

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

(2015/C 77/11)

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

„SALSICCIA DI CALABRIA”

Nr WE: IT-PDO-0217-1568-19.10.2011

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

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

- Przewidziano, że „Salsiccia di Calabria” może również mieć charakterystyczny kształt łukowato wygięty lub kształt litery „U”. Ponieważ kształt ten jest tradycyjnie bardzo rozpowszechniony wśród producentów, fakt, że informacja ta została pominięta w obowiązującej specyfikacji, stanowi oczywistą lukę, którą wnioskowana zmiana ma wypełnić; ponadto przewidziano również, że „Salsiccia di Calabria” może być produkowana w kształcie pęt, których długość nie może być mniejsza niż 40 cm.
- Przyprawy stosowane do produkcji „Salsiccia di Calabria” określono bardziej precyzyjnie.

Dowód pochodzenia

- Treść specyfikacji zaktualizowano w zakresie procedur, jakich podmioty muszą przestrzegać, aby dostarczyć dane dotyczące pochodzenia zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Metoda produkcji

- Dodano bardziej przejrzyste i wyraźne przepisy dotyczące wymogów w zakresie rasy świń, wieku w momencie uboju i masy; do listy dopuszczalnych typów genetycznych dodano lokalną rasę „apulo-calabrese” (apulijsko-kalabryjską) charakteryzującą się czarnym umaszczeniem. Wykaz hodowlany tej rasy został sporządzony na podstawie cech charakterystycznych lokalnej populacji, tradycyjnie występującej w regionach Apulia i Calabria; do wykazu dopuszczalnych typów genetycznych dodano rasę Duroc, ponieważ jest bardzo rozpowszechniona na obszarze pochodzenia świń; ponadto wyraźnie wskazano rasy ściśle zakazane ze względu na fakt, że nie są odpowiednie do produkcji tuczników nadających się do produkcji wędlin.
- W celu identyfikacji świń umożliwiono zastąpienie znaku przewidzianego w obowiązującej specyfikacji tatuażem nanoszonym na udźce, zawierającym kod identyfikacyjny hodowli – miejsca urodzenia świni.
- Wyraźnie określono wymagania dotyczące zawartości białka w pożywieniu zwierząt.
- Uściślono znaczenie wyrażenia „pożywienie w postaci wywarów”.
- Aby skorygować błąd pisarski w obowiązującym tekście, w którym napisano: „pieprz czerwony przewidziane w obowiązujących przepisach prawa”, precyzyjnie określono składniki, jakich należy użyć. Jest oczywiste, że po słowach „pieprz czerwony” pominięto, na skutek błędu w transkrypcji, treść dotyczącą składników i dodatków „przewidzianych w obowiązujących przepisach prawa”. Zmiana wyjaśnia w sposób bardziej przejrzysty, czym jest „pieprz czerwony”, tj. „pieprzowiec/papryka czerwona”, należące do rodzaju *Capsicum* L. Uściślenie listy składników naturalnych, które nie są wskazane w treści obowiązującej specyfikacji, należy wyjaśnić tradycyjnymi praktykami stosowanymi na obszarze pochodzenia.
- Sporządzono wykaz pozytywny dopuszczalnych dodatków. Stosowanie dodatków pozwala zapobiec procesom mikrobiologicznym niebezpiecznym dla produktu, przyczynia się do wolnego procesu dojrzewania, charakterystycznego dla produktu i pozwala zachować charakterystyczne cechy „Salsiccia di Calabria”, które uległyby zniekształceniu na skutek niepożądanego fermentacji.
- Wprowadzono możliwość stosowania mięsa pochodzącego z udźców oraz uściślono minimalne i maksymalne ilości części anatomicznych, które można wykorzystywać do produkcji „Salsiccia di Calabria”. Zmiany te przyczyniają się do poprawy jakości produktu i są zgodne z praktykami stosowanymi na obszarze pochodzenia. Pozwalają wykorzystywać mięso lepszej jakości (udziec) i doprecyzowują wymogi już określone w specyfikacji.
- Ograniczono minimalną ilość słoniny, jakiej należy użyć do przygotowania masy, aby obniżyć wartość kaloryczną produktu.
- Przewidziano, że „Salsiccia di Calabria” przeznaczona do sprzedaży wyłącznie w postaci pokrojonej może mieć kształt prostego walca i być umieszczana w osłonkach z kolagenu jadalnego. Przepis ten pozwala ułatwić krojenie produktu i ograniczyć ilość odpadów.
- Uściślono, że trzydziestodniowy okres dojrzewania jest najkrótszym stosowanym w tradycyjnej produkcji.

Etykietowanie

- Wprowadzono logo identyfikujące ChNP „Salsiccia di Calabria”.
- Wprowadzono możliwość użycia na etykiecie określeń „piccante”, „dolce” lub „bianca” (pikantna, łagodna lub biała), aby zasygnalizować stosowanie ostrej papryki i pasty paprykowej.

- Wprowadzono możliwość wprowadzania do obrotu produktu pakowanego próżniowo lub w atmosferze ochronnej, w całości, w porcjach lub plastrach. Przepis ten nie był umieszczony w obowiązującej specyfikacji, ale okazał się konieczny, aby pogodzić ze sobą zachowanie cech organoleptycznych produktu ze zmianami w sposobie jego sprzedaży i konsumpcji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

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

„SALSICCIA DI CALABRIA”

Nr WE: IT-PDO-0217-1568-19.10.2011

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Salsiccia di Calabria”

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

Produkt o nazwie „Salsiccia di Calabria” jest uzyskiwany z dobrze wymieszanej masy, składającej się z mięsa pochodzącego z łopatki w ilości co najmniej 50 %, z mięsa pochodzącego z udźca w ilości nie większej niż 15 % lub z mięsa z części podżebrowej w ilości nie większej niż 50 % z dodatkiem słoniny i naturalnych składników aromatycznych [sól, pieprz czarny ziarnisty lub mielony, pieprzowiec/papryka (z rodzaju *Capsicum* L) czerwona ostra, czerwona słodka, mielona lub w formie pasty, wino, zioła i aromaty naturalne]. Zawartość słoniny w mieszance musi wynosić od 6 do 20 % na kilogram przetwarzanego mięsa. Wykluczone jest stosowanie mięsa mrożonego.

Mieszanka jest umieszczana w naturalnej osłonce wieprzowej, która jest następnie perforowana i ręcznie zaplatana, aby uzyskać charakterystyczny kształt pęta o długości od 40 do 80 cm, lub związywana, aby uzyskać typowy kształt „U”. Czas trwania dojrzewania nie może być krótszy niż 30 dni. Wyłącznie produkt przeznaczony do sprzedaży w postaci pokrojonej i do pakowania próżniowo lub w atmosferze ochronnej może być umieszczany w osłonkach z kolagenu jadalnego, aby uzyskać produkt o kształcie prostego walca i długości od 40 do 80 cm.

W przekroju produkt ma średnią ziarnistość, równomiernie rozłożony tłuszcz, barwę naturalną czerwoną lub jasnoczerwoną w zależności od składników użytych do sporządzenia masy. Naturalny zapach jest bardziej lub mniej intensywny, a smak jest wyważony lub bardziej intensywny (pikantny).

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

„Salsiccia di Calabria” musi być wytwarzana z mięsa świń hodowanych na terenie regionu Kalabria.

Zabrania się stosowania do produkcji mięsa knurów lub macior.

Wymagane cechy genetyczne to cechy tuczników włoskich wywodzących się z tradycyjnych dużych ras, takich jak:

- rasa apulijsko-kalabryjska;
- rasy Large White i włoska Landrace, w postaci ulepszonej przez włoską księgę hodowlaną lub świnię pochodzącą od knurów tych ras;
- świnię pochodzącą od knurów rasy Duroc, w postaci ulepszonej przez włoską księgę hodowlaną;
- świnię pochodzącą od knurów innych ras lub knurów pochodzących z krzyżówek, pod warunkiem że knury te, niezależnie od tego, czy są urodzone we Włoszech czy nie, zostały uzyskane w ramach programu selekcji lub krzyżowania, którego celem nie są sprzeczne z celami włoskiej księgi hodowlanej w zakresie produkcji tuczników.

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

Wykluczone jest natomiast wykorzystanie:

- świń o niekorzystnych cechach genetycznych, w szczególności w zakresie wrażliwości na stres (PSS);
- zwierząt czystej rasy ras: belgijska Landrace, Hampshire, Pietrain i Spot.

Średnia masa partii wieprzowiny w momencie uboju nie może być mniejsza niż 140 kg.

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

Pożywienie świń musi składać się w ilości co najmniej 50 % z uzupełniających mieszanek paszowych na bazie jęczmienia, bobu, kukurydzy, zołędzi i ciecierzycy.

Zakazane jest uzupełnianie pożywienia świń maniokiem, ziemniakami lub jakimkolwiek produktem ubocznym, który mógłby nadać mięsu lub tłuszczowi niepożądany smak lub zapach.

Aby w skutek tuczenia uzyskać mięso bardziej jędrne, zakazane jest podawanie pożywienia w postaci wywarów. Wyrażenie „pożywienie w postaci wywarów” oznacza wykorzystanie produktów ubocznych przetwórstwa mleka.

Przez co najmniej dwa miesiące przed ubojem w pożywieniu muszą przeważać składniki białkowe tak, aby uzyskać zawartość białek na poziomie co najmniej 12 %.

W miarę dostępności na rynku pożywienie dla zwierząt musi pochodzić z geograficznego obszaru produkcji.

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

Etapy produkcji, takie jak hodowla i ubój świń, selekcja, mielenie i mieszanie mięsa oraz etap napelniania, wiązania i dojrzewania, muszą odbywać się na terenie regionu Kalabria.

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

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Chroniona nazwa pochodzenia „Salsiccia di Calabria” musi być naniesiona wyraźną i nieusuwalną czcionką. Musi wyraźnie odznaczać się od wszystkich innych wyrażeń umieszczonych na etykiecie lub na kartoniku dołączonym do produktu lub na opakowaniach produktu porcjowanego. Zaraz po niej należy umieścić wyrażenie „Chroniona nazwa pochodzenia”.

Na etykiecie należy umieścić poniżej przedstawione logo ChNP „Salsiccia di Calabria”.



Na etykiecie można umieścić określenie „piccante”, „dolce” lub „bianca” (pikantna, łagodna lub biała), jeśli „Salsiccia di Calabria” jest produkowana odpowiednio z dodatkiem pieprzowca/papryki (z rodzaju *Capsicum* L) czerwonej ostrej lub czerwonej słodkiej lub bez dodatku papryki.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Produkcja „Salsiccia di Calabria” odbywa się na tradycyjnym obszarze produkcji, który stanowi obszar regionu Kalabria.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar produkcji znajduje się na południu Włoch i charakteryzuje się klimatem ciepłym umiarkowanym z niskim poziomem opadów, występujących głównie w okresie zimy. Teren jest w większości pagórkowaty i górzysty, ale ze względu na położenie na półwyspie jego granice na długości ponad 800 km stanowi linia brzegowa Morza Tyrreńskiego i Morza Jońskiego. Połączenie morza, pagórków i gór powoduje powstanie specyficznych warunków klimatycznych w basenie Morza Śródziemnego.

Obok sprzyjających warunków klimatycznych istnieje też wypracowana i przekazywana przez lata wiedza praktyczna miejscowych operatorów w zakresie doboru i przetwarzania różnych części mięsa potrzebnych do przygotowania masy oraz wiązania wędlin, aby nadać im tradycyjny kształt pęta lub łukowato wygiętego walca. Ponadto użycie naturalnych przypraw i aromatów charakterystycznych dla kalabryjskich produktów wędliniarskich jest praktyką dobrze zakorzenioną na tym obszarze geograficznym.

5.2. Specyfika produktu

„Salsiccia di Calabria” to produkt dojrzewający typowy dla kalabryjskiej produkcji wędliniarskiej. „Salsiccia di Calabria” wyróżnia się typowym kształtem, zarówno w przypadku wędlin, mających kształt litery „U”, jak i tych wiązanych, mających charakterystyczny kształt pęta. Specyficzny kształt „Salsiccia di Calabria” połączony ze składem masy nadają produktowi jego typowy charakter. W skład masy stosowanej do produkcji „Salsiccia di Calabria” wchodzi kawałki mięsa wieprzowego, pochodzącego z łopatki, udźca lub części podżebrowej, oraz słonina i inne naturalne składniki aromatyczne dodawane w ściśle określonych proporcjach.

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)

Wymagane cechy jakościowe „Salsiccia di Calabria” zależą od warunków środowiskowych oraz czynników naturalnych i ludzkich.

Obszar produkcji i przetwórstwa „Salsiccia di Calabria” jest związany ze środowiskiem poprzez klimat typowy dla południa Włoch, z niskim poziomem opadów, występujących głównie w okresie zimy oraz z położeniem geograficznym przedmiotowych obszarów, na które korzystnie wpływa ekspozycja na wiatry i specyficzne amplitudy temperatur, co przyczynia się do utrzymania optymalnych warunków w pomieszczeniach dojrzewalni.

Dla produkcji „Salsiccia di Calabria” szczególne znaczenie ma doświadczenie operatorów w zakresie doboru części mięsa wchodzących w skład masy oraz przygotowania ich mieszanki z tłuszczem i przyprawami typowymi dla tradycji kalabryjskiej. Przetwarzanie tych składników zgodnie z tradycyjną lokalną techniką pozwala uzyskać dobrze wymieszaną masę, którą napełnia się osłonki i pozostawia, by dojrzała, a która ma zasadnicze znaczenie dla cech organoleptycznych produktu.

Biegłość operatorów w napełnianiu osłonek i nadawaniu „Salsiccia di Calabria” typowego kształtu litery „U” lub pęta jest związana z tradycyjną produkcją wędlin w Kalabrii i stanowi kolejną cechę wyróżniającą ten produkt.

Wszystkie te elementy, surowiec – produkt – nazwa, są ściśle związane z rozwojem społeczno-gospodarczym określonego obszaru geograficznego, ponieważ stanowią o typowych lokalnych tradycjach i zwyczajach. W szczególności można zauważyć wykorzystywanie surowca pochodzącego z hodowli tuczników, mających cechy typowe dla linii włoskich i żywionych między innymi produktami roślinnymi typowymi dla określonego obszaru. „Salsiccia di Calabria” jest więc ściśle związana z określonym obszarem geograficznym ze względu na klimat regionu, żywienie świń i czynniki ludzkie.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 (*))

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 (www.politicheagricole.it) i otwierając zakładkę „Prodotti DOP IGP” (Produkty ChNP ChOG) (na górze ekranu po prawej stronie), a następnie zakładkę „Prodotti DOP IGP STG” (Produkty AOP IGP STG) (z boku ekranu po lewej stronie) i wreszcie „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE” (Specyfikacje przedłożone UE do analizy).

(*) Zob. przypis 3.