

INNE AKTY

KOMISJA

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

(2009/C 189/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian, zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. 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 zgodnie z art. 9

„PROSCIUTTO DI CARPEGNA”

NR WE: IT-PDO-0105-1496-02.03.2007

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 zmian:

- Zmiana jednolitego dokumentu lub streszczenia specyfikacji
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej CHNP lub zarejestrowanego CHOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu ani streszczenia specyfikacji
- 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 władze publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. **Zmiana (zmiany):**

3.1. *Opis produktu:*

Wprowadzone zmiany polegają na uściśleniu informacji, mającym na celu pełniejsze i wyraźniejsze opisanie produktu, aby zapewnić pewne i jednoznaczne elementy, potrzebne do przeprowadzania kontroli produktu celem zapewnienia jego pełnej jakości. W tym celu opisano niektóre cechy fizyczne, organoleptyczne i chemiczne w formie jaśniejszej i bardziej praktycznej.

W szczególności na nowo sformułowano część dotyczącą wagi i konsystencji szynki gotowej.

Niezbędne okazało się przeformułowanie poprzednio podanych średnich, maksymalnych i minimalnych wartości NaCl, wilgotności i proteolizy i zastąpienie ich opisem wartości bardziej spójnym, a przede wszystkim lepiej odpowiadającym technologii wytwarzania, jaka utrzymała się w ciągu ostatnich dziesięcioleci.

3.2. *Metoda produkcji:*

W celu zapewnienia obiektywnego parametru, odpowiadającego zarówno tradycji, jak i rzeczywistości przestrzeganym wymogom, konieczne okazało się przeformułowanie w pkt. 2 określenia wagi świeżych udźców, która „nie może być mniejsza niż 12 kg”.

W pkt. 4, dotyczącym metody produkcji, wprowadzono kilka zmian.

W szczególności termin „72 godzin” ustalony dla dostawy surowca zastąpiono bardziej odpowiednim terminem „96 godzin”, aby specyfikację produkcyjną upodobnić do specyfikacji innych produktów należących do tej samej kategorii produktów. W związku z tym podaje się, że w dokumentacji, na podstawie której uznano inne szynki, maksymalny dozwolony czas między fazą uboju a fazą obróbki mięsa ustala się na „120 godzin”.

W celu ułatwienia przeprowadzania kontroli przedział kontrolowanej temperatury otoczenia, w którym należy przechowywać udźce, jeśli nie są poddane obróbce niezwłocznie po dostawie do zakładu przetwórczego, ustalono w granicach „od -1 °C do +4 °C”.

Uwzględniwszy faktycznie stosowany tradycyjny sposób obróbki ustala się, że pierwsze peklowanie trwa nie więcej niż 7 dni, a nie „przez siedem dni”, jak podano poprzednio. Uściśla się ponadto, że w komorze musi panować „temperatura nie niższa niż 0°C i wysoka wilgotność”, czym zastępuje się określenie „kontrolowana temperatura i wilgotność względna”.

Czas trwania drugiego peklowania skrócono do 11 dni, ponieważ poprzednio ustalony czas „12–14 dni” wydawał się zbyt długi. Zmiana ta umożliwia obróbkę uwzględniającą zarówno tradycyjne metody, jak również zgodną z niemożliwymi do pominięcia wymaganiami produkcyjnymi.

Celem zachowania higieniczno-sanitarnych warunków procesu produkcyjnego, które są trudne do pogodzenia z zakładanym przecinaniem kości w trakcie obróbki, konieczna stała się zmiana sposobu mocowania i wprowadzenie nowego sposobu, polegającego na „zawieszeniu na sznurze za górną część udźca”.

W celu udzielenia bardziej precyzyjnej informacji, niebudzącej wątpliwości interpretacyjnych, w pkt. 5 specyfikacji określenie długości okresu sezonowania wyrażeniem „średnio 14 miesięcy, ale nie mniej niż 12” zastąpiono wyrażeniem „nie krócej niż 13 miesięcy”, tak by jasne było wymaganie zachowania minimalnego okresu koniecznego przy tradycyjnej obróbce.

3.3. *Etykietowanie:*

Aby produkt był lepiej rozpoznawalny przez konsumenta końcowego, konieczne stało się wprowadzenie znaku identyfikacyjnego, którym jest wypalany napis „Prosciutto di Carpegna”.

Wniosek o zmianę specyfikacji składany jest przez przedsiębiorstwo San Leo Carpegna Srl (Sp. z o.o.) z siedzibą w Carpegna 61021 (PU) – Via Petricci, mające uzasadniony interes prawny, ponieważ jest jedynym uznanym i czynnym wytwórcą szynki o CHNP „Prosciutto di Carpegna”.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„PROSCIUTTO DI CARPEGNA”

NR WE: IT-PDO-0105-1496-02.03.2007

CHOG () CHNP (X)

1. Nazwa:

„Prosciutto di Carpegna”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem II):

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

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

„Prosciutto di Carpegna” to szynka surowa dojrzewająca, otrzymywana poprzez przetwarzanie udźców wieprzowych, których obróbka trwa nie krócej niż trzynaście miesięcy i odbywa się na określonym obszarze geograficznym.

Po zakończeniu obróbki szynka „Prosciutto di Carpegna” ma kształt zaokrąglony ale nie kulisty, lekko spłaszczony, posiada odpowiednią warstwę tłuszczu w części przeciwległej do biodra i wagę nie niższą niż 8 kg.

Wygląd po nacięciu: barwa jest na ogół różowa łososiowa, tłuszcz występujący w odpowiedniej ilości ma barwę białą lub biało-różową. Zapach jest delikatny i intensywny, typowy dla dojrzewającego mięsa; smak jest delikatny i wyraźny, konsystencja mięsa jest miękka i jędrna.

Właściwości chemiczne i chemiczno-fizyczne są następujące: wilgotność wyrażona procentowo zawarta jest w przedziale od 57 do 63 %; stosunek sól/wilgotność (iloraz procentowej zawartości chlorku sodu do procentowej zawartości wilgoci) wynosi od 7,8 do 11,2; stosunek wilgotność/białko (iloraz procentowej zawartości wilgoci do procentowej zawartości białek łącznie) wynosi od 1,9 do 2,5 a wskaźnik proteolizy (zwartość procentowa frakcji azotowych rozpuszczalnych w kwasie trójchlorooctowym – TCA – w odniesieniu do całkowitej zawartości azotu) jest nie niższy niż 24 i nie wyższy niż 31.

Szynka „Prosciutto di Carpegna” może być wprowadzana na rynek w całości, pozbawiona kości – zarówno prasowana, jak i pakowana *all'addobbo* (tj. pakowana próżniowo po uprzednim ręcznym umieszczeniu w siatce celem nadania jej typowego kształtu) – po uprzednim całkowitym usunięciu masy nakładanej w trakcie dojrzewania i zbędnych zewnętrznych warstw tłuszczu lub porcjowana po pokrojeniu w plastry i zapakowaniu próżniowo lub w zmienionej atmosferze. Do przygotowania pakowanych porcji plastrów „Prosciutto di Carpegna” należy używać szynki, która dojrzewała przez co najmniej czternaście miesięcy.

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

Do produkcji szynki „Prosciutto di Carpegna” wykorzystuje się wyłącznie świeże udźce zwierząt urodzonych, wyhodowanych i poddanych ubojowi na terenie regionów Lombardia, Emilia-Romagna i Marche, przy czym wykorzystuje się knury należące do ras Large White Italiana, Landrace Italiana i Duroc Italiana lub ras i hybryd zgodnych z zaleceniami Libro Genealogico Italiano (Włoskiej Księgi Genealogicznej) dotyczącymi produkcji wieprzowiny tłustej. Zabrania się wykorzystywania reproduktorów należących do ras Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc i Spotted Poland, wykorzystywanych bez domieszek, a także innych ras będących nosicielami cech przeciwstawnych, ze szczególnym uwzględnieniem genu odpowiedzialnego za reagowanie na stres (PSS).

Cechy charakterystyczne dla świń wyselekcjonowanych wg Włoskiej Księgi Genealogicznej mają odzwierciedlenie również w wytycznych określonych w rozporządzeniu (EWG) nr 3220/84 z późniejszymi zmianami, ustanawiające wspólnotową skalę klasyfikacji tusz wieprzowych. Ponadto zgodnie z tymi samymi kryteriami klasyfikacji dopuszczalne są tylko udźce uzyskane z tusz zaklasyfikowanych do kategorii środkowych.

Dorośle świnie, które mogą być wykorzystane jako surowiec do produkcji „Prosciutto di Carpegna”, są przekazywane do uboju – któremu mogą być poddane sztuki o żywej wadze nie niższej niż 160 kg +/- 10 % i liczące nie mniej niż dziesięć miesięcy – z odpowiednim udokumentowaniem pochodzenia. W ten sposób uzyskuje się udźce trybowane (przez cięcie krótkie) o masie jednostkowej nie niższej niż 12 kg i o odpowiedniej grubości wierzchniej warstwy tłuszczu.

Udźce powinny być dostarczone do zakładu przetwórczego w ciągu 96 godzin od uboju.

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

Wymagania związane ze specyfiką wykorzystywanego typu genetycznego i z przeznaczeniem surowców uzyskanych z tusz wieprzowych świń tłustych koniecznych do wytworzenia „Prosciutto di Carpegna” obejmują sposób prowadzenia hodowli i żywienia zwierząt, stanowiący część ważnej włoskiej tradycji, która zapoczątkowała metodę ukierunkowaną na umiarkowany i rozłożony w czasie wzrost, choć dążącą do osiągnięcia znacznej wagi docelowej. Wymagania te spełniono poprzez połączenie selekcji genetycznej, minimalnego wieku i średniej wagi sztuk przeznaczonych do uboju, żywionych według odpowiedniej metody.

Zgodnie z tymi warunkami i z zaleceniami specyfikacji dozwolone pasze, ich ilość i sposób podawania różnią się w zależności od etapu hodowli, wieku i wagi zwierząt.

Na pierwszym etapie (do 80 kg żywej wagi) przewiduje się zawartość suchej masy zbóż nie niższą niż 45 % całkowitej masy, mączki mięsnej – tylko dobrej jakości i pod warunkiem, że jest zgodna z przepisami wspólnotowymi (do 2 % suchej masy racji żywnościowej), mączki rybnej (do 1 % suchej masy racji żywnościowej), maślanki (nie więcej niż 6 litrów na sztukę na dzień), tłuszczu o temperaturze topnienia ponad 36 °C (do 2 % suchej masy racji żywnościowej), izolatów białkowych (do 1 % suchej masy racji żywnościowej), kukurydzy kiszonkowej (do 10 % suchej masy racji żywnościowej).

Na drugim etapie (tuczenie) dopuszcza się w karmie zawartość suchej masy zbóż nie niższą niż 55 % całkowitej masy, ziemniaków suszonych (do 15 % suchej masy racji żywnościowej), manioku (do 5 % suchej masy racji żywnościowej), wysłodków buraczanych prasowanych i kiszonych (do 15 % suchej masy racji żywnościowej), nasion lnu (do 2 % suchej masy racji żywnościowej), wyłoków buraczanych (do 4% suchej masy racji żywnościowej), jabłek i gruszek, skórki winogron lub pomidorów jako uzupełniaczy (do 2 % suchej masy racji żywnościowej), serwatki, maślanki, odwodnionej mąki z lucerny; melasy (do 5 % suchej masy racji żywnościowej), mąki sojowej, słonecznikowej, sezamowej (od 3 % do 15 % suchej masy racji żywnościowej), mąki kokosowej, kukurydzianej, grochowej lub z innych roślin strączkowych (do 5 % suchej masy racji żywnościowej), drożdży piwnych lub drożdży torula, tłuszczu o temperaturze topnienia ponad 40 °C (do 2 % suchej masy racji żywnościowej).

Zalecane jest, by pasza na bazie zbóż miała formę płynną (papka lub masa ciastowata) i – zgodnie z tradycyjną metodą – była mieszana z serwatką. W celu uzyskania w produkcie zewnętrznej warstwy tłuszczu dobrej jakości dopuszczalna jest niewielka ilość kwasu linolowego w ilości 2 % suchej masy podawanej paszy. Zawartość serwatki i maślanki, które stanowią odpowiednio półprodukty z wytwarzania sera i masła, nie może przekraczać łącznie 15 litrów na sztukę dziennie. Jeśli podaje się również wywar melasowy, całkowita zawartość azotu musi być niższa niż 2 %. Łączna ilość suszonych ziemniaków i manioku nie może przekraczać 15% suchej masy racji żywnościowej. Środki służące wdrożeniu specyfikacji zostały ustalone przez oficjalny system kontroli.

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

Czynności przetwórcze i dojrzewanie CHNP „Prosciutto di Carpegna” muszą odbywać się na obszarze katastralnym i administracyjnym gminy Carpegna w prowincji Pesaro-Urbino w regionie Marche.

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

Szynka „Prosciutto di Carpegna” wprowadzana jest na rynek w całości – z kością lub bez – lub porcjowana i odpowiednio zapakowana. Jeśli sprzedawana jest bez kości, może mieć tradycyjną formę szynki prasowanej lub pakowanej *all'addobbo* (tj. pakowana próżniowo po uprzednim ręcznym umieszczeniu w siatce celem nadania jej typowego kształtu), po uprzednim całkowitym usunięciu powlekającej ją masy i zbędnych zewnętrznych warstw tłuszczu (to rozróżnienie wynika z docelowego wyglądu szynki bez kości, która może być pakowana próżniowo po uprzednim sprasowaniu mechanicznym powierzchniowym lub po uprzednim związaniu mięsa, które na ogół jest zwinięte). W przypadku porcjowania szynka może być pakowana próżniowo lub w zmienionej

atmosfera; w takim przypadku należy używać szynki, która dojrzewała przez co najmniej czternaście miesięcy.

Fazy porcjowania, krojenia i pakowania oraz odpowiednie czynności związane z nadaniem szynce dojrzałej oznaczenia CHNP mogą odbywać się w dowolnym miejscu pod warunkiem, że czynności te nie mają wpływu na cechy chemiczno-fizyczne i organoleptyczne produktu chronionego nazwą pochodzenia oraz że są odpowiednie, by zapewnić jednoznaczną identyfikację produktu i jego identyfikowalność.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

CHNP „Prosciutto di Carpegna” w momencie wprowadzania do obrotu jest odpowiednio oznakowana przy pomocy wypalonego napisu „Prosciutto di Carpegna”.

Napis „Prosciutto di Carpegna” musi być naniesiony czcionką wyraźną i nieusuwalną, wyraźnie odróżniającą się od jakiegokolwiek innego napisu umieszczonego na etykiecie, a zaraz po nim należy umieścić wyrażenie „Denominazione di Origine Protetta” (chroniona nazwa pochodzenia).

Te oznaczenia występują łącznie z logo nazwy. Zabrania się dodawania jakiegokolwiek innego nieprzewidzianego określenia.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Wytwarzanie szynki „Prosciutto di Carpegna” musi odbywać się na tradycyjnym obszarze produkcji, który wyznaczają obecne granice katastralne i administracyjne gminy Carpegna w prowincji Pesaro-Urbino w regionie Marche, a do produkcji należy stosować surowce uzyskane ze świń urodzonych, wyhodowanych i poddanych ubojowi na terenie regionów Marche, Emilia-Romagna i Lombardia. W tym zakresie obowiązują odpowiednie przepisy art. 2 ust. 3 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Obszar produkcji szynki „Prosciutto di Carpegna” położony jest w regionie Marche, na terenie prowincji Pesaro-Urbino, w granicach której teren gminy Carpegna wyznaczają następujące współrzędne kartograficzne i dane geograficzne:

- współrzędne: 43°47' N 12°20' E
- powierzchnia: 28,3 kilometrów kwadratowych
- wysokość n.p.m.: 748 metrów
- wysokość maksymalna: 1 415 metrów
- różnica poziomów: 1 015 metrów
- liczba mieszkańców (21.12.2007): 1 657

Obszar gminy Carpegna położony jest na północnych krańcach środkowej części półwyspu Apenińskiego, w granicach Rezerwatu Naturalnego Sasso Simone i Simoncello i zajmuje południowy stok tej góry w odległości około pięćdziesięciu kilometrów od Morza Adriatyckiego, niedaleko od San Marino. Dominuje w nim zieleń lasów bukowych, które są typowym elementem miejscowej flory, a jego położenie na przedapenińskich wzniesieniach zapewnia osłonę przed zimnymi wiatrami Tramontana i Bora, powodując wytworzenie się stałych cech lokalnego mikroklimatu, na który wpływ wywierają: stosunkowa bliskość morza, wysokość, umiarkowane wiatry, brak zalegającej wilgotności na obszarach geomorfologicznie drenowanych. Obszar dysponuje więc środowiskiem wyjątkowo zrównoważonym i charakteryzującym się łagodnymi i suchymi latami, dzięki czemu wiele lat temu powstało tu cenione uzdrowisko klimatyczne.

5.2. Specyfika produktu:

Poza wymaganiami dotyczącymi zgodności surowca, procesu przetwórczego i ostatecznej kwalifikacji produktu po okresie dojrzewania, na podkreślenie zasługują następujące specyficzne cechy produktu:

- użycie udźców uzyskanych ze świń w wieku co najmniej dziesięciu miesięcy, co oznacza użycie mięsa dojrzałego i lepiej nadającego się do poddania długiemu procesowi dojrzewania;
- zastosowanie ręcznej techniki zbijania, szcztokowania i smarowania szynek gotowych do rozpoczęcia fazy dojrzewania;
- zakaz stosowania jakichkolwiek dodatków chemicznych w którejkolwiek fazie przygotowywania (za wyjątkiem chlorku sodu do peklowania na początku obróbki);

- używanie wyłącznie morskiego chlorku sodu (soli morskiej) mielonej na sucho do peklowania świeżych udźców;
- używanie świeżych udźców chłodzonych a nie mrożonych o wielkości odpowiadającej wiekowi świń;
- dostawa udźców do zakładu przetwórczego nie później niż po 96 godzinach od uboju;
- całkowity czas trwania procesu przetwórczego, przewidującego zakończenie dojrzewania nie wcześniej niż przed upływem trzynastu miesięcy od rozpoczęcia obróbki;
- ograniczona zawartość soli w szynce – potwierdzona w raportach wymaganych do ustalenia parametrów chemicznych podlegających zatwierdzeniu po zakończeniu dojrzewania – stanowiąca o oryginalności i specyfice produktu i odróżniająca go od innych podobnych produktów wytwarzanych w środkowych Włoszech.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku CHNP) lub szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku CHOG):

Warunki geosrodowiskowe obszaru Carpegna, leżącego w sercu regionu Montefeltro i jego rezerwatu naturalnego, stanowią niepowtarzalne połączenie czynników mikroklimatycznych sprzyjających dojrzewaniu mięs i w tym celu są od dawna wykorzystywane przez człowieka. Należy tutaj zauważyć, że miejscowy związek przetwórstwa wieprzowiny z przeznaczeniem terenów jest udokumentowany od czasów Odrodzenia, kiedy to w związku z cesją kopalni soli w Cervii (1468), której władca Ceseny Malatesta Novello dokonał na rzecz Republiki Weneckiej, wyraźnie mówi się o utrzymaniu przez księstwo Carpegna prawa do swobodnego korzystania z soli. Łagodna ale stała wentylacja, zapewniająca występowanie nad terenem Carpegni bryz pochodzących znad Adriatyku – przechwytywanych na pewnej wysokości, ale po przejściu bariery ochronnej pierwszych odnóg pasm apenińskich – zapewnia rozsiewanie gatunków specyficznej śródziemnomorsko-górskiej mikroflory, która łączy buki, graby i ostrokrzewy z liliami, bławatkami, zawilcami i licznymi gatunkami orchidei, które od wieków występują na tym terenie.

Czynniki te wpłynęły również na uregulowanie aktywności enzymatycznej tkanek mięsa, która przebiega odpowiednio również w przypadku niedoboru soli, zapewniając właściwe dojrzewanie przez długie wystawienie na działanie naturalnych warunków lokalnych (sezonowanie), które mają bezpośredni wpływ na konsystencję i właściwości organoleptyczne szynki.

Wymagania stosowania surowca nadającego się do długiego naturalnego dojrzewania bez konieczności nadmiernego używania soli i substancji aromatyzujących narzuciły z czasem „naśladowanie” tradycji związanej z hodowlą włoskich tuczników, która stopniowo rozprzestrzeniła się z pierwotnie typowych dla niej obszarów środkowych na Nizinę Padańską na skutek wielowiekowych zmian, które ustabilizowały się w czasach współczesnych po wielkich epidemiach pryszczycy.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek w sprawie zmian dla chronionej nazwy pochodzenia „Prosciutto di Carpegna”, już zarejestrowanej zgodnie z rozporządzeniem (EWG) nr 2081/92, po uprzedniej publikacji w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 86 z dnia 12 kwietnia 2006 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można

- za pośrednictwem poniższego linku:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

lub

- wchodząc na stronę internetową Ministerstwa polityki rolnej, żywnościowej i leśnej (<http://www.politicheagricole.it>), otwierając zakładkę „Prodotti di Qualità” (po lewej stronie ekranu) a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]”.