

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany na mocy 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 311/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku o zatwierdzenie zmiany 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 SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„COPPA PIACENTINA”

NR WE: IT-PDO-0117-1498-31.10.2001

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 arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani streszczenia specyfikacji
- Zmiana specyfikacji niepociągająca za sobą żadnych 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. Zmiany:

1) W art. 2 ust. 4 zamiast:

„Masa świń musi być nie mniejsza niż 160 kg, z dopuszczalnym odchyleniem 10 %,”

powinno być:

„Masa świń musi wynosić 160 kg, z dopuszczalnym odchyleniem 10 %,”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Zmiana ta koryguje błąd we wcześniejszej specyfikacji produktu dotyczący minimalnej masy świń. Ta minimalna masa była bowiem jednocześnie „co najmniej równa” dwóm wartościom. Dzięki tej zmianie masa świń zawiera się w przedziale określonym w odniesieniu do konkretnej wartości (160 kg).

- 2) W art. 2 ust. 5 zamiast:

„Certyfikat rzeźni,”,

powinno być:

„Deklaracja pochodzenia mięsa dostarczona przez rzeźnię,”.

Chodzi wyłącznie o zastąpienie terminu „certyfikat”, użytego w poprzedniej specyfikacji produktu, bardziej odpowiednim terminem „deklaracja pochodzenia mięsa”.

- 3) W art. 3 ust. 2 zamiast:

„o długości 35–40 cm”,

powinno być:

„o masie co najmniej równej 2,5 kg”.

Zmiana ta jest konieczna w celu lepszego scharakteryzowania surowca, ponieważ parametr „masa” można łatwiej i dokładniej określić niż parametr „długość”. Mięsień może rozszerzać się i kurczyć, przez co jego długość może tym samym budzić wątpliwości. Propozycja zmiany wynika z doświadczenia zdobytego przez producentów i ze spoczywającego na nich wymogu określania najpewniejszych wartości do celów kontroli.

- 4) W art. 3 ust. 3 zamiast:

„Ewentualny przewóz masy mięsniowej do zakładu przetwórczego musi nastąpić za pomocą urządzeń chłodniczych w ciągu 24 godzin po uboju,”,

powinno być:

„Przewóz masy mięsniowej do zakładu przetwórczego musi nastąpić za pomocą urządzeń chłodniczych w ciągu 72 godzin po uboju.”.

W ramach tej zmiany skreślono słowo „ewentualny”, ponieważ przewóz kawałków *coppa* do zakładu przetwórczego jest obecnie powszechnie stosowany wśród producentów. Okres, w którym części mięsa należy przewieźć do zakładu przetwórczego, wydłużono ze względu na wymogi o charakterze technicznym i logistycznym; wydłużenie to jest również związane z okresem przygotowania masy mięsniowej, okresem chłodzenia w chłodniach przy rzeźni oraz z dostosowaniem się do godzin otwarcia zakładów przetwórczych.

- 5) Skreśla się następujący art. 3 ust. 4:

„Kawałki *coppa* są niezwłocznie poddawane procesowi chłodzenia w urządzeniach chłodniczych przez 24 godziny do momentu osiągnięcia temperatury wewnętrznej 0–1 °C”.

Skreślenie to jest związane z poprzednią zmianą, ponieważ niezwłocznie chłodzenie surowca w szafach chłodniczych przez 24 godziny nie jest już obowiązkowe. Ważne jest przede wszystkim, aby kawałki *coppa* dotarły do zakładu przetwórczego w odpowiedniej temperaturze, bez przerwania łańcucha chłodniczego.

- 6) W art. 4 ust. 1 zamiast:

„Chlorek sodu = 2,5 kg

Saletra potasowa = 150 p.p.m.

Grubo mielony pieprz = 25/30 g

Mieszanka przypraw:

Zmielony cynamon = 10/15 g

Goździki = 20/25 g

Jagody laurowe = 10 g

Zmielona gałka muszkatołowa = 7/8 g

UWAGA: ILOŚCI PODANE NA CETNAR ŚWIEŻEGO MIĘSA,

powinno być:

„Ilości na 100 kg świeżego mięsa

chlerek sodu = min. 1,5 kg maks. 3,5 kg

saletra sodowa lub potasowa = maks. 15 g

cały lub mielony pieprz czarny lub biały = min. 15 g maks. 30 g

Mieszanka przypraw:

zmielony cynamon = maks. 15 g

goździki = maks. 25 g

liść laurowy = maks. 10 g

zmielona gałka muszkatołowa = maks. 10 g.”

Jeśli chodzi o mieszankę soli i naturalnych aromatów, wprowadzono lub bardziej precyzyjnie określono minimalne lub maksymalne ilości poszczególnych składników w celu umożliwienia każdemu producentowi indywidualnego podejścia do przepisu, uznając jednocześnie, że w każdym przypadku mamy do czynienia z produktem tradycyjnym.

7) W art. 4 ust. 3 zamiast:

„Kawałki *coppa* są przechowywane w urządzeniach chłodniczych przez co najmniej 7 dni. Następnie są ugniatane ręcznie i zawijane w przeponę świńską.”,

powinno być:

„Solone kawałki *coppa* są przechowywane w urządzeniach chłodniczych przez co najmniej 7 dni. W tym okresie są »ugniatane« ręcznie, a następnie zawijane w przeponę świńską.”.

Zmiana ta jest konieczna w celu doprecyzowania kolejności etapów wytwarzania kawałków *coppa*. W niniejszym przypadku doprecyzowano, że kawałki *coppa* ugniata się ręcznie w okresie przechowywania ich w chłodniach, a dopiero potem zawija się je w przeponę świńską.

8) W art. 4 ust. 5 zamiast:

„Późniejszy etap suszenia ma miejsce w odpowiednich suszarniach, w warunkach atmosfery kontrolowanej, które charakteryzują się temperaturą 17–20 °C, wilgotnością 75–80 % i przepływem powietrza 1–7 m/s, przez minimalny okres 7 dni i do momentu charakterystycznego »rozkwit«, który następuje wraz ze zmianą barwy na typowo różową.”,

powinno być:

„Późniejszy etap suszenia ma miejsce w odpowiednich suszarniach, w warunkach atmosfery kontrolowanej, które charakteryzują się temperaturą 15–25 °C, wilgotnością 40–90 % i przepływem powietrza, przez minimalny okres 7 dni i do momentu charakterystycznego »rozkwit«, który następuje wraz ze zmianą barwy na typowo różową.”.

Zmiana ta ma na celu skorygowanie nieprecyzyjnego sformułowania w specyfikacji produktu, które określało mniejszy przedział dla wskaźnika wilgotności i temperatury, ponieważ rozumiano je jako wartości średnie. Konieczność określenia przez producentów bardziej szczegółowych procedur w specyfikacji produktu wiązała się ze skorygowaniem przedziału wilgotności i temperatury w celu lepszej kontroli przebiegu procesu dojrzewania. Ponadto na pierwszym etapie suszenia kawałek *coppa* musi tracić swoją wilgotność powoli, aby jego powierzchnia nie uległa nadmiernemu wysuszeniu, co groziłoby zaburzeniem późniejszych etapów produkcji. Ten stopniowy proces suszenia nie mógłby mieć miejsca w warunkach wilgotności i temperatury określonych w poprzedniej specyfikacji produktu. Poszerzenie widełek dla wilgotności i temperatury stanowi więc doprecyzowanie warunków produkcji, odzwierciedlając zwykły cykl produkcyjny stosowany od zawsze. Ponadto skreślono odniesienie do prędkości przepływu powietrza, ponieważ uznano ją za zbyt dużą, określenie widełek dla temperatury i wilgotności jest bowiem wystarczające. Dlatego zdecydowano się na odniesienie wyłącznie do „przepływu powietrza”.

9) W art. 5 ust. 1 zamiast:

„Dojrzewanie kawałków *coppa* ma miejsce w pomieszczeniach, w których temperatura wynosi 10–14 °C, a wskaźnik wilgotności względnej mieści się w przedziale od 70 do 80 %.”,

powinno być:

„Dojrzewanie kawałków *coppa* ma miejsce w pomieszczeniach, w których temperatura wynosi 10–20 °C, a wskaźnik wilgotności względnej mieści się w przedziale 70–90 %.”.

Zaproponowana zmiana jest podyktowaną troską producentów o lepszą kontrolę etapu dojrzewania. Z tych względów zaproponowano zwiększenie rozpiętości widełek temperatury i wilgotności, włączając wartości nieprzewidziane w pierwszej wersji dokumentu. Nowe widełki uwzględniają wahania parametrów klimatycznych w prowincji Piacenza, wpływające na warunki środowiskowe panujące w naturalnych dojrzewalniach, w których przebiega proces dojrzewania kawałków *coppa*.

10) W art. 6 ust. 1 zamiast:

„W chwili wprowadzenia do obrotu »Coppa Piacentina« posiada następujące cechy organoleptyczne, chemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne.”,

powinno być:

„W chwili wprowadzenia do obrotu »Coppa Piacentina« posiada następujące cechy organoleptyczne i fizykochemiczne.”.

Zmiana ta, o charakterze formalnym, polega na skreśleniu wyrażenia „cechy mikrobiologiczne” ze względów, o których mowa w pkt 12 poniżej, oraz wyrażenia „cechy chemiczne”, które okazuje się zbędne, ponieważ cechy te mieszczą się w „cechach fizykochemicznych”.

11) W art. 6 ust. 1 akapit drugi zamiast:

„Wygląd zewnętrzny: kształt cylindryczny, z delikatnymi przewężeniami na końcach (...)”,

powinno być:

„Wygląd zewnętrzny: kształt cylindryczny, z delikatnym przewężeniem na jednym końcu (...); masa: co najmniej 1,5 kg;”.

Zmiana ta stanowi korektę błędu redakcyjnego. Produkt tradycyjny zwięza się bowiem tylko na jednym końcu, a nie na obu. Ponadto będzie określona masa minimalna produktu końcowego: musi być ona co najmniej równa 1,5 kg w celu umożliwienia późniejszej kwalifikacji produktu.

12) W art. 6 ust. 1 skreśla się następujący akapit trzeci:

„CECHY MIKROBIOLOGICZNE

Całkowite obciążenie mikrobiologiczne	= 1,3107	1,8108
Micrococcaceae	= 1,2105	6,0107
Gronkowce koagulazo-dodatnie	< 30	< 30
Bakterie mlekowe	= 30	270
Pałeczki jelitowe	< 3	< 3
Salmonella w 25 g	= brak (przeciętna próbka)”.	

Cechy mikrobiologiczne skreślono, ponieważ ich opis jest zbędny, a odpowiadające im parametry i limity są określone równolegle w obowiązujących normach sanitarnych.

13) W art. 6 ust. 1 akapit czwarty zamiast:

„CECHY FIZYKOCHEMICZNE:

Wilgotność %	= 34,84	38,47
Białko (N × 6,25)	= 25,65	25,74
Tłuszcz %	= 31,86	28,70
Popiół %	= 7,21	6,98
Laktoza (metoda enzymatyczna) w %	= 0,03	0,03
Glukoza (metoda enzymatyczna) w %	= 0,13	0,7
Fruktoza (metoda enzymatyczna) w %	= 0,03	brak
Sacharoza (metoda enzymatyczna) w %	= 0,04	brak
Cholesterol, mg/100 g	= 5,90	—
pH	= 5,90	5,92”.

powinno być:

„CECHY FIZYKOCHEMICZNE

	MINIMUM	MAKSIMUM
Wilgotność %	= 27	43
Białko (N × 6,25)	= 19	34
Tłuszcz %	= 19	43
Popiół %	= 4	7,5
pH	= 5,5	6,5”.

Zmiana dotycząca cech fizykochemicznych stała się konieczna, by skorygować niektóre błędy zawarte we wcześniejszej specyfikacji produktu, ale także by umożliwić urzeczywistnienie woli producentów lepszego opisu cech charakterystycznych „Coppa Piacentina”. W niniejszym przypadku widełki dla wskaźnika wilgotności, białka, tłuszczu, popiołu i pH zostały zmienione, ponieważ nie odzwierciedlają cech charakterystycznych dojrzałego produktu. Są one bowiem różne w zależności od okresu dojrzewania; ponieważ dojrzewanie „Coppa Piacentina” może postępować w okresie dłuższym niż wyznaczony w specyfikacji produktu minimalny okres (sześć miesięcy), jasne jest, że wartości fizykochemiczne zmieniają się wraz z postępującym dojrzewaniem. Ponadto parametry odnoszące się do laktozy, glukozy, fruktozy i sacharozy oraz cholesterolu zostały skreślone, ponieważ nie są niezbędne w celu stwierdzenia odpowiedniości produktu.

14) W art. 7 zamiast:

„Nie naruszając uprawnień przydzielonych ustawowo urzędowemu lekarzowi weterynarii nadzorującemu zakład, który w rozumieniu rozdziału IV »Kontrola produkcji« rozporządzenia z mocą ustawy nr 537 z dnia 30 grudnia 1992 r. sprawdza i na podstawie odpowiednich czynności inspekcyjnych kontroluje, czy produkty na bazie mięsa spełniają kryteria produkcyjne ustalone przez producenta, a w szczególności czy rzeczywisty skład odpowiada informacjom zawartym na etykiecie; wykonuje on te funkcje w szczególności na mocy rozporządzenia (EWG) nr 2081/92.”.

powinno być:

„Kontrolę stosowania wymagań niniejszej specyfikacji produkcji przeprowadza instytucja prywatna zatwierdzona zgodnie z przepisami art. 10 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r.”.

Ta zmiana dotycząca kontroli jest niezbędna, ponieważ istniejące przepisy art. 7 specyfikacji produktu były sprzeczne z wymogami art. 10 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 i z odpowiadającymi mu krajowymi przepisami wykonawczymi.

15) W art. 8 ust. 1 zamiast:

„(...) Denominazione di Origine Controllata”,

powinno być:

„(...) Denominazione di Origine Protetta”.

Istniejące wyrażenie „Denominazione di Origine Controllata” jest błędne i należy je w związku z tym zastąpić wyrażeniem „Denominazione di Origine Protetta”.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„COPPA PIACENTINA”

NR WE: IT-PDO-0117-1498-31.10.2001

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 064819968

Faks +39 0642013126

E-mail: sacco7@politicheagricole.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
23122 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:

„Coppa Piacentina”

4.2. Opis produktu:

„Coppa Piacentina” jest produktem wytworzonym na bazie mięsa wieprzowego, solonym i naturalnie suszonym, przechowywanym w stanie surowym, owiniętym w przeponę świńską. Uzyskuje się go z mięśni z górnego segmentu karkowego. Produkt końcowy ma kształt cylindryczny, nieznacznie cieńszy na jednym końcu, ma zwartą nieelastyczną strukturę; w przekroju poprzecznym plaster ma jednolity wygląd, o czerwonej barwie z białoróżowymi żyłkami w częściach poprzeczanym tłuszczem.

Jeśli chodzi o surowiec, stosuje się świeże udźce wieprzowe pochodzące od świń urodzonych, wyhodowanych i poddanych ubojowi w regionach Emilia Romania i Lombardia.

4.3. Obszar geograficzny:

Obszar produkcji „Coppa Piacentina” obejmuje całe terytorium prowincji Piacenza, ograniczając się jednak do obszarów położonych na wysokości poniżej 900 m n.p.m. ze względu na szczególne warunki klimatyczne.

4.4. Dowód pochodzenia:

Każdy etap procesu produkcji jest kontrolowany przez dokumentowanie produktów wchodzących i wychodzących. W ten sposób oraz dzięki prowadzonym w tym celu przez organ kontrolny odpowiednim wykazom hodowców, ubojni, producentów i dojrzwalni, jak również dzięki systemowi zgłaszania w odpowiednim czasie organowi kontrolnemu wyprodukowanych ilości, zapewniona jest identyfikowalność produktu. Wszystkie osoby fizyczne i prawne figurujące w poszczególnych wykazach podlegają kontroli prowadzonej przez organ kontrolny.

4.5. Metoda produkcji:

Produkcja „Coppa Piacentina” obejmuje następujące etapy: solenie na sucho, ugniatanie, owijanie w przeponę świńską, wiązanie, suszenie i dojrzewanie.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Wymagane cechy jakościowe „Coppa Piacentina” zależą od warunków środowiskowych oraz od czynników naturalnych i ludzkich. W szczególności cechy surowca są ściśle związane z geograficznym makroobszarem zaopatrzenia w surowiec określonym w pkt 4.2, podczas gdy produkcja „Coppa” ma swoje uzasadnienie w mikroobszarze wyznaczonym w pkt 4.3. Na obszarze zaopatrzenia w surowiec rozwój hodowli związany jest z powszechnością upraw zbożowych i szczególnie wyspecjalizowanego przetwórstwa serowarskiego, co wpłynęło na kierunek produkcji miejscowego chowu świń. Lokalne wytwarzanie „Coppa Piacentina” ma swoje uzasadnienie w warunkach mikroobszaru określonego w pkt 4.3. Czynniki środowiskowe są ściśle związane z cechami obszaru produkcji, na którym przeważają chłodne, mocno nawodnione doliny oraz tereny pagórkowate porośnięte lasami, co w decydujący sposób wpływa na klimat, który ma ogromne znaczenie dla kształtowania się szczególnych właściwości produktu końcowego.

Połączenie elementów „surowiec – produkt – nazwa” wiąże się z rozwojem społeczno-gospodarczym charakterystycznym dla przedmiotowego obszaru, którego cechy są niemożliwe do odtworzenia gdzie indziej.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: E.CE.PA. — Ente Certificazione Prodotti Agroalimentari
Adres: Strada dell'Anselma 5
23122 Piacenza PC
ITALIA

Tel. +39 0523609662
Faks +39 0523644447
E-mail: amministrazione@ecepta.it

4.8. Etykietowanie:

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

Zabrania się dodawania jakichkolwiek określeń innych niż wyraźnie przewidziane w specyfikacji produktu, w tym słów takich jak: typ, smak, stosowanie, wyselekcjonowany, wyborny itp.

Dopuszcza się jednak umieszczenie informacji odnoszących się do nazwisk lub nazw przedsiębiorstw lub prywatnych znaków towarowych pod warunkiem, że nie mają charakteru zachwalającego i mogącego wprowadzić konsumenta w błąd, a także ewentualnie nazw gospodarstw prowadzących chów świń, z których pochodzą zwierzęta wykorzystane do wytworzenia produktu.