INÉ AKTY

KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2009/C 189/10)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

Žiadosť o zmenu a doplnenie podľa článku 9

„PROSCIUTTO DI CARPEGNA“

ES č.: IT-PDO-0105-1496-02.03.2007

CHZO ( ) CHOP (X)

1. **Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena a doplnenie týka:**

— ☐ Názov výrobku

— ☒ Opis

— ☐ Zemepisná oblasť

— ☐ Dôkaz o pôvode

— ☒ Spôsob výroby

— ☐ Spojenie

— ☒ Označenie

— ☐ Vnútroštátne požiadavky

— ☐ Iné [uveďte]

2. **Druh zmeny a doplnenia:**

— ☐ Zmena a doplnenie jednotného dokumentu alebo zhrnutia,

— ☒ Zmena a doplnenie špecifikácie zapísaného CHOP alebo CHZO, ku ktorému nebol uverejnený jednotný dokument ani zhrnutie,

— ☐ Zmena a doplnenie špecifikácie, ktoré nevyžadujú zmenu uverejneného jednotného dokumentu [článok 9 ods. 3 nariadenia (ES) č. 510/2006],

— ☐ Dočasná zmena a doplnenie špecifikácie vyplývajúce z uloženia záväzných hygienických alebo rastlinolekárskych opatrení zo strany verejných orgánov [článok 9 ods. 4 nariadenia (ES) č. 510/2006].

3. **Zmena(-y) a doplnenie(-ia):**

3.1. *Opis:*

Zmeny a doplnenia sú iba presnejším definovaním určitých bodov kvôli väčšej úplnosti a jasnosti, s cieľom stanoviť definované a definitívne aspekty, ktoré sú prospešné z hľadiska kontroly, a zaručujú tak celkovú kvalitu výrobku. Takto boli mnohé fyzikálne, organoleptické a chemické hodnoty stanovené jasnejšie a účelnejšie.

Preformulovaný bol najmä odsek týkajúci sa hmotnosti a konzistencie hotového výrobku šunky prosciutto.

Ukázalo sa, že bolo potrebné nahradiť predchádzajúcu charakteristiku stredných, maximálnych a minimálnych hodnôt soli (NaCl) a vody a rozkladu bielkovín pomocou preformulovanej charakteristiky hodnôt, ktoré sú organickejšie a predovšetkým viac zodpovedajú technologickým postupom, ktoré boli zavedené v uplynulých desaťročiach.

3.2. *Spôsob výroby:*

Aby sme získali objektívny parameter spĺňajúci požiadavky tradičnosti a ďalšie, vyššie spomenuté požiadavky, považovali sme za vhodné preformulovať charakteristiku hmotnosti čerstvých zadných stehien uvedenú v článku 2, ktorá „nesmie byť nižšia ako 12 kg“.

Množstvo zmien a doplnení týkajúcich sa spôsobu výroby bolo vykonaných v článku 4.

Bol zmenený najmä odkaz na dodávku suroviny, a to zo „72 hodín“ na vhodnejší referenčný údaj „96 hodín“, s cieľom zosúladiť pravidlá výroby s pravidlami výroby ostatných produktov patriacich do tej istej skupiny výrobkov. V tejto súvislosti treba zdôrazniť, že v pôvodných dokumentoch, ktoré tvorili základ pre uznanie iných typov prosciutto, maximálne časové rozpätie medzi porážkou a spracovaním bolo stanovené na 120 hodín.

Na zjednodušenie sledovania bol interval regulovanej teploty, pri ktorej môžu byť zadné stehná do presunutia na miesto výroby uložené, ak neboli spracované bezprostredne po dodaní, špecifikovaný na interval -1 °C až +4 °C.

Vzhľadom na skutočne používané tradičné metódy spracovania bola dĺžka trvania prvého solenia namiesto formulácie „na sedem dní“, uvedenej v predchádzajúcej verzii, stanovená na „maximálne 7 dní“. Takisto došlo k presnejšiemu stanoveniu podmienok okolia pri chladení, to znamená, že namiesto jednoduchej formulácie „regulovaná teplota a relatívna vlhkosť“ sa uvádza, že „teplota nesmie byť nižšia ako 0 °C a vlhkosť musí byť vysoká“.

Dĺžka trvania druhého solenia bola obmedzená na 11 dní, keďže dovtedajšia lehota stanovená v rozpätí „12 – 14 dní“, sa zdala byť neúmerne dlhá. Táto zmena a doplnenie umožňuje postupovať spôsobom, ktorý naďalej rešpektuje tradície a zároveň spĺňa nevyhnuté požiadavky na výrobu.

Aby sa dodržali zdravotné a hygienické hľadiská výrobného procesu, ktoré nie je ľahké zosúladiť s vŕtaním do kosti počas spracovania produktu, treba preformulovať metódy viazania a stanoviť inú metódu, a to „viazanie pomocou voľného uzla v hornej časti *gambo*, alebo inak povedané, v kónickom zakončení šunky“.

Aby sa spresnil opis a znížila pravdepodobnosť jeho dezinterpretácie, v článku 5 zásad bola lehota zrenia charakterizovaná ako „v priemere 14 mesiacov a nikdy nie menej ako 12 mesiacov“ nahradená formuláciou „nie menej ako 13 mesiacov“, s cieľom ujasniť minimálnu požiadavku potrebnú na dodržiavanie tradičných postupov.

3.3. *Označovanie:*

V záujme lepšieho rozlíšenia pre konečných spotrebiteľov je potrebné označiť šunku identifikačnou značkou, ktorá obsahuje slová „Prosciutto di Carpegna“.

Zmenu a doplnenie k špecifikácii navrhla spoločnosť San Leo Carpegna Srl [sídlo: Carpegna 61021 (PU), Via Petricci], ktorá má v tejto záležitosti oprávnený záujem, keďže je jediným uznaným výrobcom, ktorý sa aktívne podieľa na výrobe CHOP „Prosciutto di Carpegna".

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„PROSCIUTTO DI CARPEGNA"

ES č: IT-PDO-0105-1496-02.03.2007

CHZO ( ) CHOP (X)

1. **Názov:**

„Prosciutto di Carpegna" (šunka)

2. **Členský štát alebo tretia krajina:**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:**

3.1. *Druh výrobku (Príloha II):*

Skupina 1.2: Mäsové výrobky (varené, solené, údené atď.)

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:*

„Prosciutto di Carpegna" je zrejúca surová šunka, ktorá sa vyrába na základe spracovania šunky ťažkých ošípaných v danej zemepisnej oblasti v procese, ktorý trvá najmenej 13 mesiacov.

Na konci spracovania má „Prosciutto di Carpegna" okrúhly tvar, je skôr plochá ako guľatá, na vonkajšej strane pokrytá dostatočnou vrstvou tuku a váži najmenej 8 kg.

Na reze má lososovo ružovú farbu a obsahuje primerané množstvo tuhého tuku bielej a bielo-ružovej farby. Má lahodnú prenikavú vôňu vyzretého mäsa, lahodnú a voňavú chuť, konzistencia mäsa je mäkká a vláčna.

Chemické a fyzikálno-chemické vlastnosti výrobku: obsah vody sa pohybuje v rozpätí 57 až 63 %; pomer soli a vody (koeficient pomeru percentuálneho podielu chloridu sodného k percentuálnemu podielu vody) sa pohybuje medzi 7,8 a 11,2; pomer vody a bielkovín (koeficient pomeru percentuálneho podielu vody k percentuálnemu podielu celkového obsahu proteínov) je medzi 1,9 a 2,5 a index štiepenia bielkovín [percentuálny podiel dusíkatej frakcie rozpustnej v kyseline trichlóroctovej (TCA) k celkovej dusíkatej frakcii] je najmenej 24 a najviac 31.

„Prosciutto di Carpegna" sa predáva v celku vykostená – buď „*pressato*" (lisovaná) alebo „*all'addobbo*" (orezaná), po úplnom odstránení povlaku vzniknutého počas dozrievania a odstránení nadbytočnej povrchovej vrstvy tuku – krája sa na porcie a balí vo vákuovom prostredí alebo do modifikovanej atmosféry. Na krájanie a balenie „Prosciutto di Carpegna" treba použiť šunku, ktorá prešla minimálne 14-mesačným zrením.

3.3. *Suroviny (len na spracované výrobky):*

„Prosciutto di Carpegna" sa vyrába výlučne zo zadných stehien bravov, ktoré sa narodili, boli vykŕmené a zabité na území regiónov Lombardsko, Emilia-Romagna a Marche a patria k plemenám Veľké biele talianske, Taliansky Landras a Taliansky Durok, alebo k iným plemenám či krížencom, ktoré sú v súlade s požiadavkami Talianskej plemennej knihy pre ťažké ošípané; nesmie sa používať mäso z ošípaných čistého plemena patriacich k plemenám Belgický Landras, Hampshire, Pietrain, Durok a Poľské škvrnité, ktoré majú negatívne vlastnosti, najmä pokiaľ ide o sklon k stresovému syndrómu ošípaných.

Charakteristika ťažkých ošípaných vybraných podľa Talianskej plemennej knihy je v súlade s ustanoveniami nariadenia Rady (EHS) č. 3220/84 v znení neskorších predpisov, ktorým sa určuje stupnica pre klasifikáciu trupov z ošípaných; podľa uvedených klasifikačných kritérií je však povolené iba zadné stehno získané z ošípaných zaradených do strednej časti stupnice.

Dospelé ošípané, ktoré môžu byť použité na prípravu suroviny na výrobu „Prosciutto di Carpegna“, sa pošlú na bitúnok – použité zvieratá musia mať živú hmotnosť najmenej 160 kg ± 10 % a nesmú mať menej ako 10 mesiacov – musia byť vybavené vhodným dôkazom o pôvode a zdroji, z ktorého pochádzajú; to je podmienkou na získanie a používanie orezaných zadných stehien (krátky rez) s jednotkovou hmotnosťou najmenej 12ækg a primeraným tukovým obalom.

Prevoz zadných stehien do výrobnej prevádzky musí byť zabezpečený najneskôr do 96 hodín po porazení.

3.4. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):*

Špecifikácia pre použitý genetický typ a konečné použitie suroviny získanej z mäsa ťažkých ošípaných, ktoré sa používajú na výrobu „Prosciutto di Carpegna“, zahŕňa metódy chovu a kŕmenia zvierat založených na starobylých talianskych tradíciách, ktoré viedli k vzniku postupov zameraných na dosahovanie postupného rastu hmotnosti v dlhšom časovom horizonte a na vysokú jednotkovú hmotnosť, ktorá je výsledkom zosúladenia cieľov genetického výberu, minimálneho veku a priemernej hmotnosti ošípaných pri porážke, ako aj vhodného kŕmneho režimu.

V tejto súvislosti sa povolené krmivá, ich množstvá a metódy ich podávania, v súlade s podmienkami zásad, rozlišujú podľa fázy chovu, veku a hmotnosti zvierat.

Toto sú požiadavky na krmivá v prvej fáze (do 80 kg hmotnosti): zrno, ktoré tvorí najmenej 45 % sušiny, kvalitná mäsová a kostná múčka v súlade s pravidlami Spoločenstva (do 2 % sušiny), rybia múčka (do 1 % sušiny), cmar (maximálne do 6 litrov na zviera a deň), tuky s bodom topenia nad 36 °C (do 2 % sušiny), bielkovinový lyzát (do 1 % sušiny), kukuričná siláž (do 10 % sušiny).

V druhej fáze (výkrm) sú povolené tieto krmivá: zrno, ktoré tvorí najmenej 55 % sušiny, dehydrované zemiaky (do 15 % sušiny), maniok (do 5 % sušiny), stlačená siláž z vylúhovaných repných rezkov (do 15 % sušiny), ľanové výlisky (do 2 % sušiny), sušené vylúhované repných rezky (do 4 % sušiny), zvyšky jabĺk a hrušiek, šupky z hrozna a rajčín používané ako prímes do aditív (do 2 % sušiny), srvátka, cmar, sušená lucernová múčka, melasa (do 5 % sušiny), sója, múčka z výťažkov slnečnice a sezamu (od 3 % do 15 % sušiny), kokosový orech, kukuričné klíčky, peluška a/alebo semená iných strukovín (do 5 % sušiny), pivovarské kvasnice a/alebo kŕmne kvasnice, tuky s bodom topenia nad 40 °C (do 2 % sušiny).

Krmivo na báze zrnín sa podáva prevažne v tekutej podobe (pomyje alebo kaša) a obvykle sa mieša so srvátkou. Kvôli zabezpečeniu kvalitnej tukovej vrstvy je povolené pridávať do krmiva kyselinu linoleovú do maximálne 2 % sušiny. Objem srvátky a cmaru ako vedľajších produktov výroby tvarohu a mlieka nesmie dohromady prekročiť 15 litrov na zviera a na deň. Obsah dusíka v kombinácii so silážou nesmie prekročiť 2 %. Napokon, obsah dehydrovaných zemiakov a manioku nesmie dohromady prekročiť 15 % sušiny. Opatrenia na uplatnenie špecifikácií boli stanovené na základe oficiálneho systému kontroly.

3.5. *Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:*

Spracovanie a zrenie CHOP „Prosciutto di Carpegna“ musí prebiehať v oblasti, ktoré zahŕňa územie samosprávy Carpegna (provincia Pesaro-Urbino, región Marche).

3.6. *Osobitné pravidlá pre krájanie, strúhanie, balenie atď.:*

„Prosciutto di Carpegna“ sa predáva v celku, s kosťou, vykostená, alebo krájaná a balená. Vykostená šunka sa tradične spracováva buď ako „*pressato*“ (zlisovaním) alebo „*all'addobbo*“ (orezaním), pričom sa úplne odstráni povlak a nadbytočný povrchový tuk (rozlíšenie sa týka konečnej prezentácie vykostenej šunky, ktorá sa po mechanickom stlačení povrchu alebo zviazaní a zvinutí zabalí do vákuového obalu).

Po nakrájaní sa šunka zabalí vo vákuovom prostredí alebo do modifikovanej atmosféry; v tom prípade musí byť šunka vyzretá najmenej 14 mesiacov.

Porciovanie, krájanie, balenie a úkony spojené so získaním označenia CHOP pre vyzretú šunku je možné vykonať na ľubovoľnom mieste, pod podmienkou, že to nemá vplyv na chemicko-fyzikálne a organoleptické vlastnosti chráneného výrobku a produkt sa dá jednoznačne identifikovať a sledovať.

3.7. *Osobitné pravidlá pre označovanie:*

„Prosciutto di Carpegna" sa predáva pod identifikačnou značkou, ktorá obsahuje slová „Prosciutto di Carpegna".

Slová „Prosciutto di Carpegna" musia byť uvedené zreteľnými nezmazateľnými písmenami, riadne odlíšenými od všetkých ostatných označení, pričom tesne po týchto slovách musí byť tlačenými písmenami rovnakej veľkosti uvedené „Denominazione di Origine Protetta" (chránené označenie pôvodu).

Tieto údaje sú uvedené spolu s logom označenia. Nie je dovolené uvádzať opisy, ktoré nie sú výslovne povolené.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

Spracovanie „Prosciutto di Carpegna" musí prebiehať v tradičnej výrobnej oblasti, ktorá zahŕňa územie samosprávy Carpegna v provincii Pesaro-Urbino, región Marche, za použitia surovín získaných z ošípaných, ktoré sa narodili, boli chované a porazené na území regiónov Marche, Emilia-Romagna a Lombardsko. Platia podmienky stanovené podľa článku 2 ods. 3 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou:**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti:*

Oblasť výroby „Prosciutto di Carpegna" sa nachádza v regióne Marche v provincii Pesaro-Urbino, na území samosprávy Carpegna, ktorá má tieto zemepisné súradnice a zemepisné charakteristiky:

— súradnice: 43° 47′ N, 12° 20′ E,

— rozloha: 28,3 km^2,

— poloha (nadmorská výška): 748 metrov,

— maximálna výška: 1 415 metrov,

— výškový rozdiel: 1 015 metrov,

— počet obyvateľov (k 21.12.2007): 1 657.

Oblasť Carpegna sa nachádza v najsevernejšej časti Talianska, v lone prírodnej rezervácie Sasso Simone e Simoncello, na južnom úpätí hory, vo vzdialenosti 50 km od Jadranského mora, neďaleko San Marína. Uprostred bučín ako charakteristického prvku miestnej flóry a na úpätí Apenín je oblasť chránená pred studenými vetrami tramontana a bora, čo má trvalý vplyv na miestnu mikroklímu vyznačujúcu sa relatívnou blízkosťou mora, nadmorskou výškou, miernym vetrom, neexistenciou stálych vodných tokov v prirodzene odvodňovaných geomorfologických oblastiach, a tak v tejto oblasti so stabilnými podmienkami prevládajú mierne teplé, suché letá, vďaka ktorým tu v minulosti vznikli známe kúpele.

5.2. *Špecifickosť výrobku:*

Okrem požiadaviek týkajúcich sa zhody suroviny a spracovania a konečnej klasifikácie vyzretého výrobku je potrebné uviesť tieto špecifické vlastnosti výrobku:

— používanie zadných stehien z ošípaných, ktoré nie sú staršie ako 10 mesiacov, znamená, že sa používa vyzreté mäso, ktoré je vhodnejšie na dlhé zrenie,

— používanie manuálnych metód na stláčanie, úpravu a obaľovanie šunky, ktorá je pripravená na fázu zrenia,

— zákaz používania akýchkoľvek chemických prídavných látok vo všetkých fázach prípravy (okrem chloridu sodného na solenie v úvode procesu),

— používanie suchej morskej soli (chlorid sodný) na solenie čerstvých zadných stehien,

— používanie čerstvých zadných stehien, ktoré nie sú mrazené, ale iba chladené, triedené podľa minimálneho veku ošípaných,

— prevoz zadných stehien do výrobnej prevádzky do 96 hodín po porážke,

— trvanie procesu je podmienené tým, že zrenie musí trvať najmenej 13 mesiacov od začatia spracovania výrobku,

— znížený obsah soli v šunke, ako je to uvedené v požadovaných kontrolných správach o chemických parametroch, ktoré sa v závere procesu zrenia skontrolujú, zabezpečuje tomuto výrobku postavenie originálneho a osobitého produktu, ktorý sa líši od iných podobných produktov vyrábaných v strednom Taliansku.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo vlastnosťami výrobku (pre CHOP), alebo špecifickou akosťou, povesťou alebo inou vlastnosťou výrobku (pre CHZO):*

Zemepisné a environmentálne vlastnosti oblasti Carpegna, ktorá leží v srdci regiónu Montefeltro a prírodnej rezervácie, tvoria jedinečnú kombináciu mikroklimatických faktorov, ktoré majú priaznivý vplyv na zrenie mäsa, čo ľudia dávno zistili a dodnes využívajú. Záznamy o vzťahu miestneho regiónu k spracovaniu bravčového mäsa siahajú do renesancie, keď Malatesta Novello, lord z Ceseny, predal soľné plošiny v Cervii Benátskej republike (1468), pričom v tejto súvislosti sa výslovne uvádza, že región Carpegna získal právo na slobodné nakladanie so soľou. Carpegna sa vyznačuje miernymi, ale neutíchajúcimi vetrami prichádzajúcimi od Jadranského mora – ktoré sú síce blokované výškou, ale chránené bariérou tvorenou prvými výbežkami Apenín – to je základ osobitej horskej stredomorskej mikroflóry tejto oblasti, ktorú tvorí spojenie bukov, hrabov a cezmín s nevädzami, ľaliami, veternicami a s mnohými druhmi orchideí, ktoré sa zachovali a udržali počas stáročí v tejto prírodnej rezervácii.

Tieto faktory ovplyvnili aj reguláciu činnosti enzýmov v mäsových tkanivách, ktoré pôsobia napriek nízkemu obsahu soli, a to na základe procesu zrenia podporovaného dlhodobým vystavením miestnym podmienkam (*stagionatura*), čo má priamy vplyv na konzistenciu a organoleptické vlastnosti šunky.

Potreba vhodnej suroviny, ktorá prechádza procesom dlhodobého zrenia bez nadmerného používania soli alebo ochucovadiel, zabezpečila zachovanie tradície chovu ťažkých ošípaných v Taliansku, ktorý sa počas stáročí postupne šíril z pôvodných oblastí chovu v strednom Taliansku až do Pádskej nížiny, pričom tento pohyb sa v poslednom čase zastavil v dôsledku rozsiahlych epidémií krívačky a slintačky.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

Táto administratíva spustila proces vnútroštátneho námietkového konania k návrhu zmeny a doplnenia chráneného označenia pôvodu (CHOP) „Prosciutto di Carpegna“, ktoré bolo zaregistrované podľa nariadenia (EHS) č. 2081/92 po uverejnení v Úradnom vestníku Talianskej republiky č. 86 z 12. apríla 2006.

Celý text špecifikácie produktu je dostupný:

— na tejto internetovej stránke:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipo Documento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0> Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

alebo:

— treba priamo kliknúť na domovskú stránku talianskeho ministerstva pôdohospodárstva (http://www.politicheagricole.it) a kliknúť na „Prodotti di Qualità“ (v ľavej časti obrazovky), a potom na „Disciplinari di Produzione all'esame dell' UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“.