

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany 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

(2015/C 82/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„CAPOCOLLO DI CALABRIA”

Nr WE: IT-PDO-0217-1570-19.10.2011

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

2. Rodzaj zmiany (zmian)

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- 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 fito-sanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana (zmiany)

Opis produktu

- Usunięto informację o ręcznym wiązaniu. Cała treść rozdziału została dostosowana do zmiany polegającej na stosowaniu różnych rodzajów sznurka w procesie produkcji.
- Uściślono, że cechy związane z barwą „Capocollo di Calabria” wynikają również z obecności przypraw takich jak pieprzowiec i papryka czerwona.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Dowód pochodzenia

- Treść specyfikacji zaktualizowano w zakresie procedur, jakich podmioty muszą przestrzegać, aby dostarczyć dane dotyczące pochodzenia zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Metoda produkcji

- Dodano bardziej przejrzyste i wyraźne przepisy dotyczące wymogów w zakresie rasy świń, ich wieku w momencie uboju i masy; do listy dopuszczalnych typów genetycznych dodano lokalną rasę „apulo-calabrese” (apulijsko-kalabryjską) charakteryzującą się czarnym umaszczeniem. Wykaz hodowlany tej rasy został sporządzony na podstawie cech charakterystycznych lokalnej populacji, tradycyjnie występującej w regionach Apulia i Kalabria; do wykazu dopuszczalnych typów genetycznych dodano rasę Duroc, ponieważ jest bardzo rozpowszechniona na obszarze pochodzenia świń; ponadto wyraźnie wskazano rasy ściśle zakazane ze względu na fakt, że nie są odpowiednie do produkcji tuczników nadających się do produkcji wędlin.
- W celu identyfikacji świń umożliwiono zastąpienie znaku przewidzianego w obowiązującej specyfikacji tatuażem nanoszonym na udźce, zawierającym kod identyfikacyjny hodowli – miejsca urodzenia świni.
- Wyraźnie określono wymagania dotyczące zawartości białka w pożywieniu.
- Uściślono znaczenie wyrażenia „pożywienie w postaci wywarów”.
- Precyzyjnie określono składniki, jakich należy użyć, aby skorygować błąd pisarski w obowiązującym tekście, w którym napisano: „pieprz czerwony przewidziane w obowiązujących przepisach prawa”. Jest oczywiste, że po słowach „pieprz czerwony” pominięto, na skutek błędu w transkrypcji, treść dotyczącą składników i dodatków „przewidzianych w obowiązujących przepisach prawa”. Zmiana wyjaśnia w sposób bardziej przejrzysty, czym jest „pieprz czerwony”, tj. „pieprzowiec/papryka”, należące do rodzaju *Capsicum* L. Uściślenie listy składników naturalnych, które nie są wskazane w treści obowiązującej specyfikacji, należy wyjaśnić tradycyjnymi praktykami stosowanymi na obszarze pochodzenia.
- Sporządzono wykaz pozytywny dopuszczalnych dodatków. Stosowanie dodatków pozwala zapobiec procesom mikrobiologicznym niebezpiecznym dla produktu, przyczynia się do wolnego procesu dojrzewania, charakterystycznego dla produktu i pozwala zachować charakterystyczne cechy „Capocollo di Calabria”, które uległyby zniekształceniu na skutek niepożądanego fermentacji.
- Maksymalny czas peklowania wydłużono z ośmiu do czternastu dni, aby bardziej precyzyjnie uwzględnić charakterystyczną tradycyjną produkcję.
- Usunięto obowiązek stosowania do wiązania wyłącznie sznurków naturalnych; producenci mogą stosować sznurki elastyczne, które ułatwiają wiązanie i pozwalają na lepszą obróbkę produktu.
- Przewidziano stosowanie charakterystycznych patyczków, które są przywiązywane do Capocollo. Ten rodzaj wiązania jest tradycyjną praktyką stosowaną w regionie Kalabrii.
- Wprowadzono technikę peklowania w solance. Peklowanie w solance jest metodą utrwaloną przez wieloletnią tradycję, która gwarantuje zachowanie cech jakościowych produktu.
- Masa „Capocollo di Calabria” w stanie świeżym przeznaczonym do obróbki zwiększa się o 1 kg. To zwiększenie masy uzasadnione jest masą kawałków mięsa pochodzącego z tuczników.
- Uściślono, że najkrótszy stosowany w tradycyjnej produkcji „Capocollo di Calabria” okres dojrzewania wynosi 100 dni.

Etykietowanie

- Wprowadzono logo identyfikujące ChNP „Capocollo di Calabria”.
- Wprowadzono możliwość wprowadzania do obrotu produktu pakowanego próżniowo lub w atmosferze ochronnej, w całości, w porcjach lub plastrach. Przepis ten nie był umieszczony w obowiązującej specyfikacji, ale okazał się konieczny, aby pogodzić ze sobą zachowanie cech organoleptycznych produktu ze zmianami w sposobie jego nabywania i konsumpcji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽³⁾

„CAPOCOLLO DI CALABRIA”

Nr WE: IT-PDO-0217-1570-19.10.2011

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Capocollo di Calabria”

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

„Capocollo di Calabria” jest wytwarzane z mięsa wieprzowego z części górnej grzbietu, odkostnionego a następnie solonego na sucho lub moczonego w solance. W stanie świeżym masa Capocollo musi wynosić od 3,5 do 5,5 kg.

Po peklowaniu Capocollo jest owijane w naturalną błonę i wiązane za pomocą sznurka. Czas trwania dojrzewania nie może być krótszy niż 100 dni.

Na zewnątrz barwa produktu jest od różowej po czerwoną i zależy od tego, czy użyto pieprz czarny czy pieprzowiec/paprykę (z rodzaju *Capsicum* L.) czerwoną. W przekroju produkt ma barwę jasnoczerwoną i fakturę tłuszczu charakterystyczną dla polędwicy wieprzowej.

Jego smak jest delikatny i staje się coraz bardziej subtelny w miarę procesu dojrzewania; zapach jest charakterystyczny, ani zbyt mocny ani zbyt łagodny.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

„Capocollo di Calabria” musi być wytwarzane z mięsa świń hodowanych na terenie regionu Kalabria.

Zabrania się stosowania do produkcji mięsa knurów lub macior.

Wymagane cechy genetyczne to cechy tuczników włoskich wywodzących się z tradycyjnych dużych ras, takich jak:

- rasa apulijsko-kalabryjska,
- rasy Large White i włoska Landrace, w postaci ulepszonej przez włoską księgę hodowlaną lub świnię pochodzące od knurów tych ras,
- świnię pochodzące od knurów rasy Duroc, w postaci ulepszonej przez włoską księgę hodowlaną,
- świnię pochodzące od knurów innych ras lub knurów pochodzących z krzyżówek, pod warunkiem że knury te, niezależnie od tego czy są urodzone we Włoszech czy nie, zostały uzyskane w ramach programu selekcji lub krzyżowania, którego cele nie są sprzeczne z celami włoskiej księgi hodowlanej w zakresie produkcji tuczników.

Wykluczone jest natomiast wykorzystanie:

- świń o niekorzystnych cechach genetycznych, w szczególności w zakresie wrażliwości na stres (PSS),
- zwierząt czystej rasy ras: belgijska Landrace, Hampshire, Pietrain i Spot.

Średnia masa partii wieprzowiny w momencie uboju nie może być mniejsza niż 140 kg.

⁽³⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

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

Pożywienie świń musi składać się w ilości co najmniej 50 % z uzupełniających mieszanek paszowych na bazie jęczmienia, bobu, kukurydzy, żołądź i ciecierzycy. Zakazane jest uzupełnianie pożywienia świń maniokiem, ziemniakami lub jakimkolwiek produktem ubocznym, który mógłby nadać mięsu lub tłuszczowi niepożądany smak lub zapach.

Aby na skutek tuczenia uzyskać mięso bardziej jędrne, zakazane jest podawanie pożywienia w postaci wywarów. Wyrażenie „pożywienie w postaci wywarów” oznacza wykorzystanie produktów ubocznych przetwórstwa mleka.

Przez co najmniej dwa miesiące przed ubojem w pożywieniu muszą przeważać składniki białkowe tak, aby uzyskać zawartość białek na poziomie co najmniej 12 %.

W miarę dostępności na rynku pożywienie dla zwierząt musi pochodzić z geograficznego obszaru produkcji.

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

Etapy takie jak hodowla i ubój świń, etap selekcji oraz napełniania, wiązania i dojrzewania muszą odbywać się na terenie Kalabrii.

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

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Chroniona nazwa pochodzenia „Capocollo di Calabria” musi być naniesiona wyraźną i nieusuwalną czcionką. Musi wyraźnie odznaczać się od wszystkich innych wyrażeń umieszczonych na etykiecie lub na kartoniku dołączonym do produktu lub na opakowaniach produktu porcjowanego. Zaraz po niej należy umieścić wyrażenie „Denominazione d'Origine Protetta” (Chroniona nazwa pochodzenia).

Na etykiecie należy umieścić poniżej przedstawione logo ChNP „Capocollo di Calabria”.



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

„Capocollo di Calabria” jest wytwarzane na tradycyjnym obszarze produkcji, który stanowi obszar regionu Kalabria.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Obszar produkcji znajduje się na południu Włoch i charakteryzuje się klimatem ciepłym umiarkowanym z niskim poziomem opadów, występujących głównie w okresie zimy. Teren jest w większości pagórkowaty i górzysty, ale ze względu na położenie na półwyspie jego granice na długości ponad 800 km stanowi linia brzegowa Morza Tyrreńskiego i Morza Jońskiego. Połączenie morza, pagórków i gór powoduje powstanie specyficznych warunków klimatycznych w basenie Morza Śródziemnego.

Obok sprzyjających warunków klimatycznych istnieje też wypracowana i przekazywana przez lata wiedza praktyczna miejscowych producentów w zakresie doboru i przetwarzania specyficznych kawałków mięsa, szczególnie ciężkich i długich, odkostnionych i pochodzących z grzbietu wieprzowego. Innym elementem związanym z tradycyjną metodą produkcji jest stosowanie przypraw, takich jak pieprz, papryka i pieprzowiec.

5.2. *Specyfika produktu*

„Capocollo di Calabria” to produkt dojrzewający typowy dla kalabryjskiej produkcji wędliniarskiej. Charakteryzuje się długim okresem dojrzewania, trwającym co najmniej 100 dni, walcowatym kształtem i różową lub czerwoną barwą mniej lub bardziej intensywną, którą zawdzięcza obecności specyficznych składników aromatycznych. W przekroju „Capocollo di Calabria” ma elastyczną konsystencję, barwę jasnoczerwoną i fakturę tłuszczu charakterystyczną dla poledwicy wieprzowej.

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)

Wymagane cechy jakościowe „Capocollo di Calabria” zależą od warunków środowiskowych oraz czynników naturalnych i ludzkich.

Obszar produkcji „Capocollo di Calabria” jest związany ze środowiskiem poprzez klimat typowy dla południa Włoch, z niskim poziomem opadów, występujących głównie w okresie zimy oraz z położeniem geograficznym przedmiotowych obszarów, na które korzystnie wpływa ekspozycja na wiatry i specyficzne amplitudy temperatur, co przyczynia się do utrzymania optymalnych warunków w pomieszczeniach dojrzewalni.

Dla przygotowania „Capocollo di Calabria” szczególne znaczenie ma doświadczenie producentów w zakresie doboru części mięsa. Stosowane kawałki pochodzą z górnej części grzbietu, są odkostnione i wyselekcjonowane przez producentów pod kątem określonych cech, w szczególności odpowiedniej ilości tłuszczu. Odpowiednia ilość tłuszczu pozwala zachować miękkość „Capocollo di Calabria” przez wszystkie etapy dojrzewania i ulepszyć jego cechy. Ponadto zastosowanie naturalnych roślin aromatycznych (czarny pieprz, pieprzowiec), które wpływają na cechy organoleptyczne produktu, również wynika z tradycyjnej techniki przygotowania mięsa.

Wszystkie te elementy, surowiec – produkt – nazwa, są ściśle związane z rozwojem społeczno-gospodarczym określonego obszaru geograficznego, ponieważ stanowią o typowych lokalnych tradycjach i zwyczajach. W szczególności można zauważyć wykorzystywanie surowca pochodzącego z hodowli tuczników mających cechy typowe dla linii włoskich i żywionych między innymi produktami roślinnymi typowymi dla określonego obszaru. „Capocollo di Calabria” jest więc ściśle związane z określonym obszarem geograficznym ze względu na klimat regionu, pożywienie świń i czynniki ludzkie.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 (*))

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o uznanie ChNP „Capocollo di Calabria” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 171 z dnia 25 lipca 2011 r.

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

lub

wchodząc na stronę internetową Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) i otwierając zakładkę „Prodotti DOP IGP” (Produkty ChNP ChOG) (na górze ekranu po prawej stronie), a następnie zakładkę „Prodotti DOP IGP STG” (Produits AOP IGP STG) (z boku ekranu po lewej stronie) i wreszcie „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE” (Specyfikacje przedłożone UE do analizy).

(*) Zob. przypis 3.