

## INNE AKTY

## KOMISJA

**Publikacja wniosku 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**

(2009/C 112/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## STRESZCZENIE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****„CRUDO DI CUNEO”****NR WE: IT-PDO-0005-0490-05.09.2005****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 E Forestali  
Adres: Via XX Settembre n. 20  
00187 Roma  
ITALIA  
Telefon: +39 0646655106  
Faks: +39 0646655306  
E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

**2. Grupa składająca wniosek:**

Nazwa: Consorzio di Promozione e Tutela del Prosciutto di Cuneo  
Adres: Corso Dante, 51  
12100 Cuneo  
ITALIA  
Telefon: +39 0171942008  
Faks: +39 0171942023  
E-mail: chiara.astesana@astesanaspa.it  
Skład: Producenci/Przetwórcy ( X ) inni ( )

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

**3. Rodzaj produktu:**

Klasa.1.2 – Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

**4. Specyfikacja produktu:**

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

**4.1. Nazwa produktu:**

„Crudo di Cuneo”

**4.2. Opis produktu:**

Do produkcji szynki „Crudo di Cuneo” należy używać wyłącznie świeże udźce wieprzowe pochodzące od zwierząt urodzonych, wyhodowanych i poddanych ubojowi na określonym obszarze produkcji.

Rasy i typy genetyczne świń dopuszczone do produkcji zwierząt, których mięso stanowi surowiec do produkcji szynki „Crudo di Cuneo”, to tradycyjne rasy Large White italiana i Landrace italiana zgodnie z uszlachetnieniem wg Libro Genealogico Italiano (LGI – Włoskiej Księgi Genealogicznej) lub potomstwo knurów tych ras, potomstwo knurów rasy Duroc italiana zgodnie z uszlachetnieniem wg Włoskiej Księgi Genealogicznej oraz potomstwo knurów innych ras lub knurów hybrydowych pod warunkiem, że osobniki te pochodzą ze schematów selekcji lub krzyżówek opracowanych w celach zgodnych z Włoską Księgą Genealogiczną dla produkcji wieprzowiny tłustej.

Racja żywnościowa przygotowywana jest tak, by uzyskany skład analityczny odpowiadał zapotrzebowaniu pokarmowemu świni na każdym z trzech etapów produkcji, tj. odpowiednio: wprowadzenia do hodowli, wzrostu, tuczenia.

**1. ETAP WPROWADZENIA DO HODOWLI (do 30 kg żywej wagi)**

Charakterystyka racji żywnościowej:

- Białko surowe od 16 % do 22 %
- Energia strawna/dzień od 3 230 do 3 900
- Lizyna g/kg od 10 % do 16 %
- Włókno surowe od 3 % do 5 %

Dzienna racja żywnościowa (skład racji żywnościowej wyrażony jako % zawartości poszczególnych składników i podawanej w ilości 4 % żywej wagi):

- Kukurydza od 35 do 40
- Ekstrakt sojowy (mąka) od 16 do 20
- Pszenica od 12 do 15
- Jęczmień od 13 do 17
- Olej sojowy od 1 do 3
- Otręby pszenne od 8 do 12
- Dodatki mineralno-witaminowe od 3 do 5

Na tym etapie zabronione jest stosowanie wieprzowego osocza w aerozolu, produktów pochodnych i półproduktów z mleka świeżego oraz koncentratów.

**2. ETAP WZROSTU (od 30 do 80 kg żywej wagi)**

Charakterystyka racji żywnościowej:

- Białko surowe od 15,50 % do 18 %
- Energia strawna/dzień od 3 200 do 3 600
- Lizyna g/kg od 7 % do 16 %
- Włókno surowe od 3,5 % do 5 %

Dzienna racja żywnościowa (skład racji żywnościowej wyrażony jako % zawartości poszczególnych składników i podawanej w ilości 3 % żywej wagi):

- Kukurydza od 45 do 49
- Ekstrakt sojowy (mąka) od 14 do 18
- Pszenica od 10 do 13
- Jęczmień od 9 do 12

- Tłuszcze od 1,5 do 2
  - Otręby pszenne od 10 do 14
  - Dodatki mineralno-witaminowe od 3 do 5
3. ETAP TUCZENIA (od 80 kg do 156 kg żywej wagi docelowo)

Charakterystyka racji żywnościowej:

- Białko surowe od 13,5 % do 17,5 %
- Energia strawna/dzień od 3 100 do 3 400
- Lizyna g/kg od 6 % do 9 %
- Włókno surowe od 3,5 % do 5,5 %

Dzienna racja żywnościowa (skład racji żywnościowej wyrażony jako % zawartości poszczególnych składników i podawanej w ilości 2,3 % żywej wagi):

- Kukurydza od 49 do 53
- Ekstrakt sojowy (mąka) od 12 do 16
- Pszenica od 9 do 12
- Jęczmień od 8 do 11
- Tłuszcze od 1 do 1,5
- Otręby pszenne od 10 do 14
- Dodatki mineralno-witaminowe od 3 do 5

Na tym etapie zabrania się karmienia odpadkami jedzenia, olejem rybim po przekroczeniu 40 kg żywej wagi, śrutą o zawartości tłuszczów większej niż 4 % i po przekroczeniu 120 kg żywej wagi, sucharami, ciastkami, słodyczami od momentu przekroczenia 60 kg żywej wagi do przekazania do uboju, odpadkami z uboju i ogólnie mączkami zwierzęcymi, półproduktami ryżu.

Surowce stosowane do żywienia zwierząt pochodzą głównie z obszaru produkcji szynki „Crudo di Cuneo”, a zboża w większości produkowane są przez te same przedsiębiorstwa, które prowadzą hodowlę świń.

Zapotrzebowanie w trakcie poszczególnych etapów może się zmieniać wraz ze wzrostem świni lub w związku z pojawieniem się anomalii pogodowych w postaci nadzwyczajnych upałów w okresie letnim.

W momencie wprowadzania do obrotu produkt „Crudo di Cuneo” musi spełniać następujące warunki: czas dojrzewania co najmniej 10 miesięcy od momentu rozpoczęcia obróbki; waga od 7 do 10 kg po zakończeniu dojrzewania; barwa po rozcięciu jednorodnie czerwona; konsystencja zewnętrznej i wewnętrznej części chudej miękka, spójna, niezwiótczała; widoczna zewnętrzna warstwa tłuszczu (tłuszcz okrywający) o barwie białej przechodzącej w żółtą, spójna, nie mazista; aromat i zapach po rozcięciu: wyraźny, dojrzały, łagodny; wewnętrzne warstwy tłuszczu o barwie białej, nieliczne, rozłożone między głównymi pęczkami mięśniowymi; brak anomalii zapachowych. Tłuszcz przy nakłuciu nie może mieć zapachu zjełczałego ani zapachu mleka, ryb lub innych nietypowych aromatów. Skład chemiczny mięsa chudego z mięśnia dwugłowego uda winien odpowiadać następującym wartościom minimalnym i maksymalnym wyrażonym w procentach: sól od 4,5 do 6,9; wilgotność od 57 do 63; proteoliza od 22 do 31. Brak nieprawidłowości zewnętrznych: skóra i kości muszą być nienaruszone, nie mogą być widoczne oznaki powstawania stwardnień ani nadmiernego rozmiękczenia. Barwa po rozcięciu: nie mogą występować zakłócenia jednorodności barwy, plamy, smugi.

#### 4.3. Obszar geograficzny:

Obszar produkcji szynki „Crudo di Cuneo” CHNP położony jest między Alpami Liguryjskimi od wzgórza Cadibona po wzgórze Nava, Alpami Nadmorskimi po masyw wzgórz Tenda i Alpami Kotyjskimi. Rzeźba terenu tworzy więc wysoki brzeg w kształcie litery U, w środku którego rozciąga się pokryta bruzdami wyżyna, od południa w kierunku północnym, od Tanaro, Padu i ich dopływów. Obszar ten obejmuje prowincję Cuneo, prowincję Asti oraz następujące gminy w prowincji Turyn: Airasca, Andezeno, Arignano, Baldissero Torinese, Bibiana, Bricherasio, Buriasco, Cambiano, Campiglione Fenile, Candiolo, Cantalupa, Carignano, Carmagnola, Castagnole Piemonte, Cavour, Cercenasco, Chieri, Cumiana, Frossasco, Garzigliana, Isolabella, Lombriasco, Luserna S. Giovanni, Lusernetta, Macello, Marentino, Mombello di Torino, Montaldo Torinese, Moriondo Torinese, None, Osasco, Osasio, Pancalieri, Pavarolo, Pecetto Torinese, Pinerolo, Pino Torinese, Piobesi Torinese, Piossasco, Piscina, Poirino, Pralormo, Prarostino, Riva, Roletto, Rora', S. Secondo di Pinerolo, Santena, Scalenghe, Trofarello, Vigone, Villafranca Piemonte, Villastellone, Vinovo. Dzięki powstawaniu bryz ten obszar geograficzny charakteryzuje się jednorodnym poziomem wilgotności – od 50 % do 70 %, a średnie temperatury nie są zbyt niskie w okresie zimowym i nie nadmiernie wysokie w okresie letnim, co umożliwia zapewnienie jednorodnych warunków dojrzewania, dzięki czemu szynka „Crudo di Cuneo” charakteryzuje się specyficzną wartością proteolizy i niską zawartością wilgoci.

#### 4.4. Dowód pochodzenia:

Każdy etap procesu produkcyjnego musi być monitorowany z udokumentowaniem produktów wchodzących i wychodzących. W ten sposób, a także przez wpisanie hodowców, ubojni i przedsiębiorstw rozbierających, przetwarzających, pakujących i porcjujących mięso do odpowiednich rejestrów prowadzonych przez właściwy organ kontrolny oraz dzięki prowadzeniu rejestrów produkcji i pakowania i niezwłocznemu zgłaszaniu organowi kontrolnemu wyprodukowanych ilości, zagwarantowana jest identyfikowalność produktu i możliwość odtworzenia jego historii (od początku do końca łańcucha produkcji). Wszystkie osoby fizyczne i prawne wpisane do odpowiednich rejestrów, podlegają kontroli prowadzonej przez organ kontrolny zgodnie z zasadami zawartymi w specyfikacji produktu oraz na właściwym poziomie kontroli.

#### 4.5. Metoda produkcji:

Do produkcji szynki „Crudo di Cuneo” nie można używać udźców mrożonych. Wykluczone jest stosowanie knurów i macior. Do obróbki przekazywane są udźce pochodzące od zwierząt, których ubój nastąpił ponad 24 godziny ale mniej niż 120 godzin wcześniej. Udźce są wydzielane i trybowane. Następnie poddawane są peklowaniu na sucho z użyciem soli suchej lub częściowo zwilżonej. Sól może zawierać niewielkie ilości czarnego pieprzu grubo mielonego i octu oraz może być mieszana z przyprawami lub ekstraktami przypraw lub naturalnymi przeciwutleniaczami. Niedopuszczalne jest stosowanie konserwantów. Czas trwania fazy peklowania jest nie krótszy niż dwa tygodnie. Udźce spoczywają przez okres nie krótszy niż 50 dni od zakończenia peklowania. Szynka „Crudo di Cuneo” dojrzewa aż do końca dziesiątego miesiąca licząc od rozpoczęcia fazy peklowania. Podczas dojrzewania produkt podawany jest operacji zwanej *signatura*, która wykonywana jest jednorazowo między piątym a siódmym miesiącem obróbki lub kilkakrotnie, między czwartym a ósmym miesiącem obróbki i polega na smarowaniu powierzchni tkanki mięśniowej mieszanką sporządzoną ze słoniny, soli i mąki ryżowej lub pszennej. Dopuszcza się obecność czarnego lub białego pieprzu mielonego. Do produkcji CHNP „Crudo di Cuneo” używa się tylko świeżych udźców wieprzowych, pochodzących od zwierząt urodzonych i hodowanych w warunkach na wysokim poziomie pod względem dobrostanu zwierząt. Poziom ten jest zapewniony, gdy na etapie przechodzenia z mleka na paszę stałą, wzrostu i tuczenia warchlaki nie podlegają stresowi związanemu z transportem lub odsadzeniem od maciory. Hodowla musi ponadto być prowadzona w taki sposób, by po zakończeniu etapu tuczenia zapewnić uzyskanie określonych cech charakterystycznych produktu końcowego. Szynka „Crudo di Cuneo” cechuje się bowiem optymalnym pokryciem warstwą tłuszczu. Dlatego też urodzenie i hodowla muszą odbywać się na obszarze produkcji.

Ponadto zarówno ze względu na konieczność zachowania określonych odstępów czasowych między ubojem a obróbką mięsa oraz fakt, że długotrwały transport powoduje potłuczenia i powstawanie krwiaków oraz pęknięcie żyłek, co utrudniłoby spełnienie warunków określonych dla obróbki udźców, również i faza uboju powinna odbywać się na wyznaczonym obszarze produkcji.

Jak wskazano w pkt. 4.6, obróbka udźców oraz ich dojrzewanie są ściśle związane z czynnikami ludzkimi i środowiskowymi, występującymi na obszarze produkcji, dlatego też ograniczenie obszaru, na którym te czynności są wykonywane, do określonego obszaru geograficznego jest obowiązkowe w przypadku produkcji szynki „Crudo di Cuneo”.

#### 4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Obszar produkcji CHNP jest od najdawniejszych czasów związany z historią hodowli świń, przetwórstwem i dojrzewaniem szynki „Crudo di Cuneo” dzięki specyficznym cechom glebowo-klimatycznym, które odróżniają się od innych obszarów i nadają produktowi typowe cechy jakościowe, doskonale rozpoznawalne przez konsumenta ostatecznego.

Zawartość wilgoci w szynce „Crudo di Cuneo”, ściśle związana z zawartością soli, jest wynikiem obecności bryz. Bryzy te, wiejące od gór położonych na określonym obszarze geograficznym w kierunku przemiennym, między porą ranną a nocną, powodują niski poziom wilgotności powietrza, co tworzy odpowiednie warunki, by zapewnić doskonałe dojrzewanie produktu, co z kolei przekłada się na niską zawartość wilgoci, czas dojrzewania i wartość proteolizy charakterystyczne dla „Crudo di Cuneo”.

Ścisły związek między środowiskiem a produktem przejawia się również poprzez stosowany surowiec – wartość proteolizy szynki jest bowiem uzależniona również od cech surowca. Świnie używane do produkcji szynki „Crudo di Cuneo” hodowane są w obiektach położonych na średniej wysokości 350 m n.p.m., gdzie brak mgieł w okresie zimy i parności w okresie letnim przyczynia się do doskonałej zdrowotności klimatu. Oprócz zdrowotności powietrza i czystości wód również tradycyjny zdrowy i naturalny pokarm, produkowany na bazie zbóż uprawianych na miejscu, wpływa na wczesne dojrzewanie mięsa. Zjawisko proteolizy związane jest z rozwojem mikroorganizmów powierzchniowych: delikatne peklowanie przez rzeźników zapewnia regularne odprowadzenia na powierzchnię

wilgoci obecnej w mięsie udźca. W ten sposób na powierzchni mięsa chudego szynki tworzą się mikroklimatyczne warunki, charakteryzujące się umiarkowanym zwiększaniem się stopnia wilgotności, odpowiednie do rozwoju pleśni i drożdży, niszczących białkowy składnik obecny w części chudej, uwalniając frakcje peptydowe, które zasadniczo wpływają zarówno na smak jak i zapach szynki „Crudo di Cuneo”.

Do wysokiej jakości CHNP, a także do jej renomy i dobrej opinii, jaką cieszy się na rynkach, zasadniczo przyczyniał się człowiek, który przez wieki opracował i rozwinął specyficzne techniki obróbki, przekazywane z pokolenia na pokolenie, które przetrwały do naszych czasów. Jedno ze świadectw tej delikatnej sztuki pochodzi już z 1618 r. Jest to dzieło zatytułowane „Clypeo del gentilhuomo” autorstwa Guglielmina Prato, który opisuje szczegółowo pracę rzeźników w Piemontie.

Dowodem spożywania szynki „Crudo di Cuneo” są historyczne dokumenty w postaci licznych zamówień, składanych przez lokalne szlacheckie rodziny, zakony i klasztory. To właśnie rosnący popyt na szynki znacząco wpłynął na powstanie licznych zakładów przetwórczych.

CHNP „Crudo di Cuneo” stanowi więc efekt połączenia i współistnienia czynników ludzkich i środowiskowych, które na przestrzeni wieków wpływały na jej produkcję i przyczyniły się do wytworzenia się jej charakterystycznych cech.

#### 4.7. Organ kontrolny:

Organ kontrolny spełnia wymagania określone w normie EN 45011.

Nazwa: I.N.O.Q. — Istituto Nord Ovest Qualità — Società Cooperativa a r.l.  
Adres: Piazza Carlo Alberto Grosso n. 82  
12033 Moretta (Cuneo)  
ITALIA  
Telefon: +39 0172911323  
Faks: +39 0172911320  
E-mail: inoq@inoq.it

#### 4.8. Etykietowanie:

W momencie wprowadzenia do obrotu szynka „Crudo di Cuneo” CHNP musi być opatrzona specjalnym znakiem, stanowiącym gwarancję pochodzenia i identyfikacji, składającym się z logo odciskanego na gorąco na dwóch największych bokach udźca, przy czym czynność odciskania logo musi być wykonywana przez zakłady produkcyjne (tzw. prosciuttifici).

Na opakowaniach CHNP „Crudo di Cuneo”, etykietach lub wywieszkach, pierścieniach i opaskach przymocowywanych bezpośrednio do produktu, należy nanieść drukowanymi literami czytelnymi, nieusuwalnymi, wyraźnie odróżniającymi się od jakiegokolwiek innego umieszczonego na nich napisu: symbol graficzny stanowiący artystyczne przedstawienie specyficznego i jednoznacznego logotypu; symbol Wspólnoty, o którym mowa w art. 14 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1898/2006; numer identyfikacyjny przyznawany każdemu producentowi objętemu systemem kontroli. Logo CHNP „Crudo di Cuneo” składa się z dwóch elementów najważniejszych dla rozpoznawalności produktu: wystylizowany rysunek szynki i trójkąt lub klin, który nawiązuje do stolicy prowincji Cuneo (wł. klin), której pierwotny plan topograficzny miał właśnie kształt trójkąta.

