

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

(2014/C 88/17)

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

„COPPA PIACENTINA”

NR WE: IT-PDO-0117-01102-08.04.2013

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

⁽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.

- 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)

3. Zmiana (zmiany)

Opis produktu

- Skreśla się w streszczeniu (pkt 4.2 „Opis produktu”) zdanie, w którym mowa o wykorzystywaniu do produkcji „Coppa Piacentina” udźców wieprzowych. Celem zmiany jest skorygowanie niespójności między streszczeniem opublikowanym w Dz.U. C 311 z 16.11.2010, s. 24 a specyfikacją. Zawsze bowiem wymogi dotyczące surowca stosowanego do produkcji „Coppa Piacentina”, określone w art. 3 specyfikacji produkcji, przewidywały wykorzystywanie umięśnionej części karku przylegającej do kręgow szyjnych, pochodzącej od włoskich tuczników, a nie udźców wieprzowych, jak można by wywnioskować ze streszczenia.

Metoda produkcji

Zmiana polegająca na zniesieniu obowiązku oddzielania mięśni karku na gorąco – choć stosowanie tej techniki nadal pozostaje dozwolone – pozwala na wykonywanie tej czynności również w wyspecjalizowanych zakładach rozbioru mięsa, które gwarantują lepsze pozyskanie surowca niezbędnego do 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 „Coppa Piacentina”.

Wnioskuje się o umożliwienie dodawania cukrów do mieszanki przypraw, aby zapewnić lepszą stabilizację produktu podczas sezonowania. Maksymalna dopuszczalna zawartość cukrów wynosi 1,5 kg na 100 kg świeżego mięsa.

Zmiana, która ma na celu dopuszczenie stosowania do owijania – oprócz samej świńskiej przepony – osłonek z innych produktów wieprzowych, umożliwi zastosowanie osłonek odpowiadających celom produkcji i stanowi reakcję na zmiany zachodzące na rynku, na którym jest bardzo trudne (a nawet w niektórych sytuacjach – niemożliwe) znalezienie wyżej wymienionych specyficznych rodzajów osłonek.

Uznano za konieczne dopuszczenie możliwości stosowania osłonek siatkowych oprócz wiązania sznurkiem, aby umożliwić bardziej jednolite suszenie produktu i dzięki temu osiągnąć wyższy poziom jakości.

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.

Uznaje się za wskazane zalecenie, by końcowy etap dojrzewania mógł odbywać się nie tylko w piwnicach, ale również w innych pomieszczeniach pod warunkiem, że panują w nich optymalne warunki dla sezonowania i zapewniona jest odpowiednia cyrkulacja powietrza. Pominięcie przechowywania produktu w piwnicach – przez okres, który zresztą nie jest określony – nie wpływa ujemnie na optymalny wynik tradycyjnego sezonowania. Cechą charakterystyczną sezonowania „Coppa Piacentina” jest jego znaczna długość – co najmniej sześć miesięcy; przez ten czas wpływ wilgotnego powietrza oraz umiejętność, jaką

posiadają producenci, dobierania warunków wilgotności i temperatury dla każdego etapu i oceniania ich wpływu na dojrzewanie produktu, pozwalają na uzyskanie doskonałego poziomu jakości tej ChNP. Doświadczenie producentów z określonego obszaru gwarantuje optymalne warunki dojrzewania niezależnie od tego, czy lokal, w którym produkt dojrzewa jest piwnicą, a jednocześnie zapewnia stały związek ze środowiskiem.

Zmniejszenie minimalnej zawartości popiołu z 4 % do 1 % wynika z minimalnej dopuszczalnej zawartości soli, z którą popiół jest ściśle powiązany, a także ze stałej tendencji do ograniczania zawartości soli w produktach spożywczych.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

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

„COPPA PIACENTINA”

NR WE: IT-PDO-0117-01102-08.04.2013

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Coppa Piacentina”

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

„Coppa Piacentina” należy do produktów solonych i naturalnie dojrzewających, przechowywanych w stanie surowym. Produkt ten otrzymuje się z mięśni górnej części szyi. Produkt gotowy ma kształt cylindryczny, lekko zwężony na końcach, konsystencję zwartą, nieelastyczną; po przekrojeniu plaster ma wygląd jednorodny, barwę czerwoną, poprzecinaną biało-różowawymi żyłkami.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

„Coppa Piacentina” jest wytwarzana z mięsa świń urodzonych, wyhodowanych i poddanych ubojowi w regionach Emilia Romagna i Lombardia. Do nazwy „Coppa Piacentina” 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. Żywienie 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, wiązania, suszenia i sezonowania „Coppa Piacentina” odbywają się na obszarze określonym w pkt 4.

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

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 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, na działanie światła i nieznanych warunków środowiskowych pociąga za sobą ryzyko utleniania i ciemnienia plastrów lub powierzchni odsłoniętej 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 „Coppa Piacentina”.

Nazwę „Coppa Piacentina” 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 „Coppa Piacentina” obejmuje na całym terenie prowincji Piacenza obszary położone na wysokości poniżej 900 m n.p.m.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

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

Znaczenie obszaru produkcji „Coppa Piacentina” 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 i przetwarzania mięsa. Pracownicy muszą wykazać się szczególnymi umiejętnościami, by przygotować i dociąć odpowiednio kawałki mięsa, usuwając pozostałości tłuszczu i małe fragmenty chudego mięsa. Dzięki tej czynności kawałki mięsa są odpowiednio przygotowane do dalszych obróbek – solenia i wiązania.

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

„Coppa Piacentina” charakteryzuje się cylindrycznym kształtem, lekko zwężanym na końcach. Konsystencję ma zwartą, nieelastyczną. Smak jest łagodny i delikatny, a w miarę dojrzewania staje się bardziej subtelny. Część zewnętrzna jest pokryta cienką warstwą pleśni, która rozwija się podczas sezonowania. Po przekrojeniu plaster ma barwę czerwoną, poprzecinaną biało-różowawymi żyłkami.

Kawałki tkanki mięśniowej stosowane do produkcji „Coppa Piacentina” pochodzą od włoskich tuczników.

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 „Coppa Piacentina” 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 „Coppa Piacentina”.

Ponadto zlokalizowanie wytwórstwa „Coppa Piacentina” w prowincji Piacenza jest związane z miejscowymi producentami, którzy z biegiem lat nabyli szczególnej wiedzy w zakresie takiego wykrawania kawałków mięsa, aby produkt przybrał charakterystyczny kształt, lekko zwężany na końcach.

Umiejętności techniczne producentów wykorzystywane podczas solenia, połączone z doskonałą organizacją faz dojrzewania, świadczą ponadto o związku nazwy „Coppa Piacentina” z obszarem, na którym jest produkowana.

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.