

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2021/C 39/11)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną w rozumieniu art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie tej nieznaczej zmiany jest dostępny w bazie danych Komisji eAmbrosia.

JEDNOLITY DOKUMENT

„CRUDO DI CUNEO”

NR UE: PDO-IT-0490-AM02 – 14.9.2020

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy

„Crudo di Cuneo”.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Kategoria: 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Do produkcji szynki „Crudo di Cuneo” należy używać wyłącznie świeżych udźców wieprzowych pochodzących od zwierząt urodzonych, chowanych i poddanych ubojowi na określonym obszarze produkcji. W momencie wprowadzenia do obrotu produkt „Crudo di Cuneo” musi spełniać następujące warunki: czas dojrzewania co najmniej 10 miesięcy od momentu rozpoczęcia obróbki; masa wynosząca 8,5–12 kg po zakończeniu dojrzewania; barwa po rozcięciu jednorodnie czerwona; konsystencja zewnętrznej i wewnętrznej części chudej miękką, spójną, niezwiotczałą; widoczna zewnętrzna warstwa tłuszczu (tłuszcz okrywający) o barwie białej przechodzącej w żółtą, spójna, nie mazista; zapach i smak po rozcięciu: wyraźny, dojrzały, łagodny; wewnętrzne warstwy tłuszczu o barwie białej, nie liczne, rozłożone między głównymi pęczkami mięśniowymi; brak anomalii zapachowych. Tłuszcz przy nakłuciu szynki nie może mieć zapachu zjełczałego ani zapachu mleka, ryb lub innych nietypowych aromatów. Skład chemiczny mięsa chudego z mięśnia dwugłowego uda musi odpowiadać następującym wartościom minimalnym i maksymalnym [wyrażonym w procentach]: sól, od 4,5 do 6,9; wilgotność w przedziale 57–63 %, proteoliza w przedziale 22–31 %. Brak nieprawidłowości zewnętrznych: skóra i kości muszą być nienaruszone, nie mogą występować oznaki powstawania stwardnień ani nadmiernego rozmiękczenia. Barwa po rozcięciu: wygląd jednorodny bez plam i smug

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Pasza dla zwierząt

Dawka pokarmowa przygotowywana jest w taki sposób, aby uzyskany skład analityczny odpowiadał zapotrzebowaniu pokarmowemu świni na każdym z trzech etapów produkcji, tj. odpowiednio:

odchowu, tuczu wstępnego i tuczu końcowego.

1. ETAP ODCHOWU (do 30 kg masy w relacji pełnej)

Właściwości dawki pokarmowej

— białko surowe: 16–22 %

— energia strawna/dzień: 3 230–3 900

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

- lizyna g/kg: 10–16
- włókno surowe: 3–5 %

Dawka dzienna (skład dawki wyrażony jako procentowa zawartość poszczególnych składników; dawka podawana w ilości równej 4 % masy w relacji pełnej)

- kukurydza: 35–40
- mączka poekstrakcyjna sojowa: 16–20
- pszenica: 12–15
- jęczmień: 13–17
- olej sojowy: 1–3
- otręby z pszenicy zwyczajnej: 8–12
- dodatki mineralno-witaminowe: 3–5

Na tym etapie dozwolone jest stosowanie:

- osocza krwi świń suszonego rozpyłowo
- produktów pochodnych i produktów ubocznych mleka świeżych i zagęszczonych.

2. ETAP TUCZU WSTĘPNEGO (w przedziale 30–80 kg masy w relacji pełnej)

Właściwości dawki pokarmowej

- białko surowe między 15,50–18 %
- energia strawna/dzień między 3 200–3 600
- lizyna g/kg: 7–16
- włókno surowe 3,5–5 %

Dawka dzienna (skład dawki wyrażony jako procentowa zawartość poszczególnych składników; dawka podawana w ilości równej 3 % masy w relacji pełnej)

- kukurydza: 45–49
- nasiona soi (mączka poekstrakcyjna sojowa) 14–18
- pszenica między 10–13
- jęczmień między 9–12
- tłuszcz między 1,5–2
- otręby z pszenicy zwyczajnej: 10–14
- dodatki mineralno-witaminowe: 3–5

3. ETAP TUCZU KOŃCOWEGO (w przedziale 80–165 kg masy w relacji pełnej)

Właściwości dawki pokarmowej

- białko surowe od 13,5 % do 17,5 %
- energia strawna/dzień między 3 100–3 400
- lizyna g/kg 6–9 %
- białko surowe: 3,5–5,5 %

Dawka dzienna (skład dawki wyrażony jako procentowa zawartość poszczególnych składników; dawka podawana w ilości równej 2,3 % masy w relacji pełnej)

- kukurydza: 49–53
- nasiona soi (mączka poekstrakcyjna sojowa) 12–16
- pszenica 9–12
- jęczmień 8–11
- tłuszcze: 1–1,5
- otręby z pszenicy zwyczajnej: 10–14
- dodatki mineralno-witaminowe: 3–5

Na tym etapie zabrania się karmienia odpadami spożywczymi, olejem rybim po przekroczeniu 40 kg masy w relacji pełnej, makuchami o zawartości tłuszczów większej niż 4 % i po przekroczeniu 120 kg masy w relacji pełnej, ciastkami, sucharami, przekąskami od momentu przekroczenia 60 kg masy w relacji pełnej do przekazania do uboju, odpadami poubojowymi i ogólnie mączkami zwierzęcymi, produktami ubocznymi ryżu.

Zapotrzebowanie w trakcie poszczególnych etapów może się zmieniać wraz ze wzrostem świni lub w związku z pojawieniem się anomalii pogodowych w postaci nadzwyczajnych upałów w okresie letnim. Surowce stosowane do żywienia zwierząt pochodzą głównie z obszaru produkcji szynki „Crudo di Cuneo”, a zboża w większości produkowane są przez gospodarstwa, które prowadzą chów świń. Rasy i typy genetyczne świń dopuszczone do produkcji zwierząt, których mięso stanowi surowiec do produkcji szynki „Crudo di Cuneo”, są to tradycyjne rasy włoskie Large White i Landrace, których doskonalenie zapewnia włoska księga hodowlana (LGI – Libro Genealogico Italiano), lub potomstwo knurów tych ras, potomstwo knurów włoskiej rasy Duroc, których doskonalenie zapewnia włoska księga hodowlana, oraz potomstwo knurów innych ras lub knurów hybrydowych, pod warunkiem że osobniki te pochodzą z programów hodowlanych lub krzyżowań opracowanych w celach zgodnych z włoską księgą hodowlaną w zakresie produkcji świń ciężkich. Do produkcji szynki „Crudo di Cuneo” nie można używać udźców mrożonych. Zabrania się stosowania mięsa z knurów i loch. Udźce dopuszcza się do obróbki, wyłącznie jeżeli pochodzą one od zwierząt, których ubój nastąpił co najmniej 24 godziny wcześniej, ale najwyżej 120 godzin wcześniej.

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

Do produkcji szynki objętej ChNP „Crudo di Cuneo” stosuje się tylko świeże udźce wieprzowe pochodzące od zwierząt urodzonych i chowanych w warunkach zapewniających przestrzeganie zasad dobrostanu zwierząt. Te optymalne warunki są zapewnione, jeżeli na etapie odsadzania, tuczu wstępnego i tuczu końcowego świni nie są narażone na jakiegokolwiek czynniki stresowe podczas transportu lub zmiany miejsca chowu. Chów musi ponadto być prowadzony w taki sposób, by po zakończeniu etapu tuczu końcowego zapewnić uzyskanie określonych właściwości produktu końcowego. Szynka „Crudo di Cuneo” cechuje się bowiem optymalnym pokryciem warstwą tłuszczu. Dlatego też urodzenie i chów muszą odbywać się na obszarze produkcji. Ponadto zarówno ze względu na konieczność zachowania określonych odstępów czasowych między ubojem a obróbką mięsa oraz na fakt, że długotrwały transport powoduje stłuczenia i powstawanie krwiaków oraz pęknięcie żyłek, co pogorszyłoby jakość udźców przeznaczonych do obróbki, również ubój musi odbywać się na określonym obszarze geograficznym produkcji. Ponieważ czynności w ramach obróbki udźców i ich dojrzewania są ściśle związane z czynnikami ludzkimi i naturalnymi występującymi na obszarze produkcji, konieczne jest ograniczenie obszaru, na którym te czynności są wykonywane, do określonego obszaru geograficznego produkcji szynki „Crudo di Cuneo”.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Szynka „Crudo di Cuneo” może być sprzedawana cała z kością, bez kości w opakowaniu próżniowym, w kawałkach i w plastrach. Krojenie szynki „Crudo di Cuneo” na kawałki powinno odbywać się w taki sposób, aby skóra na każdym z tych kawałków była opatrzona znakiem umieszczonym wcześniej przez producentów szynki.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

W momencie wprowadzenia do obrotu szynka objęta ChNP „Crudo di Cuneo” musi być opatrzona specjalnym oznakowaniem, stanowiącym gwarancję jej pochodzenia i identyfikacji, składającym się z logo odciskanego na gorąco na dwóch największych bokach udźca przez producentów szynki. Na opakowaniach produktów objętych ChNP „Crudo di Cuneo”, etykietach lub kartonach, pierścieniach i opaskach przymocowywanych bezpośrednio do produktu należy umieścić przy użyciu czcionki czytelnej, nieusuwalnej i wyraźnie odróżniającej się od jakiegokolwiek innego napisu: symbol graficzny stanowiący artystyczne przedstawienie specyficznego i jednoznacznego logotypu, symbol unijny opisany w art. 12 rozporządzenia Komisji (UE) nr 1151/2012 oraz numer identyfikacyjny przyznawany każdemu producentowi objętemu systemem kontroli. Logo ChNP „Crudo di Cuneo” składa się z dwóch elementów najważniejszych dla rozpoznawalności produktu: stylizowanego rysunku szynki i trójkąta lub klina (wł. cuneo), który nawiązuje do stolicy prowincji Cuneo, której pierwotny plan topograficzny miał właśnie kształt trójkąta.



4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji szynki objętej ChNP „Crudo di Cuneo” położony jest między Alpami Liguryjskimi od przełęczy Cadibona po przełęcz Nava, Alpami Nadmorskimi po masyw przełęczy Tende oraz Alpami Kotyjskimi. Rzeźba terenu tworzy więc wysoki brzeg w kształcie litery U, w środku którego rozciąga się wysoko wzniesiona równina, której oś północ-południe przecinają doliny Tanaro, Padu i ich dopływów. Obszar ten obejmuje prowincję Cuneo, prowincję Asti oraz następujące gminy w prowincji Turyn: Airasca, Andezeno, Arignano, Baldissero Torinese, Bibiana, Bricherasio, Buriasco, Cambiano, Campiglione Fenile, Candiolo, Cantalupa, Carignano, Carmagnola, Castagnole Piemonte, Cavour, Cencenasco, Chieri, Cumiana, Frossasco, Garzigliana, Isolabella, Lombriasco, Luserna S. Giovanni, Lusernetta, Macello, Marentino, Mombello di Torino, Montaldo Torinese, Moriondo Torinese, None, Osasco, Osasio, Pancalieri, Pavarolo, Pecetto Torinese, Pinerolo, Pino Torinese, Piobesi Torinese, Piossasco, Piscina, Poirino, Pralormo, Prarostino, Riva, Roletto, Rorà, S. Secondo di Pinerolo, Santena, Scalenghe, Trofarello, Vigone, Villafranca Piemonte, Villastellone, Vinovo. Dzięki powstawaniu bryz ten obszar geograficzny charakteryzuje się jednorodnym poziomem wilgotności wynoszącym 50–70 % oraz średnimi temperaturami umiarkowanie niskimi w okresie zimowym i umiarkowanie wysokimi w okresie letnim, co umożliwia jednorodne dojrzewanie wyrażające się typową dla szynki „Crudo di Cuneo” wartością proteolizy i niską wilgotnością.

5. Związek z obszarem geograficznym

Obszar produkcji szynki objętej ChNP jest od bardzo dawna związany z historią chowu świń, obróbką udźców i dojrzewaniem szynki „Crudo di Cuneo” dzięki specyficznym cechom glebowo-klimatycznym, które odróżniają ten obszar od innych obszarów i nadają produktowi typowe cechy jakościowe, doskonale rozpoznawalne przez konsumenta końcowego.

Wilgotność szynki „Crudo di Cuneo”, ściśle związana z zawartością soli, jest wynikiem oddziaływania bryz. Bryzy te, wiejące od gór położonych na określonym obszarze geograficznym w odwrotnych kierunkach rano i nocą, powodują niski poziom wilgotności powietrza, co tworzy idealne warunki zapewniające doskonałe dojrzewanie produktu i wpływa na niską wilgotność, czas dojrzewania i wartość proteolizy, które są charakterystyczne dla szynki „Crudo di Cuneo”. Ścisły związek między środowiskiem i produktem przejawia się również poprzez stosowany surowiec, którego właściwości wpływają na wartość proteolizy szynki. Chów świń wykorzystywanych do produkcji szynki „Crudo di Cuneo” odbywa się na średniej wysokości 350 m n.p.m., gdzie brak mgieł w okresie zimy i upałów w okresie letnim, korzystnie wpływa na zdrowie świń. Oprócz zdrowotności powietrza i czystości wód również tradycyjny zdrowy i naturalny pokarm na bazie zbóż uprawianych na miejscu sprzyja wczesnemu dojrzewaniu mięsa. Zjawisko proteolizy związane jest z rozwojem mikroorganizmów powierzchniowych: delikatne peklowanie przez masarzy zapewnia regularne odprowadzenia na powierzchnię wilgoci obecnej we włośniczkach w mięsie udźca. W ten sposób na powierzchni mięsa chudego szynki tworzą się mikroklimatyczne warunki charakteryzujące się umiarkowanym zwiększaniem się wilgotności i umożliwiające rozwój pleśni i drożdży, które niszczą składnik proteinowy występujący w części chudej, uwalniając frakcje peptydowe, które mogą mieć decydujący wpływ zarówno na smak, jak i zapach szynki „Crudo di Cuneo”.

Do wysokiej jakości szynki objętej ChNP, a także do jej renomy i powodzenia na rynkach, zasadniczo przyczynili się ludzie, którzy przez wieki opracowali i rozwinęli specyficzne techniki obróbki, przekazywane z pokolenia na pokolenie, aż do dzisiejszych czasów. Jedno ze świadectw tej szczególnej sztuki znajduje się już w dziele z 1618 r. zatytułowanym „Clypeo del gentilhuomo” autorstwa Guglielmina Prato, który opisuje szczegółowo pracę masarzy w Piemoncie.

Spożywanie szynki „Crudo di Cuneo” jest udokumentowane w postaci licznych zamówień składanych niegdyś przez rodziny szlacheckie, zakony i klasztory w tym regionie. To właśnie rosnący popyt na szynki znacząco wpłynął na powstanie licznych zakładów przetwórczych.

Szynka objęta ChNP „Crudo di Cuneo” stanowi więc efekt połączenia i współistnienia czynników ludzkich i środowiskowych, które na przestrzeni wieków wpływały na jej produkcję i przyczyniły się do jej jakości.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji znajduje się na stronie internetowej:

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

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) po wybraniu zakładki „Qualità” [Jakość] (z prawej strony na górze ekranu), następnie zakładki „Prodotti DOP, IGP e STG” [produkty ChNP, ChOG i GTS] (z lewej strony z boku ekranu), a następnie „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE” [Specyfikacje objęte kontrolą UE].
