

INNE AKTY

KOMISJI EUROPEJSKIEJ

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

(2010/C 64/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. 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****„PANCETTA PIACENTINA”****NR WE: IT-PDO-0117-1497-31.10.2001****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 – System kontroli

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

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- 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):

- 1) W pkt 2 ust. 1 skreśla się zdanie:

„»Pancetta Piacentina« to produkt otrzymywany z hodowli świń zlokalizowanych w regionach Lombardia i Emilia Romagna.”

i zastępuje zdaniem:

„Hodowle świń, z których wytwarza się »Pancetta Piacentina«, muszą być zlokalizowane na terenie regionów Lombardia i Emilia Romagna.”. (1)

- 2) W pkt 2 ust. 4 skreśla się słowa:

„Waga świń musi być nie mniejsza niż 160 kg z tolerancją plus/minus 10 %”,

i zastępuje słowami:

„Waga świń musi wynosić 160 kg z tolerancją plus/minus 10 %”. (2)

- 3) W pkt 2 ust. 6 skreśla się słowa:

„Certyfikat ubojni”,

i zastępuje słowami:

„Dokument ubojni”. (3)

- 4) W pkt 3 ust. 1 skreśla się słowa:

„Do wytwarzania ...”,

i zastępuje słowami:

„Do produkcji ...”. (4)

- 5) W pkt 3 ust. 3 i 4 skreśla się zdania:

„Po zakończeniu peklowania boczek należy pozostawić na co najmniej 24 godziny w komorze, aż osiągnie temperaturę wewnętrzną na poziomie od 0 °C do 2 °C.

Ewentualny transport boczku do zakładu przetwórczego musi odbyć się w ciągu 24 godzin od uboju w odpowiednich pojazdach-chłodniach”,

i zastępuje zdaniami:

„Transport boczku do zakładu przetwórczego musi odbyć się w ciągu 72 godzin od uboju w odpowiednich pojazdach-chłodniach.

Oprawione i wytrybowane sztuki boczku należy pozostawić w komorze chłodniczej do momentu solenia”. (5)

- 6) W pkt 4 ust. 1 skreśla się słowa:

„sól morską: od 27 % do 30 %

azotan sodu: nie więcej niż 150 p.p.m.

pieprz czarny: 40 g/q–50 g/q

goździki: 30 g/q–40 g/q

cukry: 1,5 %

askorbinian E301: 0,2 %.

i zastępuje słowami:

„Ilości na 100 kg świeżego mięsa

— chlorek sodu: min. 1,5 kg; maks. 3,5 kg

— azotan sodu lub potasu: maks. 15 g

— pieprz czarny lub biały ziarnisty lub rozdrobniony: min. 30 g; maks. 50 g

— goździki: maks. 40 g

— cukry: maks. 1,5 kg

— L-askorbinian sodu (E301): maks. 200 g”. (6)

7) W pkt 4 ust. 3 skreśla się słowa:

„wilgotność względna od 70 do 80 % przez okres około 15 dni”,

i zastępuje słowami:

„wilgotność względna od 70 do 90 % przez okres nie krótszy niż 10 dni”. (7)

8) W pkt 4 ust. 5 skreśla się zdania:

„Po zakończeniu peklowania i oskrobaniu boczek jest zawijany i ewentualnie dodaje się chude mięso, spełniające wymagania opisane w pkt 2. Na koniec na części niepokryte skórą nakłada się płaty pęcherza świńskiego na częściach zewnętrznych oraz papier spożywczy na części podłużnej, aby uzyskać naturalną ochronę przez okres dojrzewania.”,

i zastępuje zdaniami:

„Po zakończeniu peklowania i oskrobaniu boczek jest zawijany i ewentualnie dodaje się chude mięso, pochodzące od świń, spełniających wymagania opisane w pkt 2. Następnie na końce niepokryte skórą nakłada się płaty pęcherza świńskiego, przepony świńskiej lub inny rodzaj naturalnych świńskich trzewi. Na boczne łączenie natomiast nakłada się przeponę świńską, jelito świńskie lub papier spożywczy, aby uzyskać naturalną ochronę przez okres dojrzewania. Następnie boczek jest związany.”. (8)

9) W pkt 4 ust. 7 skreśla się słowa:

„... w temperaturze około 20 °C ...,”

i zastępuje słowami:

„... w przedziale temperatury od 15 °C do 25 °C ...”. (9)

10) W pkt 5 ust. 1 skreśla się zdanie:

„Po zakończeniu suszenia rozpoczyna się etap dojrzewania, który musi trwać nie krócej niż dwa miesiące.”,

i zastępuje zdaniem:

„Etap dojrzewania musi trwać nie krócej niż trzy miesiące od zakończenia peklowania.”. (10)

11) W pkt 5 ust. 2 skreśla się słowa:

„... wilgotność względna od 70 do 80 %.”,

i zastępuje słowami:

„... wilgotność względna od 70 do 90 %”. (11)

12) W pkt 6 ust. 1 skreśla się słowa:

„»Pancetta Piacentina« w momencie wprowadzenia do obrotu posiada następujące cechy organoleptyczne, chemiczne, chemiczno-fizyczne i mikrobiologiczne.”,

i zastępuje słowami:

„»Pancetta Piacentina« w momencie wprowadzenia do obrotu posiada następujące cechy organoleptyczne i chemiczno-fizyczne.”. (12)

13) W pkt 6 ust. 1 akapit pierwszy skreśla się słowa:

„Waga: od 5 do 8 kg”,

i zastępuje słowami:

„Waga: od 4 do 8 kg”. (13)

14) W pkt 6 ust. 1 skreśla się następujący akapit:

„Cechy mikrobiologiczne:

Całkowite obciążenie mikrobiologiczne = 9,3 10⁷

Micrococcaceae = 1,5 10⁴

Gronkowce

koagulazo-dodatnie < 30

Bakterie mlekowe = 3,0 10⁷

Pałeczki jelitowe < 3”. (14)

15) W pkt 6 ust. 1 akapit trzeci skreśla się słowa:

„Wilgotność % = 37,31

Białko (N x 6,25) = 15,81

Tłuszcz % = 41,42

Popiół % = 4,84

Cholesterol, mg/100 g = 63

pH = 5,60.”,

i zastępuje słowami:

„MIN. MAKS.

Wilgotność (%) 25 41

Białko (%) 9 16,5

Tłuszcz (%) 38 63

Popiół (%) 2 5,5

pH 5 6.” (15)

16) W pkt 7 dodaje się zdania:

„Charakterystyka »Pancetta Piacentina« zależy od warunków środowiskowych i od czynników naturalnych i ludzkich. W szczególności cechy surowca są ściśle związane z określonym obszarem produkcji. Na terenie, z którego pochodzi surowiec, określonym w pkt 2, rozwój zootechniki związany jest z powszechnością upraw zbożowych i szczególnie wyspecjalizowanego przetwórstwa serowarskiego, co wpłynęło na charakter produkcji lokalnej hodowli świń.

Lokalna produkcja »Pancetta Piacentina« ma swoje uzasadnienie w warunkach mikroobszaru geograficznego. Czynniki środowiskowe są ściśle związane z cechami obszaru produkcji, na którym przeważają doliny bogate w wodę i świeże powietrze oraz tereny pagórkowate porośnięte lasami, co w decydujący sposób wpływa na klimat i na kształtowanie się cech wyrobu gotowego.

Kombinacja składników »surowiec – produkt – nazwa« wiąże się z rozwojem społeczno-gospodarczym charakterystycznym dla analizowanego obszaru, którego cechy są niepowtarzalne w innych regionach.” (16)

17) W pkt 8 skreśla się zdania:

„Poza przypadkiem, w którym kompetencje te są przypisane oficjalnemu weterynarzowi zakładowemu, który w myśl rozdziału IV »Kontrola produkcji« rozporządzenia z mocą ustawy nr 537 z dnia 30 grudnia 1992 r. zatwierdza i po przeprowadzeniu odpowiedniej kontroli sprawdza, czy produkty wytworzone na bazie mięsa spełniają kryteria produkcyjne ustalone przez producenta, a w szczególności czy rzeczywisty skład odpowiada opisowi na etykiecie, ponieważ osobie tej przypisana jest funkcja specjalna w przypadku, gdy stosuje się nazwę handlową, o której mowa w rozdziale V pkt 4 wspomnianego rozporządzenia z mocą ustawy (nazwa handlowa, po której podaje się odniesienie do normy lub przepisów krajowych, które zezwalają na jej stosowanie) – nadzór nad stosowaniem przepisów niniejszej specyfikacji produkcji sprawowany jest przez Ministero delle Risorse Agricole Alimentari e Forestali (Ministerstwo Zasobów Rolnych, Spożywczych i Leśnych), które do celów sprawowania nadzoru i kontroli produkcji oraz handlu może wskazać konsorcjum producentów lub inny organ utworzony w tym celu przez producentów zgodnie z przepisami art. 10 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92.”

i zastępuje zdaniem:

„Kontrolę stosowania wymagań niniejszej specyfikacji produkcji przeprowadza prywatna upoważniona instytucja w myśl przepisów art. 10 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r.”. (17)

18) W pkt 9 ust. 1 skreśla się słowa:

„... kontrolowana nazwa pochodzenia”,

i zastępuje słowami:

„... chroniona nazwa pochodzenia”. (18)

WNIOSEK O ZMIANĘ SPECYFIKACJI PRODUKCJI CHNP „PANCETTA PIACENTINA”

UWAGI WYJAŚNIAJĄCE ZMIANY OPISANE W STRESZCZENIU

- (1) Jest to zmiana czysto formalna, dzięki której lepiej wyjaśnione jest znaczenie zdania określającego lokalizację hodowli świń, która jednak pozostaje niezmienną.
- (2) Zmiana ta wprowadzona jest celem skorygowania błędnego zapisu w poprzedniej specyfikacji, dotyczącego minimalnej wagi świń, ponieważ z ówczesnych zapisów wynikało, że waga musi być jednocześnie „nie mniejsza od” dwóch wartości; dlatego też przedmiotowa zmiana określa wagę świń w przedziale odnoszącym się do precyzyjnej wartości (160 kg).
- (3) Jest to zastąpienie terminu „certyfikat” zastosowanego w poprzedniej specyfikacji terminem bardziej odpowiednim, tj. „dokument”.

- (4) Jest to zmiana czysto formalna, dzięki której zastępuje się określenie „wytwarzanie” terminem bardziej odpowiednim, tj. „produkcja”.
- (5) Zmiana ta polega na usunięciu słowa „ewentualny”, ponieważ transport boczku do zakładu przetwórczego nie jest ewentualny oraz uściśla się, że transport ten musi odbyć się w ciągu 72 godzin od uboju i pojazdami-chłodniami.

Ponadto usunięto zalecenie przechowywania boczku w komorze chłodniczej przez 24 godziny aż do osiągnięcia temperatury wewnętrznej na poziomie od 0 °C do 2 °C, ponieważ nie ma znaczenia czas przechowywania, ale osiągnięta temperatura. Ponadto ważne jest, by boczek dotarł do zakładu przetwórczego, mając odpowiednią temperaturę, jak podano poprzednio.

- (6) W przypadku mieszanki soli i przypraw naturalnych wprowadzono i lepiej określono minimalne lub maksymalne ilości poszczególnych składników, aby umożliwić każdemu producentowi zindywidualizowanie przepisu, zważywszy, że chodzi o produkt tradycyjny.
- (7) Dzięki tej zmianie rozszerzono zakres wilgotności względnej (z 70–80 % na 70–90 %) i skrócono z 15 do 10 dni minimalny okres przechowywania w komorach chłodniczych, po zakończeniu peklowania, boczku ułożonych w stosy, ponieważ przy zachowaniu w ten sposób określonych parametrów produkt końcowy również nabierze szczególnych cech.
- (8) Dzięki tej zmianie skorygowano nieprecyzyjne określenie użyte w poprzedniej specyfikacji, ponieważ odniesienie do przepisów określonych w art. 2 (w przypadku dodawanego mięsa) było niewłaściwe, jako że art. 2 określa obszar produkcji a nie cechy surowca. Ponadto uściśla się, że nie jest konieczne nakładanie tylko pasm pęcherza świńskiego na części niepokryte skórą, ponieważ inne rodzaje naturalnych trzewi – pod warunkiem, że pochodzą od świń – również nadają się do zabezpieczenia produktu i w ten sposób specyfikacja zostaje zaktualizowana. Ponadto na boczne łączenie nie jest konieczne nakładanie papieru spożywczego, ponieważ można zastosować również naturalne trzewia, pod warunkiem, że pochodzą od świń. Na koniec dodano wymóg dotyczący związywania, które pominięto przy sporządzaniu poprzedniej specyfikacji.
- (9) Poprawniej określono temperaturę na etapie suszenia, zastępując wyrażenie „około 20 °C” bardziej precyzyjnym określeniem zakresu, tj. od 15 °C do 25 °C.
- (10) Zmiana ta przewiduje dłuższy okres dojrzewania (nie krótszy niż trzy miesiące od zakończenia peklowania), ponieważ dzięki temu uzyskuje się produkt lepszej jakości.
- (11) Zmiana ta wynika z poprzedniej, ponieważ wydłużenie okresu dojrzewania powoduje konieczność zwiększenia wartości maksymalnej wilgotności (do 90 %), aby produkt mógł tracić wilgotność w sposób stały i przez dłuższy okres.
- (12) Zmiana ta ma charakter formalny – skreślono wyrażenie „cechy mikrobiologiczne” ze względów wymienionych w uwadze nr 15 poniżej oraz wyrażenie „cechy chemiczne”, ponieważ są one zbędne, jako że te same cechy określono w „cechach chemiczno-fizycznych”.
- (13) Dzięki tej zmianie wprowadza się korektę do określenia minimalnej wagi boczku, którą zmniejsza się do 4 kg, uwzględniając rzeczywiste i tradycyjne uwarunkowania techniczno-produkcyjne.
- (14) Usunięto cechy mikrobiologiczne, ponieważ ich opisywanie uznano za zbędne, jako że mające zastosowanie parametry i limity są określone w obowiązujących przepisach sanitarnych.

- (15) Zmiana ta dotyczy cech chemiczno-fizycznych i jest konieczna, by skorygować błędy, jakie wystąpiły w poprzedniej specyfikacji, i które dotyczyły elementów takich jak wartości minimalne i przedziały niektórych parametrów; ponadto niektóre parametry usunięto, ponieważ ich określenie nie było konieczne do ustalenia odpowiedniości produktu. Wreszcie niektóre przedziały nie odzwierciedlają faktycznych cech produktu dojrzałego (zob. załączoną do niniejszego dokumentu analizę statystyczną przeprowadzoną na podstawie wykonanych badań), dlatego zostały odpowiednio przeformułowane i zmienione.
- (16) Zaproponowana zmiana przewiduje wprowadzenie do specyfikacji produkcji punktu poświęconego związkowi między nazwą a obszarem geograficznym produkcji. Zmiana ta okazała się konieczna w celu dostosowania treści specyfikacji do przepisów art. 4 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006.
- (17) Zmiana ta dotyczy kontroli i jest konieczna, ponieważ przepisy pkt 7 poprzedniej specyfikacji produkcji były sprzeczne z art. 10 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 i z odpowiednimi krajowymi przepisami wykonawczymi.
- (18) Wcześniej użyte określenie „kontrolowana nazwa pochodzenia” jest błędne, dlatego też zostaje zastąpione wyrażeniem „chroniona nazwa pochodzenia”.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„PANCETTA PIACENTINA”****NR WE: IT-PDO-0117-1497-31.10.2001****ChNP (X) ChOG ()**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Adres: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tel. +39 06 46655104
Faks +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Consorzio della Coppa Piacentina, del Salame Piacentino, della Pancetta Piacentina a Denominazione di Origine Protetta
Adres: Via Colombo 35
29100 Piacenza PC
ITALIA
Tel. +39 0523591260
Faks +39 0523608714
E-mail: salumi.piacentini@libero.it
Skład: Producenci/Przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.2 – Produkty wytworzone na bazie mięsa

4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. *Nazwa produktu:*

„Pancetta Piacentina”

4.2. *Opis produktu:*

„Pancetta Piacentina” należy do produktów solonych, naturalnie dojrzewających, przechowywanych w stanie surowym. Do produkcji używa się części brzusznej tkanki tłuszczowej pokrywającej półtuszę od części zamostkowej po pachwinową oraz pasm mięśniowych tułowia.

Produkt gotowy ma kształt cylindryczny, wagę od 4 kg do 8 kg, barwę jasnoczerwoną przerywaną białymi pasmami tłuszczu. Mięso ma przyjemny, łagodny zapach i wyraźny smak.

„Pancetta Piacentina” jest wytwarzana z mięsa świń urodzonych, wyhodowanych i poddanych ubojowi w regionach Emilia Romagna i Lombardia.

4.3. *Obszar geograficzny:*

Obszar produkcji i przetwórstwa „Pancetta Piacentina” obejmuje na całym terenie prowincji Piacenza obszary położone na wysokości poniżej 900 m n.p.m. ze względu na szczególne warunki klimatyczne.

4.4. *Dowód pochodzenia:*

Każdy etap procesu produkcyjnego musi być monitorowany i obejmuje dokumentowanie produktów wchodzących i wychodzących dla każdego etapu. W ten sposób, a także przez wpisanie hodowców, ubojni, producentów i zakładów, w których produkt dojrzewa, do odpowiednich rejestrów prowadzonych przez właściwy organ kontrolny, a także dzięki zgłaszaniu organowi kontrolnemu wyprodukowanych ilości, zagwarantowana jest identyfikowalność produktu. Wszystkie osoby fizyczne i prawne wpisane do odpowiednich rejestrów podlegają kontroli prowadzonej przez organ kontrolny.

4.5. *Metoda produkcji:*

Produkcja „Pancetta Piacentina” obejmuje następujące etapy: trybowanie, peklowanie na sucho; wiązanie; suszenie i dojrzewanie.

Okres dojrzewania liczony jest od początku etapu peklowania i nie może trwać krócej niż 3 miesiące.

4.6. *Związek z obszarem geograficznym:*

Charakterystyka „Pancetta Piacentina” zależy od warunków środowiskowych i od czynników naturalnych i ludzkich. W szczególności cechy surowca są ściśle związane z określonym obszarem produkcji. Na terenie, z którego pochodzi surowiec, określonym w pkt 4.2, rozwój zootechniki związany jest z powszechnością upraw zbożowych i szczególnie wyspecjalizowanego przetwórstwa serowarskiego, co wpłynęło na charakter produkcji lokalnej hodowli świń.

Lokalna produkcja „Pancetta Piacentina” ma swoje uzasadnienie w warunkach mikroobszaru określonego w pkt 4.3. Czynniki środowiskowe są ściśle związane z cechami obszaru produkcji, na którym przeważają doliny bogate w wodę i świeże powietrze oraz tereny pagórkowate porośnięte lasami, co w decydujący sposób wpływa na klimat i na kształtowanie się cech wyrobu gotowego.

Kombinacja składników „surowiec – produkt – nazwa” wiąże się z rozwojem społeczno-gospodarczym charakterystycznym dla analizowanego obszaru, którego cechy są niepowtarzalne.

4.7. *Organ kontrolny:*

Nazwa: E.CE.PA. — Ente Certificazione Prodotti Agroalimentari

Adres: Strada dell'Anselma 5
29100 Piacenza PC
ITALIA

Tel. +39 0523609662

Faks +39 0523644447

E-mail: amministrazione@ecepta.it

4.8. Etykietowanie:

Na produkcie wprowadzanym do obrotu należy umieścić napis „Pancetta Piacentina”.

Nazwę „Pancetta Piacentina” należy umieścić na etykiecie czcionką wyraźną i nieusuwalną, wyraźnie odróżniającą się od jakiegokolwiek innego napisu umieszczonego na etykiecie, a zaraz po nazwie należy umieścić wyrażenie „Denominazione di Origine Protetta” (chroniona nazwa pochodzenia).

Zabrania się dodawania jakichkolwiek określeń innych niż wyraźnie przewidziane w specyfikacji produkcji, w tym słów takich jak: typ, smak, stosowanie, wyselekcjonowany, wyborowy lub podobnych.

Niemniej dopuszczalne jest umieszczenie informacji odnoszących się do nazwisk lub nazw przedsiębiorstw lub prywatnych znaków towarowych pod warunkiem, że nie mają znaczenia reklamującego i nie wprowadzają konsumenta w błąd, a także ewentualnych nazw gospodarstw hodowlanych, z których produkt pochodzi.
