

**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 78/05)

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>**

**„COPPA DE CORSE”/„COPPA DE CORSE — COPPA DI CORSICA”**

**NR WE: FR-PDO-0005-0992-26.04.2012**

**ChOG ( ) ChNP ( X )**

**1. Nazwa:**

„Coppa de Corse”/„Coppa de Corse — Coppa di Corsica”

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

Francja

**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:**

Produkt objęty nazwą pochodzenia „Coppa de Corse”/„Coppa de Corse — Coppa di Corsica” wytwarzany jest z karkówki wieprzowej zwierząt lokalnej rasy Nustrale poddanej procesom solenia, suszenia i dojrzewania.

Etapy solenia, suszenia i dojrzewania trwają co najmniej 5 miesięcy, w tym dojrzewanie ponad 2 miesiące (jest to ostatni etap produkcji realizowany wyłącznie w naturalnych warunkach otoczenia, niezbędny, aby produkt osiągnął właściwą konsystencję i rozwinął aromat).

Produkt charakteryzuje się następującymi właściwościami: jego długość wynosi od 25 cm do 35 cm, ma formę cylindryczną, a masa po wysuszeniu wynosi od 0,8 kg do 2,2 kg.

Produkt zamknięty jest w wieprzowym jelicie lub cienkiej warstwie wieprzowego tłuszczu, obwiązany jest sznurkiem lub umieszczony w siatce.

W przekroju widoczne jest chude mięso o oleistym wyglądzie, o jednolitym kolorze czerwonym do intensywnie czerwonego, z widocznymi żyłkami tłuszczu. Tłuszcz międzymięśniowy ma kolor biały do różowego.

Stosunek tłuszczu do chudego mięsa wynosi od 30 % do 50 %.

Konsystencja „Coppa de Corse”/„Coppa de Corse — Coppa di Corsica” jest zwarta i miękka.

Produkt charakteryzuje bogactwo aromatów (owocowych wraz ze smakiem orzechów laskowych, grzybów lub leśnym) oraz charakterystyczny słony smak, obecne mogą być także nuty pieprzu.

Dopuszczalny jest lekki aromat i smak wędzenia lub smak maślany.

Cechy fizyczno-chemiczne i biochemiczne są następujące (w % suchego produktu/mięśnia = *serratus ventralis*):

<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.

- łączna zawartość lipidów w tłuszczu wynosi  $\geq 89\%$ ,
- procentowa zawartość soli wynosi od  $6,5\%$  do  $10\%$ ,
- lipidy wewnątrzmięśniowe stanowią  $\geq 6\%$ ,
- śladowa zawartość azotynów/azotanów,
- wilgotność chudego mięsa wynosi od  $45\%$  do  $55\%$ ,
- zawartość kwasu oleinowego wynosi  $\geq 45\%$ .

Produkt może być sprzedawany w całości, zapakowany próżniowo w plastrach lub w porcjach, masa minimalna to 200 g.

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

#### Opis tusz

Tusze wieprzowe, z których wytwarzany jest produkt, pochodzą od świń rasy Nustrale, które w momencie uboju miały od 12 do 36 miesięcy, a masa tusz wynosiła od 85 kg do 140 kg. Słonina ma grubość od 2,5 cm do 6 cm.

Charakterystyczne cechy rasy Nustrale, ubój prowadzony w późnym wieku, chów na wybiegu i ostatni etap tuczu prowadzony głównie na bazie kasztanów lub żołądzi są źródłem charakterystycznych cech surowca: czerwonego do intensywnie czerwonego koloru mięsa o wysokiej zawartości lipidów i wyjątkowej jakości tłuszczu.

#### Opis świeżego mięsa

- karkówka wykrojona na poziomie piątego zebra,
- z jednej świni uzyskiwane są 2 sztuki,
- forma cylindryczna, lekko zakrzywiona,
- tłuszcz częściowo usunięty,
- masa świeżego mięsa wynosi od 1,3 kg do 3,3 kg,
- zabronione jest przetwarzanie wymagające stosowania ujemnych temperatur (zamrażanie, głębokie zamrażanie itd.).

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

Po odsadzeniu chów zwierząt prowadzony jest na wybiegu. Wybieg oznacza w tym przypadku przemieszczanie stad na pastwiskach, odpowiednio do pór roku i dostępności roślin pastewnych.

Zwierzęta częściowo same pobierają paszę na wybiegu (trawy, korzenie, bulwy itd.). Hodowca dostarcza stadom odpowiednie porcje paszy uzupełniającej na tereny, na których prowadzony jest chów, w maksymalnej ilości 2 kg na dzień na świnię. Pasza uzupełniająca składa się w co najmniej 90 % w odniesieniu do masy paszy i średniej ważonej, ze zbóż, roślin oleistych i strączkowych oraz ich produktów pochodnych, przy czym minimum 60 % stanowią zboża i ich produkty pochodne (pszenica, jęczmień, kukurydza). Stosowanie kukurydzy w paszy uzupełniającej jest dozwolone w okresie kończącym się na czterdzieści pięć dni przed rozpoczęciem ostatniego etapu tuczu.

Ostatni etap tuczu ma miejsce między październikiem a marcem i trwa co najmniej 45 dni. W tym okresie zwierzęta karmione są wyłącznie żołądziami i kasztanami, które zbierają, przemieszczając się na terenie przeznaczonym do ostatniego etapu tuczu (lasy dębowe i lasy kasztanowców) co najmniej podczas pierwszych 30 dni. Po ich upływie dozwolone jest uzupełnianie paszy jęczmieniem. Dawka jęczmienia nie może przekroczyć 4 kg na dzień na świnię. Łączne dzienne dawki jęczmienia dostarczanego przez hodowcę nie mogą przekroczyć 30 % paszy składającej się z kasztanów lub żołądzi na ostatnim etapie tuczu.

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

Wszystkie etapy produkcji (poród, chów, ostatni etap tuczu, ubój świń, przetwarzanie i dojrzewanie wędlin) prowadzone są na obszarze geograficznym.

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

Rozbiór mięsa, krojenie w plastry i pakowanie muszą odbywać się na obszarze geograficznym ze względu na poniższe zagrożenia:

- utrata kontroli nad cechami organoleptycznymi w czasie przechowywania i manipulowania produktami,
- utrata kontroli nad śledzeniem i identyfikowalnością produktów oraz ich etykietowaniem.

Krojenie w plastry przeprowadza się ręcznie z użyciem noża, aby uniknąć podgrzania mięsa, co mogłoby pogorszyć charakterystyczne walory organoleptyczne produktu. Dopuszcza się wykorzystywanie następujących narzędzi: noża i deski do krojenia.

Przed krojeniem w plastry z powierzchni produktu usuwa się jelito lub warstwę wieprzowego tłuszczu.

Produkt pakuje się próżniowo natychmiast po porcjowaniu i krojeniu w plastry.

Chude mięso charakteryzuje kolor czerwony do intensywnie czerwonego. Brak innych niż sól konserwantów (pozwalających ograniczyć utlenianie i tym samym zachować niezmienny kolor produktu) sprawia, że niezbędne jest jak najszybsze pakowanie próżniowe, aby ograniczyć szarzenie mięsa.

Tłuszcz o charakterystycznym smaku, zapachu, kolorze i połysku w kontakcie z powietrzem łatwo jęlczeje, co potwierdza konieczność jak najszybszego pakowania próżniowego.

Napoczęta porcja musi być w całości zapakowana przed upływem 12 godzin.

Celem powyższych zasad jest uniknięcie zmian w produkcie, zwłaszcza w odniesieniu do jego cech organoleptycznych.

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Oprócz określonych w przepisach wyrażen odnoszących się do wyrobów wędliniarskich etykieta produktu objętego nazwą pochodzenia „Coppa de Corse”/„Coppa de Corse — Coppa di Corsica” zawiera następujące informacje:

- nazwę pochodzenia „Coppa de Corse”/„Coppa de Corse — Coppa di Corsica”,
- od momentu rejestracji na szczelbu UE symbol ChNP Unii Europejskiej.

W przypadku zwierząt, które na ostatnim etapie tuczu karmione były wyłącznie kasztanami lub żołądziami, na etykiecie umieścić można wzmiankę: „na ostatnim etapie karmione kasztanami lub żołądziami” lub „świnie na ostatnim etapie karmione kasztanami lub żołądziami” lub też „100 % kasztany lub żołądzie”.

## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Wyznaczenia obszaru geograficznego nazwy pochodzenia „Coppa de Corse”/„Coppa de Corse — Coppa di Corsica” dokonano na podstawie wyboru gmin, których warunki geograficzne spełniają warunki niezbędne do chowu i tradycyjnego przetwarzania „Coppa de Corse”/„Coppa de Corse — Coppa di Corsica”, a zatem objęto nim całość terytorium Korsyki, oprócz regionu przybrzeżnego, który nie spełnia warunków produkcji.

Obszar geograficzny obejmuje zatem departamenty Korsyki Południowej i Górnej Korsyki, w tym częściowo objęte zostały następujące gminy:

w departamencie Korsyki Południowej: Afa, Ajaccio, Alata, Albitreccia, Ambiegna, Appietto, Arbellara, Arbori, Arro, Bastelicaccia, Belvédère-Campomoro, Bonifacio, Calcatoggio, Cannelle, Cargèse, Casaglione, Casalbriva, Cauro, Coggia, Cognocoli-Monticchi, Conca, Coti-Chiavari, Cuttoli-Corticchiato, Eccica-Suarella, Figari, Fozzano, Grosseto-Prugna, Lecci, Lopigna, Loreto-di-Tallano, Marignana, Monacia-d'Aullène, Olmeto, Olmiccia, Osani, Ota, Partinello, Piana, Pianottoli-Caldarello, Pietrosella, Pila-Canale, Porto-Vecchio, Propriano, Sainte-Lucie-de-Tallano, San-Gavino-di-Carbini, Sant'Andréa-d'Orcino, Sari-Solenzara, Sarrola-Carcopino, Sartène, Serra-di-Ferro, Serriera, Sollacaro, Sotta, Vico, Viggianello, Villanova, Zonza;

w departamencie Górnej Korsyki: Aghione, Aléria, Algajola, Antisanti, Aregno, Barbaggio, Barrettali, Bastia, Belgodère, Biguglia, Borgo, Brando, Cagnano, Calenzana, Calvi, Canale-di-Verde, Canari, Castelle-di-Casinca, Centuri, Cervione, Chiatra, Corbara, Ersa, Farinole, Furiani, Galéria, Ghisonaccia, Giuncaggio, L'Île-Rousse, Linguizzetta, Lucciana, Lugo-di-Nazza, Lumio, Luri, Meria, Monte, Montegrosso, Monticello, Morsiglia, Nonza, Novella, Occhiatana, Ogliastro, Oletta, Olmeta-di-Capocorso, Olmeta-di-Tuda, Olmo, Palasca, Pancheraccia, Patrimonio, Penta-di-Casinca, Pietracorbara, Pietroso, Piève, Pigna, Pino, Poggio-di-Nazza, Poggio-d'Oletta, Poggio-Mezzana, Prunelli-di-Casacconi, Prunelli-di-Fiumorbo, Pruno, Rapale, Rogliano, Rutali, Saint-Florent, San-Gavino-di-Tenda, San-Giuliano, San-Martino-di-Lota, San-Nicolao, Santa-Lucia-di-Moriani, Santa-Maria-di-Lota, Santa-Maria-Poggio, Santa-Reparata-di-Balagna, Santo-Pietro-di-Tenda, Serra-di-Fiumorbo, Sisco, Solaro, Sorbo-Ocagnano, Speloncato, Taglio-Isolaccio, Talasani, Tallone, Tomino, Tox, Urtaca, Vallecalle, Valle-di-Campoloro, Ventiseri, Venzolasca, Vescovato, Vignale, Ville-di-Paraso, Ville-di-Pietrabugno, Volpajola.

W merostwie złożono mapę określającą granice obszaru geograficznego w odniesieniu do częściowo objętych gmin. W odniesieniu do tych gmin z wyznaczonym obszarem można zapoznać się na stronie internetowej właściwego organu krajowego, zgodnie z wymogami dyrektywy INSPIRE.

## 5. Związek z obszarem geograficznym:

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Środowisko naturalne Korsyki jest wyjątkowe, tak pod względem klimatycznym, orograficznym i glebowym, jak i z punktu widzenia funkcjonowania ekosystemów.

Z geologicznego punktu widzenia na zachodzie wyróżnić można Korsykę hercyńską, charakteryzującą się wyraźnie zaznaczonymi masywami, gdzie dominują granity, granulity i porfiry, oraz na północnym-wschodzie Korsykę alpejską, charakteryzującą się niższymi i łagodniejszymi wyniesieniami, gdzie spotykamy gładkie łupki i różne skały osadowe. Gleby i warunki klimatyczne pozwoliły na powstanie znacznej pokrywy roślinnej i obecność roślin sprzyjających hodowli stad świń.

Na Korsyce panuje klimat śródziemnomorski, jednak ze względu na fakt, że Korsyka jest wyspą, a także na znaczne zróżnicowanie wysokości i ekspozycji, klimat ten jest bardzo zróżnicowany, co powoduje czasami znaczne kontrasty pomiędzy dolinami i nawet bardzo bliskimi zboczami.

Dzisiejsza flora Korsyki jest głównie paleośródziemnomorska. Izolacja przyczyniła się do ewolucji poszczególnych gatunków i roślinność Korsyki charakteryzuje znaczna liczba gatunków endemicznych.

Wśród różnych pięter roślinności obecne jest piętro występujące w umiarkowanie wilgotnym regionie śródziemnomorskim, które charakteryzuje obecność dębu korkowego i dębu ostrolistnego. Najpowszechniejszą na tym piętrze formacją roślinną jest makia.

Piętro roślinności występujące w wilgotnym regionie śródziemnomorskim charakteryzuje występowanie kasztanowca. Na tym poziomie nie występuje już drzewo oliwne, którego górna granica występowania odpowiada dolnej granicy występowania kasztanowca.

Ze względu na sprzyjające warunki glebowe i klimatyczne na Korsyce licznie obecne są lasy. Na całej powierzchni wyspy szczególnie często występują kasztanowce i dęby.

Wyroby wędliniarskie mają długą tradycję i od dawna były, obok wyrobów mleczarskich, podstawowym źródłem białek zwierzęcych w tradycyjnej diecie mieszkańców wyspy.

Aktualne systemy chowu są dziedzictwem dawnej tradycji pasterskiej, która polegała na przemieszczaniu stad świń na pastwiska górskie lub hale, w zależności od naturalnych zasobów roślin pastewnych na danym terenie.

Lokalna rasa świń Nustrale należy do typu iberyjskiego. Są to wytrzymałe zwierzęta doskonale dostosowane do tego rodzaju chowu. W pełni wykorzystują one dostępne zasoby naturalne. Lochy prowadzą stada poprzez zróżnicowane tereny (obszary zalesione, hale itd.). Przemierzane tereny mogą różnić się w zależności od pór roku i dostępności roślin pastewnych na danym obszarze.

Od odsadzenia i do końca okresu wzrostu hodowca dostarcza zwierzętom przebywającym na pastwiskach niezbędną dla ich rozwoju dawkę paszy. Świnie spożywają także rośliny pastewne obecne na danym obszarze (trawy, korzenie, bulwy itd.).

W ostatnim etapie tuczu zwierzęta przemieszczają się w dębowych i kasztanowcowych lasach w porze owocowania. Przez całą jesień i zimę żywią się one zatem głównie kasztanami i żołądziami. Jako pasza uzupełniająca może być stosowany jedynie jęczmień.

Ten etap ma zasadnicze znaczenie i bezpośrednio wpływa na zwiększenie masy zwierząt oraz na jakość tłuszczu (wysoka zawartość kwasów tłuszczowych jednonienasyconych, a niska kwasów tłuszczowych nasyconych).

Warunki klimatyczne obszaru hodowli wymagają stosowania odpowiednich metod konserwacji. Dominują tu zatem suszone wyroby wędliniarskie konserwowane z wykorzystaniem technik solenia i suszenia.

Wobec braku chłodzi, które pojawiły się dopiero w końcu XIX w., mieszkańcy wyspy wykorzystywali możliwości, które oferowało im środowisko, w którym żyli. Ubój i przetwarzanie były i pozostają do dziś zajęciami sezonowymi. Dlatego też konsumpcja „Coppa de Corse”/„Coppa de Corse — Coppa di Corsica” ma miejsce od kwietnia do listopada. Taki sposób podawania produktu, który spożywany jest przede wszystkim latem, czyni z niego produkt codziennej konsumpcji. Spożywany jest on zwykle jako przystawka i jest obecny w większości domów na wyspie.

Przy przetwarzaniu wykorzystuje się naturalne procesy. Jedynymi składnikami dostępnymi w przeszłości i wykorzystywanymi do dziś w procesie produkcji są sól, pieprz i papryka (bez konserwantów). Suszenie odbywa się z wykorzystaniem ciepła ognia, w którym spalane jest drewno miejscowych drzew liściastych.

Długość i tradycyjne warunki, w których odbywa się dojrzewanie (w piwnicach naturalnych i w temperaturze otoczenia) pozwalają uzyskać charakterystyczne cechy organoleptyczne, zwłaszcza gdy chodzi o aromaty i konsystencję.

## 5.2. Specyfika produktu:

Charakterystyczne cechy „Coppa de Corse”/„Coppa de Corse — Coppa di Corsica” są następujące:

- po przekrojeniu widoczne jest chude mięso w jednolitym kolorze czerwonym do intensywnie czerwonego ze względu na obecny w mięśniach pigment,
- chude mięso przetykają żyłki tłuszczu związane z poziomem lipidów wewnątrzmięśniowych, które stanowią  $\geq 6\%$ ,
- plaster ma oleisty wygląd ze względu na wysoką zawartość kwasu oleinowego,
- po przekrojeniu konsystencja jest miękka ze względu na znaczną lipolizę,
- produkt charakteryzuje bogactwo aromatów (owocowych wraz ze smakiem orzechów laskowych, grzybów lub leśnym) oraz charakterystyczny słony smak, związany z zawartością soli na poziomie 6,5–10 %, obecne mogą być także nuty pieprzu.

## 5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Wykorzystywanie mięsa świń rasy Nustrale jest ważnym elementem tradycyjnego charakteru produktu. Wytrzymałość tej miejscowej rasy, związana z jej zdolnością do znoszenia wariacji klimatycznych i dotyczących paszy oraz do szybkiego gromadzenia rezerw tłuszczu w okresie dużej dostępności pożywienia, a także warunki jej hodowli są wyjątkowe i szczególnie dobrze dostosowane do warunków panujących w regionie: górskich terenów, hodowli pastwiskowej, długiego cyklu produkcji (późny wiek uboju przy masie tusz nieprzekraczającej 140 kg) oraz pożywienia opartego na naturalnych zasobach, zwłaszcza na ostatnim etapie tuczu.

Na prawie całym obszarze Korsyki ekstensywne hodowle świń korzystać mogą z obfitych zasobów paszy: kasztanowce i dęby ostrolistne znajdują się zarówno na naturalnych obszarach leśnych w znacznym stopniu zantropizowanych, jak i na terenach, które określić można jako agroleśnicze.

Połączenie zdolności adaptacyjnych rasy i dostępnych zasobów naturalnych pozwala na uzyskanie produktu, którego jakość wyraża się w kolorze czerwonym do intensywnie czerwonego, znacznej obecności tłuszczu (duża zawartość tłuszczu w proporcji do chudego mięsa i obecność żyłek tłuszczu) oraz masie suchego produktu nieprzekraczającej 2,2 kg.

Ostatni etap tuczu wpływa ponadto na:

- zwiększenie masy zwierząt, a w szczególności zwiększenie podskórnej rezerwy tłuszczu (o grubości przekraczającej 2,5 cm),
- jakość tłuszczu (wysoka zawartość kwasów tłuszczowych jednonienasyconych, a niska kwasów tłuszczowych nasyconych).

Mięso wieprzowe dobrze nadaje się zatem do procesu solenia. Proces ten – prowadzony wyłącznie z wykorzystaniem morskiej soli, będącej jedynym czynnikiem konserwującym – wyjaśnia wyraźnie słony smak gotowego produktu.

Takie mięso wieprzowe pozwala ponadto na długie dojrzewanie w naturalnych warunkach otoczenia. Pozwala to uzyskać charakterystyczne cechy organoleptyczne, takie jak zwarta i miękka konsystencja oraz intensywność aromatu.

Stosunkowo wysoka zawartość soli i długi cykl produkcji (suszenie i dojrzewanie) powodują niewielką proteolizę i wysoką lipolizę, co pozwala uzyskać charakterystyczne cechy produktu, w szczególności jego zwartą i miękką konsystencję.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

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

[http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDCCoppaDeCorse\\_cle073621.pdf](http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDCCoppaDeCorse_cle073621.pdf)

---

<sup>(3)</sup> Porównaj: przypis 2.