

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o rejestrację 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 155/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku o rejestrację 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>

„FINOCCHIONA”

Nr WE: IT-PGI-0005-01120–27.06.2013

ChOG (X) ChNP ( )

1. **Nazwa**

„Finocchiona”

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*

Kiełbasa „Finocchiona” ChOG cechuje się zapachem kopru włoskiego, występującym w jej wnętrzu w postaci nasion i (lub) kwiatów, oraz miękką konsystencją plastra, który czasami się kruszy. Plaster ma barwę od mięsistoczerwonej (części chude) do białoróżowej (części tłuste), przy czym części są dobrze wymieszane i nie ma między nimi wyraźnych granic; mogą być widoczne ślady nasion i (lub) kwiatów kopru włoskiego. Zapach jest przyjemny i charakterystyczny, ze względu na wyraźny aromat kopru włoskiego i lekki aromat czosnku; smak jest świeży i apetyczny – nigdy kwaśny. Produkt wykazuje następujące właściwości chemiczne: całkowita zawartość białka nie mniej niż 20 %; całkowita zawartość tłuszczu nie więcej niż 35 %; pH pomiędzy 5 a 6; aktywność wody (aw) mniejsza lub równa 0,92; sól – nie więcej niż 6 %.

Kiełbasa ma kształt walcowaty, na zewnątrz jest pokryta charakterystycznym nalotem pochodzącym z pleśni, które tworzą się podczas dojrzewania. Rozmiary kawałków: od małych (od 0,5 kg w momencie napełniania osłonki), do większych – maksymalnie 25 kg w momencie napełniania osłonki; produkt wprowadzany jest do obrotu w całości lub krojony w plastry, sprzedawany na wagę lub pakowany próżniowo lub w atmosferze ochronnej, lub pokrojony w plastry, które można zapakować próżniowo lub w atmosferze ochronnej.

<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 (UE) nr 1151/2012.

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

Do przygotowania wyrobu „Finocchiona” ChOG używa się zazwyczaj świeżego mięsa, które nie powinno być w żaden sposób zamrażane, otrzymanego z tusz:

- tuczników, hodowanych przez co najmniej 9 miesięcy, tak aby osiągnęły dużą masę, a ich mięso nadawało się do produkcji wyrobu „Finocchiona” ChOG, wykazujących określone cechy genetyczne (zazwyczaj wykorzystywane są rasy takie jak Large White Italiana, Landrace Italiana i Duroc Italiana, lub knury tych ras, lub knury innych ras, lub krzyżówki wybrane ze względu na te same cechy genetyczne), tak aby zapewnić utrzymanie, rozkład i skład jakościowy części tłuszczowej mięsa, uzyskanie tusz sklasyfikowanych jako ciężkie do stosowania w granicach odpowiednich głównych klas, oraz osiągnięcie dużej masy i zaawansowanego wieku w momencie uboju: wszystkie wymienione wymogi – łącznie z technikami żywienia zwierząt, opartymi głównie na zbożach - muszą być spełnione, aby zapewnić dojrzewanie i profil organoleptyczny wyrobu „Finocchiona”,
- świń rasy Cinta Senese, wpisanych do rejestru rasy, hodowanych i ubijanych na wyznaczonym obszarze oraz żywionych zgodnie z tradycją.

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

Racja żywnościowa tuczników jest określona pod względem składu i wykorzystania. Żywienie dzieli się na dwie fazy i opiera się przeważnie na serowarskich produktach ubocznych i produkcji zboża. Pasze dopuszczalne w czasie pierwszej fazy (do 80 kilogramów masy w relacji pełnej) to, w odpowiedniej proporcji, te same, których można używać też w drugim etapie, a także (z tym że zawartość suchej masy zbóż nie powinna być niższa niż 45 %): mączka z koncentratu sojowego; kiszonka kukurydziana; gluten kukurydziany lub pasza z glutenu kukurydzianego; szarańczyn bez ziaren; odpady destylacyjne; tłuszcze o temperaturze topnienia powyżej 36 °C; mączka rybna, lizaty białkowe; maślanka. Pasze dozwolone w drugiej fazie tuczu (z tym że zawartość suchej masy zbóż nie powinna być niższa niż 55 %): zboża, także inne gatunki zbóż o mniejszym znaczeniu, otręby i inne produkty uboczne pochodzące z przetwórstwa zbóż; ziemniaki suszone, kiszonka z prasowanych wysłodków buraczanych, mączka z koncentratu sojowego, mąka słonecznikowa, maniok, melasa, mączka z koncentratu kokosowego lub ziaren kukurydzy, groszek lub inne nasiona roślin strączkowych; suszone wysłodki buraczane bez cukru, mączka sezamowa; makuchy lniane; wytloki z jabłek i gruszek, skórki winogron i pomidorów regulujące tranzyt jelitowy, suszona mąka z lucerny, drożdże piwne lub torula, tłuszcze o temperaturze topnienia powyżej 40 °C; serum mleka; maślanka. Żywienie świń rasy Cinta Senese, hodowanych na wolnym lub półwolnym wybiegu, odbywa się poprzez wypas w lesie lub na terenach niezalesionych, obsianych gatunkami roślin pastewnych i zbożowych. Dozwolone jest też stosowanie codziennych dodatków paszowych stanowiących w przypadku zwierząt starszych niż cztery miesiące część dozwolonej dziennej dawki pokarmowej nie większą niż 3 % masy w relacji pełnej zwierzęcia.

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

Etapy produkcji wyrobu „Finocchiona” ChOG, które muszą odbywać się na obszarze geograficznym opisanym w pkt 4 niniejszego jednolitego dokumentu, to wykrawanie kości i wykrawanie dopuszczonych kawałków mięsa; mielenie, ugniatanie, napełnianie osłonek, suszenie; dojrzewanie.

Mięso otrzymywane ze świń rasy Cinta Senese pochodzi od sztuk hodowanych na obszarze geograficznym opisanym w pkt 4 niniejszego dokumentu.

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

Aby „Finocchiona” w plastrach w opakowaniu mogła zostać wprowadzona do obrotu, czynności krojenia w plastry i pakowania, także próżniowego lub w atmosferze ochronnej, muszą odbywać się wyłącznie na obszarze produkcji opisanym w pkt 4 poniżej, pod nadzorem upoważnionego organu kontroli, tak aby zagwarantować jakość produktu, a w szczególności, aby uniknąć zmiany właściwości opisanych w pkt 3.2.

Zmieszanie drobno roztartych cząstek mięsa chudego i tłustego nadaje plasterom kielbasy szczególną delikatność, zarówno przy obchodzeniu się z produktem, jak i przy krojeniu w plastry. Przygotowanie wyrobu do krojenia w plastry obejmuje usunięcie jelita, co prowadzi do bezpośredniego odsłonięcia części jadalnej; narażenie na niekontrolowane warunki zewnętrzne przez czas nieokreślony zmienia właściwości produktu, prowadząc do wystąpienia zjawisk utleniania, zmian barwy, nadmiernej utraty wilgoci, wraz z pogorszeniem szczególnej konsystencji plastrów oraz wyraźnego składnika zapachowego, jaki ma występować. Aby zagwarantować i zachować pierwotne właściwości produktu, potrzebni są pracownicy pozostający w specyficznych warunkach [umiejętności] oraz w ograniczonym czasie w kontakcie z wyrobem.

Potencjalne przechowywanie produktu przeznaczonego do pokrojenia w plastry przez czas nieokreślony w warunkach odmiennych od ustalonych mogłoby doprowadzić do utrwalenia się właściwości przeciwstawnych i niepożądanych, jak jęczenie, wysychanie, tworzenie się odbiegających od normy pleśni, pęcznienie lub ciemnienie, a także pojawiania się smaków, zapachów i konsystencji innych niż te, które są charakterystyczne dla produktu.

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Nazwa „Finocchiona” musi być zapisana wyraźnymi i nieusuwalnymi literami, o kolorach mocno kontrastujących z etykietą, które są wyraźne i większe od wszelkich innych napisów na etykiecie, a w każdym razie nie mniejsze niż 3 mm, a po nazwie musi występować od razu tekst „Indicazione Geografica Protetta” (Chronione Oznaczenie Geograficzne) lub skrót „I.G.P.” (ChOG). Na etykiecie musi zawsze występować wspólnotowe logo Chronionego Oznaczenia Geograficznego. ewentualnie łącznie z zapisami zgodnymi z rozporządzeniem (WE) nr 628/2008. Na etykiecie dozwolone jest ponadto stosowanie wskazań, które odnoszą się do przedsiębiorstw, nazw, firm, marek prywatnych lub konsorcjów, pod warunkiem że nie mają charakteru zachwalającego i nie wprowadzają w błąd nabywcy/konsumenta. Odwołanie do nazw gospodarstw prowadzących chów świń, z których pochodzą zwierzęta wykorzystane do wytworzenia produktu, dozwolone jest jedynie wtedy, gdy surowiec pochodzi w całości z tych hodowli.

## 4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji „Finocchiona” ChOG obejmuje cały obszar lądowy Toskanii, z wyjątkiem wysp, odpowiadający obszarowi, gdzie ugruntowała się z czasem produkcja tej charakterystycznej kielbasy.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar produkcji wyrobu „Finocchiona” ChOG cechuje się występowaniem strefy górskiej na północy i na wschodzie, która wyznacza jego granice, oraz rozległego obszaru pagórkowatego, obejmującego winnice, obszary zalesione i pastwiska, gdzie prowadzi się hodowlę na wolnym wybiegu, opadający ku nizinom na wybrzeżu po stronie zachodniej.

Tzw. „połownictwo”, czyli sposób organizacji gospodarstw rolnych, który, począwszy od lat 70. XX w., zastąpiła w dużej mierze organizacja oparta na własności przedsiębiorców, pozwoliło utrzymać na terytorium hodowlę świń historycznej rasy Cinta Senese – która była zagrożona wyginięciem i niebezpieczeństwo to przezwyciężyła - oraz hodowlę świń ras białych, z których pochodzi surowiec przetworzony w tokańskich wyrobach wędliniarskich, a także przekazywało kolejnym pokoleniom specjalistyczne umiejętności i techniki rzemiosła, pozwalające wytwarzać kielbasę „Finocchiona”.

Mięso, wino i powszechna obecność dzikiego kopru włoskiego przyczyniły się do kształtowania gustu właścicieli przedsiębiorstw wędliniarskich, które są z kolei depozytariuszem wypracowanych, rzemieślniczych metod produkcji i przechowują spuściznę w postaci wiekowych technik i zwyczajów, które do dziś stosowane są w zakładach przetwórczych na całym obszarze.

### 5.2. Specyfika produktu

Główna cecha, która odróżnia produkt „Finocchiona” i czyni go wyjątkowym na tle innych wędlin, to wyraźny i wyjątkowy zapach kopru włoskiego, wykorzystywanego w postaci nasion i (lub) kwiatów, oraz miękkość plastrów, które czasami kruszą się przy cięciu. Smak jest świeży i apetyczny; nigdy nie jest kwaśny.

Plaster charakteryzuje się masą zawierającą kawałki tłuszczu rozmieszczone w taki sposób, że otaczają kawałki mięsa i umożliwiają zachowanie przez produkt miękkości nawet po wydłużonym czasie dojrzewania. Pomiędzy średnio dużymi grudkami tłuszczu i mięsa nie występują wyraźne granice. Plaster ma barwę od mięsistoczerwonej (części chudej) do białoróżowej (części tłustej), mogą być ewentualnie widoczne ślady nasion i (lub) kwiatów kopru włoskiego.

- 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)

„Finocchiona” cieszy się historyczną renomą poświadczoną przez liczne dokumenty. Odnotowali ją w 1875 r. Rigutini i Fanfani w swoim słowniku „Vocabolario della lingua parlata”; wydanie z 1889 r. słownika „Vocabolario degli Accademici della Crusca” wykazuje powiązanie wyrobu „Finocchiona” z terytorium tokańskim, a tokańskie pochodzenie potwierdził też w 1977 r. profesor Italo Ghinelli. „Finocchiona” należy do najpowszechniejszych tokańskich wędlin i regularnie wymieniana jest w cotygodniowych biuletynach opisujących produkty wędliniarskie, publikowanych przez cieszące się uznaniem specjalistyczne pismo o zasięgu ogólnokrajowym.

„Finocchiona” zawdzięcza swoje właściwości różnym powiązaniom pomiędzy środowiskiem Toskanii, skąd pochodzi, a czynnikiem ludzkim, który na przestrzeni wieków wpłynął na ukształtowanie się sposobu jej przygotowania. Do stworzenia wyjątkowego i niezrównanego produktu o ugruntowanej już renomie przyczyniają się następujące aspekty: oryginalny dobór składników – po pierwsze kopru włoskiego, który występuje w wielu przepisach kuchni regionalnej, i który należy do endemicznej flory na terytorium produkcji, niewątpliwe powołanie do zawodu w branży wędliniarskiej, a także konkretne *know-how* wykwalifikowanych pracowników, posiadających odpowiednie umiejętności wykonywania ręcznie czynności i znających dobrze swoje rzemiosło, będących w stanie wybrać i obrać najlepsze kawałki, sprawdzić, czy część tłusta i chuda są odpowiednio jednorodne, a także stwierdzić, czy wyrób posiada właściwą konsystencję i miękkość. Zastosowanie w tradycyjnej metodzie produkcji kiełbasy „Finocchiona” wina również podkreśla silny związek z obszarem, z którego wina są znane na całym świecie. Wytwarzanie wysokiej klasy produktów mięsnych ze świń rasy Cinta Senese umożliwiło rozprzestrzenienie się na dużą skalę działalności przetwórczej w całym regionie, co z kolei przyczyniło się do jeszcze lepszego scharakteryzowania produktu i umocniło renomę, jaką cieszy się „Finocchiona” wśród konsumentów, jak również związek produktu z Toskanią.

„Finocchiona” to niezbędny składnik typowego talerza wędlin tokańskich, produkt trafił też już poza granice kraju, do wielu państw Europy Środkowej, a także spoza Wspólnoty Europejskiej.

#### Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, aby uznać chronione oznaczenie geograficzne „Finocchiona” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 18 z dnia 23 stycznia 2012 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji jest dostępny w na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

---

<sup>(3)</sup> Zob. przypis 2.