wypieku chleba przy pomocy zakwasu i dzięki ich poświęceniu produkt zachował niezmienną w czasie jakość.

Woda i wilgotność powietrza w połączeniu z niepodważalnymi umiejętnościami i profesjonalizmem piekarzy-rzemieślników, a także stosowanie zakwasu, zapewniły stałe utrzymanie w czasie jakości tradycyjnego produktu na obszarze całej prowincji.

Spośród metod przygotowania zakwasu najczęściej stosowaną tradycyjnie przez piekarzy z Ferrary jest metoda, w której przewiduje się użycie 150 g soku z winogron (otrzymywanego przez ich rozgniecenie), który po otrzymaniu jest przechowywany w temperaturze otoczenia przez około 48 godzin w celu doprowadzenia go do fermentacji. Następnie dodaje się 500 g mąki o dużej sile (W350) oraz – by w składzie znalazło się 50 % płynu – wodę. Potem następuje ręczne wyrabianie do momentu otrzymania ciasta („pallina”) pozostawianego do wyrośnięcia przez 36–48 godzin. W kolejnych etapach przewiduje się dodanie 500 g mąki i 250 ml wody przed przystąpieniem do ponownego wyrabiania. Po 36 godzinach rośnięcia dodaje się 1 000 g mąki i 500 ml wody, znów wyrabia ciasto i pozostawia do wyrośnięcia na 24 godziny. Ostatni etap obejmuje dodanie 1 500 g mąki i 1 l wody, wyrobienie ciasta i pozostawienie do wyrośnięcia na 12 godzin.

Czas przygotowania zakwasu to od 15 dni do 20 dni. Zależy on od pory roku: zimą potrzeba kilku dni więcej niż w przypadku przygotowywania zaczynu latem.

Na drugim etapie w połowie procesu produkcji ciasto wymaga maszynowego wyrobienia, ponieważ uzyskuje ono szczególnie twardą konsystencję, która utrudnia wyrabianie ręczne.

W chwili gdy zaczyn po 4–5 godzinach jest gotowy (wyrośnięty), można przystąpić do wypieku chleba.

5.2. Specyfika produktu:

Specyficzny charakter produktu „Coppia Ferrarese” wiąże się z jego szczególnym kształtem (cztery odnogi) otrzymywanym poprzez połączenie dwóch kawałków ciasta wyrabianych osobno, a następnie łączonych ręcznie przez piekarzy-rzemieślników.

Dzięki przygotowaniu zakwasu opisanego w pkt 5.1 uzyskuje się wyjątkowy „żywy zaczyn” zawierający kwas mlekowy i octowy, które zapewniają ciastu elastyczność i kwasowość.

Wyrób chleba przy wykorzystaniu zakwasu, będący całkowicie naturalnym procesem, przyczynia się do większej lekkostrawności produktu.

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):

Szczególne cechy produktu są ściśle związane z warunkami środowiska.

Główny związek z obszarem pochodzenia polega na zastosowaniu zakwasu przygotowanego bezpośrednio przez piekarzy we własnych piekarniach. Istnieje ścisły związek między cechami chleba a warunkami klimatycznymi panującymi w miejscu produkcji.

Dzięki stosowaniu zakwasu otrzymuje się wyjątkowo „żywy zaczyn” zawierający kwas mlekowy i octowy, które zapewniają ciastu kwasowość i elastyczność pozwalającą na wyrobienie ciasta o charakterystycznym kształcie. O oryginalnych i cenionych formach chleba „skręcanego” jest mowa w opisach wystawnych przyjęć organizowanych w okresie renesansu w Corte Estense. Istnieją liczne teksty dokumentujące związek między chlebem „Coppia Ferrarese” a miastem. Historia tego szczególnego rodzaju chleba jest często związana z biedą i szczególnieymi momentami dziejowymi.

Umiejętność rzemieślników wytwarzania „Coppia Ferrarese” o kształcie, który stał się cechą charakterystyczną, wywodzi się właśnie ze zwyczajów zakorzenionych w czasie. Również dziś „Coppia Ferrarese” jest natychmiastowo rozpoznawalna ze względu na swój kształt.

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 chronionej nazwy pochodzenia „Coppia Ferrarese” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 75 z dnia 30 marca 2007 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji jest dostępny na stronie internetowej:

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

lub

wchodząc bezpośrednio na stronę internetową Ministerstwa (<http://www.politicheagricole.it>) i wybierając „Qualità e sicurezza” (u góry z prawej strony ekranu), a następnie „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.