

**Veröffentlichung des Antrags auf Registrierung gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2002/C 114/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet gemäß Artikel 7 der genannten Verordnung die Möglichkeit, Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss durch die zuständige Behörde des Mitgliedstaats innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung übermittelt werden. Zur Rechtfertigung des Antrags im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 ist die Veröffentlichung gemäß dem nachstehenden Punkt 4.6 zu begründen.

VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92 DES RATES

ANTRAG AUF EINTRAGUNG: ARTIKEL 5

g. U. (x) g.g.A. ( )

**Einzelstaatliches Aktenzeichen: 6/2000**

**1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:**

Name: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Anschrift: Via XX Settembre, 20, I-00187 Roma

Tel. (39-06) 481 99 68

Fax (39-06) 42 01 31 26

**2. Antragstellende Vereinigung:**

2.1 Name: Consorzio Salumifici Artigiani Vicentini

2.2 Anschrift: Via Enrico Fermi, 134, I-36100 Vicenza

2.3 Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter

**3. Art des Erzeugnisses:** Fleischzubereitungen — Klasse 1.2.

**4. Spezifikation:**

Zusammenfassung der Bedingungen gemäß Artikel 4 Absatz 2

4.1 **Name:** Soprèssa Vicentina

4.2 **Beschreibung:** „Soprèssa Vicentina“ ist ein gereiftes Rohwursterzeugnis, mittelgroß bis groß, das aus den besten Teilstücken des Schweins hergestellt wird.

Die im Handel angebotene „Soprèssa Vicentina“ weist folgende Merkmale auf:

**Physikalische Merkmale**

Aussehen: Zylindrische Form, in naturfarbener, teilweise elastischer vertikaler Schnürung und darüber eine Reihe von horizontalen Ringen aus demselben Material über die gesamte Länge des Erzeugnisses. Die Verwendung von Netzen ist nicht zulässig. Enthält die Wurst Knoblauch, darf die Schlinge am Endstück aus farbiger Schnur bestehen. Die mindestens drei horizontalen Ringe sind in einem Abstand von etwa 2—4 cm angebracht. Die Oberfläche weist einen hellen Belag auf, der bei der Reifung auf natürliche Weise entsteht.

Aussehen der Schnittfläche: Das Brät ist fest und gleichzeitig zart. Beim Anschnitt weist die Wurstmasse Fettpartikel auf, die so um die Muskelmasse angeordnet sind, dass das Erzeugnis auch nach längerer Reifung weich bleibt. Die Scheibe weist eine leicht matte Färbung auf, wobei die mageren und die fetten Bestandteile nicht scharf voneinander abgegrenzt sind, und ist von mittlerer Körnung.

### ***Chemische Merkmale***

Eiweißgehalt insgesamt über 15 %, Fettgehalt zwischen 30 % und 43 %, Mineralsalze (Asche) zwischen 3,5 % und 5 %, Wassergehalt unter 55 %, pH-Wert zwischen 5,4 und 6,2.

### **Mikrobiologische Merkmale**

Vorwiegend mesophile Bakterien, insbesondere Milchsäurebakterien und Micrococcaceae.

### **Organoleptische Merkmale**

Geruch: würzig, teilweise Kräuterduft mit oder ohne Knoblauch;

Geschmack: zart, leicht süßlich und gepfeffert oder mit Knoblauch;

Farbe: rosa, ins Rötliche tendierend;

Konsistenz: mittlere Körnung, geringe Bissfestigkeit.

4.3 **Geografisches Gebiet:** Die „Soprèssa Vicentina“ wird in der gesamten Provinz Vicenza erzeugt.

4.4 **Ursprungsnachweis:** Folgende geschichtliche Ereignisse und Traditionen belegen den Ursprung der Soprèssa:

- Der Ursprung und die Verbindung dieses Erzeugnisses mit dem Gebiet sind durch eindeutige historische Zeugnisse, die Verwendung in den Rezepten und das Vorhandensein in den Traditionen der Küche der Provinz Vicenza belegt.
- Kulturell ist das typische Qualitätserzeugnis eng mit dem Gebiet verknüpft. So finden seit den 50er Jahren traditionelle Veranstaltungen und Volksfeste statt, die der „Soprèssa Vicentina“ gewidmet sind. Die derzeit meistbeachtete Veranstaltung auf Provinz- oder regionaler Ebene findet in der zweiten Augustwoche in der Gemeinde Valli del Pasubio statt.
- Die kleinen Verarbeitungs- und Schlachtbetriebe, die Schweine aus den örtlichen landwirtschaftlichen Betrieben verarbeiten, haben das für die bäuerliche Tradition von Vicenza typische Verarbeitungsverfahren der Soprèssa Vicentina weitergeführt.
- *Herkunftssicherung:* Der Nachweis des Ursprungs der g. U. „Soprèssa Vicentina“ in dem eingegrenzten Gebiet erfolgt durch die Kontrolleinrichtung gemäß Punkt 4.7 anhand zahlreicher Vorschriften, denen die interessierten Erzeuger über den gesamten Erzeugungsprozess unterliegen.

Die Vorschriften, die die Herkunftssicherung des Erzeugnisses auf allen Stufen des Herstellungsprozesses (Schweinehaltung, Schlachtung der Schweine, Verarbeitung und Aufbereitung des Fleisches — Reifung — Aufmachung) sicherstellen und dadurch den Ursprung in der Provinz Vicenza gewährleisten, setzen sich wie folgt zusammen:

- a) erste Eintragung der Erzeuger/Verarbeiter in besondere Verzeichnisse (Verzeichnis der Tierhaltungsbetriebe, Verzeichnis der Schlachtbetriebe, Verzeichnis der Verarbeitungs- und/oder der Reifungsbetriebe), die von der Kontrolleinrichtung angelegt, geführt und auf dem neuesten Stand gehalten werden;
- b) Tätowierung des Schweins auf der Keule innerhalb von 30 Tagen nach der Geburt;
- c) chronologische, durch die Kontrolleinrichtung beglaubigte Eintragung der Mengen der Teilstücke der Schweine oder der Erzeugnisse auf den verschiedenen Stufen des Erzeugungsprozesses;
- d) Meldung der Teile des Erzeugnisses, die in den Handel gebracht werden können, durch den Endverarbeiter an die Kontrolleinrichtung;

- e) Zertifizierung eines Teils oder der Gesamtheit des aufgemachten Erzeugnisses sowie Etikettierung mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Soprèssa Vicentina“ vor der Vermarktung.

#### 4.5 Erzeugung:

Schweinehaltung: Die für die Herstellung von „Soprèssa Vicentina“ verwendeten Rohstoffe müssen von Tieren stammen, die in Haltungsbetrieben der Provinz Vicenza geboren und aufgezogen wurden.

Bei den für die Herstellung des Erzeugnisses zugelassenen Schweinen muss es sich um reinrassige oder gekreuzte (ausgenommen gentechnisch veränderte) Tiere der folgenden traditionellen Rassen handeln: Large White, Landrace oder Durco, die im italienischen Herdbuch oder in vom italienischen Herdbuch anerkannten ausländischen Herdbüchern eingetragen sind — Tiere, die mit dem italienischen Herdbuch vereinbare Eigenschaften für die Erzeugung von Schweinen schwerer Rassen aufweisen.

Die Schweine müssen ein hohes Schlachtgewicht erreichen können (130 kg).

Das Mindestschlachtalter von neun Monaten lässt sich durch die Angaben der auf der Keule in den ersten 30 Tagen nach der Geburt angebrachten Tätowierung überprüfen.

Die Ställe müssen gut gedämmt und belüftet sein, damit die geeignete Temperatur, ein optimaler Luftaustausch und der Abzug schädlicher Gase gewährleistet sind. Die Böden müssen aus wasserabweisenden, wärmedämmenden und rutschfesten Materialien bestehen. Wegen der besonderen Art der Ernährung müssen die Fütterungseinrichtungen und -anlagen ausreichend korrosionsbeständig sein.

Es können auch wilde oder halbwilde Schweine verarbeitet werden.

Von der Geburt bis zum Ende der Aufzuchtphase ist die Verfütterung von Tiermehl verboten, während der Mastphase dürfen als tierische Futtermittel nur Milcherzeugnisse verwendet werden.

Das Futter ist vorzugsweise in flüssiger Form oder als Breifutter unter Zufügung von Wasser oder Molke zu verabreichen. Um eine gute Fettschicht zu erhalten, sollte die Futtertrockenmasse höchstens 2 % Linolsäure enthalten. Pro Tier dürfen täglich insgesamt höchstens 15 Liter Molke und Buttermilch verfüttert werden. Buttermilch ist ein Nebenprodukt der Butterherstellung und Molke ein Nebenprodukt der Käseherstellung.

Schlachtung der Schweine: Die Schweine müssen in Anlagen geschlachtet werden, die nach den einzelstaatlichen und gemeinschaftlichen Hygienevorschriften zugelassen sind und sich in dem im Rahmen der geschützten Ursprungsbezeichnung anerkannten Gebiet befinden.

Das Schlachtgewicht der Schweine muss mindestens 130 kg betragen.

Schweinefleisch, das bei der Fleischschau manifeste Muskelerkrankungen (PSE-Fleisch (pale, soft, exudativ), DFD-Fleisch (dark, firm, dry) als Folge von Entzündungen oder Verletzungen) aufweist, wird von der Weiterverarbeitung ausgeschlossen.

Verarbeitung des Fleisches: Die Verarbeitung des Fleisches und die Reifung der Erzeugnisse müssen in Betrieben innerhalb des abgegrenzten Gebiets erfolgen. Die Verarbeitungsbetriebe müssen nach den einzelstaatlichen und gemeinschaftlichen Hygienevorschriften zugelassen sein.

Rezept und Zutaten: Bei der Herstellung der „Soprèssa Vicentina“ werden von der ausgewählten Schweinehälfte nur die hochwertigsten Stücke wie Schinken, Nacken, Schulter, Bauchfleisch, Halsfett und Lende verwendet.

Folgende Zutaten werden in der jeweils zulässigen Höchstmenge zugegeben:

- Salz: 2 700 g je 100 kg Brät;
- Pfefferkörner (Viertel): 300 g je 100 kg Brät;
- feingemahlene Würzmischung (Zimt, Gewürznelken und Rosmarin): 50 g je 100 kg Brät;
- Knoblauch: 100 g je 100 kg Brät;
- Zucker: 150 g je 100 kg Brät;
- Kaliumnitrat in den zulässigen Mengen.

Herstellungsverfahren Das Erzeugnis wird wie folgt hergestellt:

Die Schweinehälften werden zerlegt und die Teilstücke mindestens 24 Stunden auf eine Temperatur zwischen 0 °C und +3 °C gekühlt. Dann werden Knochen sowie Fett- und Nervengewebe entfernt. Die ausgewählten Fleischstücke werden durch den Wolf gedreht, wobei die verwendeten Lochscheiben Löcher mit 6 bis 7 mm Durchmesser aufweisen. Das zerkleinerte Fleisch wird auf eine Temperatur von 3 °C bis 6 °C erwärmt, dann wird die Zutatenmischung zugegeben. Um die Gärung in Gang zu bringen, können auch Zubereitungen autochthoner Bakterienkulturen zugesetzt werden. Dann werden alle Zutaten gründlich vermengt, bis fette und magere Anteile miteinander verschmelzen. Das Brät wird dann in Naturdärme mit einem Durchmesser von mindestens 8 cm eingefüllt.

Bei der Abfüllung gibt es folgende Größenklassen: 1—1,5 kg, 1,5—2,5 kg, 2,5—3,5 kg, 3,5—8 kg.

Trocknung: Die Trocknung findet wie folgt statt: a) 12stündiges Abtropfen bei 20—24 °C; b) dann 4—5tägiges Trocknen bei einer Temperatur, die von 22—24 °C allmählich auf 12—14 °C gesenkt wird.

Reifung: Die Reifezeit der „Soprèssa Vicentina“, einschließlich Abtropfen und Trocknung, richtet sich nach der Größenklasse:

- 1—1,5 kg: mindestens 60 Tage,
- 1,5—2,5 kg: mindestens 80 Tage,
- 2,5—3,5 kg: mindestens 90 Tage,
- 3,5—8 kg: mindestens 120 Tage.

**4.6 Zusammenhang mit geografischem Gebiet:** Die „Soprèssa Vicentina“ weist in allen Phasen der Erzeugung einen engen Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet auf.

Das Klima und die Luft in diesem Gebiet, das von den Kleinen Dolomiten, den Colli Berici und der Asiago-Hochebene umgeben ist, tragen auf allen Stufen der Aufzucht der Tiere und der Reifung des Erzeugnisses dazu bei, dem Erzeugnis in Bezug auf Geschmack, Geruch und Aroma seine typischen, einzigartigen Merkmale zu verleihen.

Ein weiterer Beleg für den Zusammenhang des Erzeugnisses mit der Umgebung und den dort lebenden Menschen ist die Tatsache, dass in dem Erzeugungsgebiet, der Provinz Vicenza, traditionell zahlreiche Bauern und/oder Handwerker ansässig sind, die durch die besonderen Verfahren der Schweinezucht, der Verarbeitung des daraus gewonnenen Fleisches und der Reifung des Erzeugnisses an der Entstehung der „Soprèssa Vicentina“ mitgewirkt haben, eines einzigartigen Produkts, an dessen Herstellungsverfahren sich bis heute kaum etwas geändert hat.

Insbesondere ergibt sich der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet aus den Merkmalen der Rohwaren, die durch das traditionelle Mastfutter der Schweine geprägt sind, für das ausschließlich hochwertiges Getreide aus derselben Gegend verwendet wird.

Ein zusätzlicher Beleg für den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet ist die Beifügung von Molke (eines Nebenerzeugnisses der Käseherstellung) zum Futter, das vorzugsweise in Form von Nassfutter verfüttert wird. Diese Praxis hat eine lange Tradition, was sich auch daran zeigt, dass in der Provinz Vicenza auch zwei wichtige Käsesorten mit geschützter Ursprungsbezeichnung (Asiago und Grana Padano) hergestellt werden.

Bei der Verarbeitung der für diese beiden Käsesorten verwendeten Milch fällt als Rückstand Molke an. Diese Molke weist in hohem Maße die Merkmale der verarbeiteten Milch und insbesondere des Verfahrens auf, nach dem der Käse hergestellt wird, also die Eigenschaften der Bestandteile, die als Nebenprodukte der Käseherstellung anfallen.

Diese Molke wird an die Schweinebestände in der Provinz Vicenza verfüttert, so dass sich ihre besonderen Eigenschaften auf das Schweinefleisch und in der Folge auch auf das Verarbeitungserzeugnis übertragen.

Die wirtschaftlichen Aspekte der Verwendung der Molke, eines Futtermittels mit äußerst hohem Wasser- und entsprechend geringem Nährstoffgehalt, haben immer dazu beigetragen, dass die Molke dieser Käsesorten ausschließlich vor Ort verwendet wurde, so dass sich die Tradition herausgebildet hat, dieses Erzeugnis an die Schweine zu verfüttern, die für die Herstellung von „Soprèssa Vicentina“ bestimmt sind.

Ein weiterer Beleg für den Zusammenhang der „Soprèssa Vicentina“ mit dem geografischen Gebiet sind die kleinen Schlacht- und Verarbeitungsbetriebe, die Schweine aus den örtlichen landwirtschaftlichen Betrieben verwenden und auf diese Weise über die Jahre das traditionelle Verfahren der „Soprèssa Vicentina“ als für die kleinbäuerliche Tradition der Provinz Vicenza typisches Erzeugnis erhalten haben.

Die bei der Reifephase herrschende Luftfeuchtigkeit richtet sich nach auftretenden Temperaturschwankungen. Diese Bedingungen lösen die erste und zweite Gärung der Würste aus.

Diese Verbindung mit dem Umfeld und den Menschen in dem Gebiet hat zur Entstehung eines besonderen Produkts beigetragen, das sich durch seine charakteristischen Eigenschaften von ähnlichen Wurstwaren aus anderen Gebieten unterscheidet, was auch in historischen Schriften bezeugt ist.

#### 4.7 **Kontrolleinrichtung**

Name: CSQA

Anschrift: Via San Gaetano, I-36016 Thiene (VI)

#### 4.8 **Etikettierung:** Die Bezeichnung „Soprèssa Vicentina DOP“ ist nicht übersetzbar und muss in deutlicher und unverwischbarer Schrift auf dem Etikett angebracht sein.

Das Markenzeichen der „Soprèssa Vicentina DOP“ muss entsprechend den Hinweisen des Grafikhandbuchs in Anhang A der Spezifikation auf dem Etikett angebracht sein.

#### 4.9 **Einzelstaatliche Anforderungen:** —

**EG-Nummer:** G/IT/000145/00.07.19.

**Eingang des vollständigen Antrags:** 18. Februar 2002.

---