

II

(Akty o charakterze nieustawodawczym)

ROZPORZĄDZENIA

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 588/2010

z dnia 5 lipca 2010 r.

zatwierdzające nieznaczące zmiany specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych [Soprèssa Vicentina (ChNP)]

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 9 ust. 2 zdanie drugie,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 9 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (WE) nr 510/2006 i na mocy art. 17 ust. 2 tego rozporządzenia Komisja przeanalizowała wniosek Włoch w sprawie zatwierdzenia zmiany elementów specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Soprèssa Vicentina” zarejestrowanej na mocy rozporządzenia Komisji (WE) nr 2400/96⁽²⁾ zmienionego rozporządzeniem (WE) nr 492/2003⁽³⁾.
- (2) Wniosek ma na celu zmianę specyfikacji poprzez uściślenie warunków znakowania trzody chlewnej, której mięso jest wykorzystywane jako surowiec.

- (3) Komisja przeanalizowała przedmiotową zmianę i stwierdziła, że jest ona uzasadniona. W związku z tym, że jest to zmiana nieznacząca w rozumieniu art. 9 rozporządzenia (WE) nr 510/2006, Komisja może ją zatwierdzić bez odwoływania się do procedury określonej w art. 5, 6 i 7 wspomnianego rozporządzenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Soprèssa Vicentina” wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Zmieniony jednolity dokument znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 5 lipca 2010 r.

W imieniu Komisji
José Manuel BARROSO
Przewodniczący

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

⁽²⁾ Dz.U. L 327 z 18.12.1996, s. 11.

⁽³⁾ Dz.U. L 73 z 19.3.2003, s. 3.

ZAŁĄCZNIK I

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Soprèssa Vicentina” zatwierdza się następujące zmiany:

W pkt 2 „Opis produktu” ppkt 2.1.3 „Wiek ubojowy” dodaje się słowa „lub na uchu”, a zdanie:

„Minimalny wiek ubojowy wynosi dziewięć miesięcy. Można go zweryfikować na podstawie danych wskazanych w tatuażu na udźcu świni w ciągu 30 dni od jej urodzenia.”

otrzymuje brzmienie:

„Minimalny wiek ubojowy wynosi dziewięć miesięcy. Można go zweryfikować na podstawie danych wskazanych w tatuażu na udźcu lub na uchu świni w ciągu 30 dni od jej urodzenia.”

ZAŁĄCZNIK II

JEDNOLITY DOKUMENT

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

„SOPRÈSSA VICENTINA”

NR WE: IT-PDO-0105-0145-10.8.2009

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Soprèssa Vicentina”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Opis produktu: „Soprèssa Vicentina” jest produktem wędliniarskim umieszczonym w osłonce, dojrzewającym, surowym, średnich lub dużych rozmiarów, otrzymywanym w wyniku przetwarzania wszystkich szlachetnych kawałków mięsa wieprzowego.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Surowcem stosowanym do produkcji Soprèssa Vicentina jest mięso wieprzowe, które musi pochodzić od zwierząt urodzonych i wyhodowanych w gospodarstwach znajdujących się na terytorium prowincji Vicenza.

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

W żywieniu zwierząt zabrania się stosowania mączek mięsnych od urodzenia do końca tuczu oraz paszy pochodzenia zwierzęcego niemlecznego w trakcie tuczu.

Zaleca się stosowanie paszy w postaci płynnej lub masy ciastowatej mieszanej z wodą i, jeżeli to możliwe, z serwatką. W celu otrzymania słoniny wysokiej jakości wskazana jest maksymalna zawartość kwasu linolowego równa 2 % suchej masy podawanej paszy. Całkowita zawartość serwatki i maślanki w paszy nie może przekraczać 15 litrów na sztukę dziennie.

Maślanka stanowi produkt uboczny produkcji masła, a serwatka – produkt uboczny produkcji sera.

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

Hodowla świń: surowcem stosowanym do produkcji Soprèssa Vicentina jest mięso wieprzowe, które musi pochodzić od zwierząt urodzonych i wyhodowanych w gospodarstwach znajdujących się na terytorium prowincji Vicenza.

Pod względem genetycznym dopuszcza się zwierzęta, które posiadają cechy czystości lub krzyżówki – ale bez modyfikacji genetycznych – tradycyjnych ras, takich jak Large White, Landrace i Duroc, wpisanych do Włoskiej księgi genealogicznej lub do zagranicznych ksiąg genealogicznych uznanych przez Włoską księgę genealogiczną i których przeznaczenie jest zgodne z Włoską księgą genealogiczną dla produkcji wieprzowiny tłustej.

Świnie muszą osiągnąć znaczną masę ubojową (130 kg masy poubojowej).

Minimalny wiek ubojowy wynosi dziewięć miesięcy. Można go zweryfikować na podstawie danych wskazanych w tatuażu na udźcu [lub na uchu] świni w ciągu 30 dni od jej urodzenia. Instalacje i wyposażenie do hodowli należy odpowiednio wydzielić i wietrzyć w celu zapewnienia właściwej temperatury, optymalnej wymiany powietrza i usuwania szkodliwych gazów. Podłoga powinna być wykonana z materiałów wodoszczelnych, termicznych i przeciwpoślizgowych.

Ze względu na rodzaj paszy całość instalacji i wyposażenia powinna posiadać wymagane właściwości odporności na korozję.

Możliwe jest również wykorzystanie trzody hodowanej w ramach wypasu ekstensywnego lub umiarkowanego.

Ubój trzody chlewnej: ubój trzody chlewnej musi odbywać się w zakładach, które posiadają zezwolenie służb ds. zdrowia i higieny przewidziane w przepisach włoskich i wspólnotowych i które znajdują się na uznanym terytorium ChNP.

Masa ubojowa świń nie może być mniejsza niż 130 kg masy poubojowej.

Zabrania się stosowania – do dalszego przetwarzania – mięsa świń dotkniętych zgłoszonymi chorobami mięśni (wadami PSE, DFD, widocznymi skutkami procesów zapalnych i uprzednich urazów) stwierdzonymi przez lekarza weterynarii w momencie uboju.

Przetwarzanie mięsa: przetwarzanie mięsa i dojrzewanie produktów musi odbywać się w zakładach znajdujących się na wyżej określonym terytorium. Zakłady przetwórcze muszą posiadać zezwolenie służb ds. zdrowia i higieny przewidziane w przepisach włoskich i wspólnotowych.

Receptura i składniki: do wyprodukowania „Soprèssa Vicentina” z wybranej półtuszy wykorzystuje się wszystkie szlachetne kawałki mięsa, takie jak szynka, kark, łopatka, boczek, słonina z podgardla, schab.

Dozwolone jest dodanie następujących przypraw w maksymalnej ilości:

- soli: 2 700 g na 100 kg masy,
- częściowo zmielonego pieprzu: 300 g na 100 kg masy,
- mieszanki mielonych przypraw (cynamonu, goździków i rozmarynu): 50 g na 100 kg masy,
- czosnku: 100 g na 100 kg masy,
- cukru: 150 g na 100 kg masy,
- saletry potasowej w dozwolonych ilościach.

Metoda produkcji. Metoda produkcji jest następująca:

Półtusze wieprzowe poddaje się rozbiorowi, poszczególne elementy schładza się do temperatury 0–3 °C przez co najmniej 24 godziny, a następnie pozbawia się je kości i żyłek oraz oczyszcza.

Następnie wybrane kawałki mięsa rozdrabnia się w rozdrabniaczach mięsa wyposażonych w kratki z otworami o średnicy 6–7 mm. Wcześniej wymieszane składniki dodaje się do mielonego mięsa, schłodzonego uprzednio do temperatury 3–6 °C. Można również dodać preparaty rodzimych kultur bakteryjnych w celu zapoczątkowania fermentacji. Następnie całość jest dokładnie mieszana w celu zmieszania składników tłustych i chudych do momentu ich połączenia. Otrzymaną w ten sposób masą wypełnia się naturalne osłonki z jelita o minimalnej średnicy 8 cm.

Powstałe kawałki mają różne rozmiary w zależności od ich masy przy opakowaniu w osłonki: 1–1,5 kg, 1,5–2,5 kg, 2,5–3,5 kg i 3,5–8 kg.

Suszenie. Suszenie obejmuje następujące etapy: a) odsączenie przez 12 godzin w temperaturze 20–24 °C; b) suszenie przez 4–5 dni w temperaturze obniżanej z 22–24 °C do 12–14 °C.

Dojrzewanie: czas dojrzewania „Soprèssa Vicentina”, w tym odsączenia i suszenia, waha się w zależności od masy w osłonce i wynosi co najmniej:

- 60 dni w przypadku kawałka o masie 1–1,5 kg;
- 80 dni w przypadku kawałka o masie 1,5–2,5 kg;
- 90 dni w przypadku kawałka o masie 2,5–3,5 kg;
- 120 dni w przypadku kawałka o masie 3,5–8 kg.

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

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Nazwy „Soprèssa Vicentina DOP” nie tłumaczy się i należy ją umieścić na etykiecie wyraźną i nieusuwalną czcionką.

Znak „Soprèssa Vicentina DOP” należy umieścić na etykiecie zgodnie ze wskazaniami znajdującymi się w podręczniku grafiki: załącznik A specyfikacji.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji „Soprèssa Vicentina” obejmuje całość terytorium prowincji Vicenza.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Etapy dojrzewania są określane przez warunki wilgotności powietrza, które wynikają ze zmian temperatury i rozpoczynają proces pierwszej i drugiej fermentacji, której poddawany jest produkt w osłonce.

5.2. Specyfika produktu

W momencie wprowadzenia do obrotu „Soprèssa Vicentina” posiada następujące właściwości:

Właściwości fizyczne

Wygląd zewnętrzny: cylindryczny kształt, wiązanie wykonane jest z bezbarwnego sznurka – który może być elastyczny – umieszczonego pionowo (paska) i szeregu pętelek z tego samego materiału zawiązanych poziomo wokół paska na całej długości Soprèssa Vicentina. Zabrania się stosowania do wiązania siatek. W przypadku produktu z dodatkiem czosnku dopuszcza się stosowanie kolorowego sznurka, ale wyłącznie na końcówce (ogonku). Pętelki oddzielone od siebie o 2–4 cm muszą być co najmniej trzy. Powierzchnia zewnętrzna pokryta jest jasną powłoką, która powstaje w naturalny sposób podczas dojrzewania.

Wygląd po przekrojeniu: masa jest zwarta i jednocześnie miękka. Plaster charakteryzuje się masą zawierającą kawałki tłuszczu rozmieszczone w taki sposób, że otaczają one kawałki mięsa i umożliwiają zachowanie przez produkt miękkości, nawet po wydłużonym czasie dojrzewania. Plaster charakteryzują nieznacznie matowe kolory, tłuszcz i mięso o niezbyt wyraźnych konturach oraz średnio duże grudki.

Właściwości chemiczne

Całkowita zawartość białek powyżej 15 %, zawartość tłuszczów w przedziale 30–43 %, soli mineralnych (popiołów) w przedziale 3,5–5 %, wilgotność poniżej 55 %, pH w przedziale 5,4–6,2.

Właściwości mikrobiologiczne

Kolonie bakterii mezofilnych: przewaga bakterii mlekowych i mikrokoków.

Właściwości organoleptyczne

Zapach: wyrazisty z ewentualnym zapachem ziół aromatycznych z zapachem czosnku lub bez.

Smak: delikatny, lekko słodki i pieprzny lub czosnkowy.

Barwa: różowa do czerwonej.

Konsystencja: średnio duże grudki, łatwe do pogryzienia.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnymi cechami jakościowym, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku ChOG)

Na wszystkich etapach produkcji produkt „Soprèssa Vicentina” jest ściśle związany z obszarem geograficznym.

Pod względem czynnika ludzkiego związek produktu z otoczeniem wynika z tradycyjnej obecności na obszarze produkcji – na terytorium Vicenzy – licznych rolników lub rzemieślników, którzy stworzyli Soprèssa Vicentina, produkt całkowicie wyjątkowy, którego metoda produkcji pozostaje praktycznie niezmienna dzięki szczególnym metodom hodowli trzody chlewnej, przetwarzania mięsa i dojrzewania.

Związek z otoczeniem wynika w szczególności z charakterystyki surowca oraz z tradycyjnego składu paszy stosowanej w tuczu trzody chlewnej i prawie wyłącznego stosowania szlachetnych zbóż produkowanych w regionie.

Związek między surowcem a terytorium powstał ponadto dzięki zastosowaniu serwatki – produktu ubocznego pochodzącego z przemysłu serowarskiego – w żywieniu zwierząt, najczęściej w postaci masy ciastowatej. Jest to dawna praktyka, o czym świadczy produkcja dwóch znaczących serów ChNP (Asiago i Grana Padano) na terytorium prowincji Vicenza.

Przetwarzanie mleka w celu wyprodukowania tych dwóch serów ChNP prowadzi do powstania produktu ubocznego: serwatki.

Ten produkt uboczny przetwórstwa mleka jest silnie naznaczony właściwościami mleka, w szczególności właściwościami procesu rozdzielania substancji, dzięki którym powstaje ser oraz elementy niewykorzystane, które składają się na serwatkę.

W gospodarstwach hodowlanych znajdujących się na terytorium Vicenzy stosuje się ten rodzaj serwatki ze względu na jej szczególne właściwości, które przechodzą na mięso wieprzowe, a następnie na powstały z niego produkt przetworzony.

Aspekty ekonomiczne związane ze stosowaniem serwatki, paszy o bardzo niskiej zawartości substancji odżywczych – ze względu na znaczną zawartość wody – zawsze sprzyjały całkowicie lokalnemu stosowaniu serwatki z tych serów, co doprowadziło do powstania tradycji wykorzystywania tego produktu w żywieniu trzody chlewnej przeznaczonej do produkcji „Soprèssa Vicentina”.

Ponadto związek „Soprèssa Vicentina” z otoczeniem wynika z obecności przetwórców posiadających małe rzeźnie i jednostki produkcyjne w prowincji Vicenza, które wykorzystują trzodę chlewną pochodzącą z miejscowych gospodarstw rolnych i z biegiem lat zachowują tradycyjną metodę produkcji „Soprèssa Vicentina” typową dla obszaru Vicenzy.

Etapy dojrzewania są określane przez warunki wilgotności powietrza, które wynikają ze zmian temperatury i rozpoczynają proces pierwszej i drugiej fermentacji, której poddany jest produkt w osłonce.

Ten naturalny i ludzki związek z otoczeniem geograficznym doprowadził do powstania oryginalnego produktu, którego szczególne właściwości wyróżniały i nadal wyróżniają Soprèssa Vicentina produkowaną na obszarze Vicenzy spośród podobnych kiełbas z innych regionów, o czym świadczy bibliografia historyczna.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o uznanie chronionej nazwy pochodzenia „Soprèssa Vicentina” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 73 z dnia 28 marca 2009 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji jest dostępny w na stronie internetowej: www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%C3%A0%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

lub bezpośrednio na stronie głównej ministerstwa polityki rolnej, żywnościowej i leśnej (www.politicheagricole.it): po kliknięciu zakładki „Prodotti di Qualità” (z lewej strony ekranu), a następnie „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)”.