

PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 872/2013**ze dne 9. září 2013,****kterým se schvaluje změna menšího rozsahu ve specifikaci názvu zapsaného do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (Salame Brianza (CHOP))**

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin ⁽¹⁾, a zejména na čl. 53 odst. 2 druhý pododstavec uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) V souladu s čl. 53 odst. 1 prvním pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012 přezkoumala Komise žádost Itálie o schválení změn specifikace chráněného označení původu „Salame Brianza“ zapsaného podle nařízení Komise (ES) č. 1107/96 ⁽²⁾.
- (2) Cílem žádosti je změnit specifikaci upřesněním metody produkce, označování a úprav platných právních předpisů týkajících se zejména kontrol.

- (3) Komise danou změnu přezkoumala a dospěla k závěru, že je odůvodněná. Vzhledem k tomu, že se jedná o změnu menšího rozsahu ve smyslu čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012, může ji Komise schválit, aniž by použila postup podle článků 50 až 52 uvedeného nařízení,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Specifikace chráněného označení původu „Salame Brianza“ se mění v souladu s přílohou I tohoto nařízení.

Článek 2

Konsolidovaný jednotný dokument obsahující hlavní body specifikace je uveden v příloze II tohoto nařízení.

*Článek 3*Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 9. září 2013.

*Za Komisi,
jménem předsedy,
Dacian CIOLOȘ
člen Komise*

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ Úř. věst. L 148, 21.6.1996, s. 1.

PŘÍLOHA I

Ve specifikaci chráněného označení původu „Salame Brianza“ se schvaluje tato změna:

— Metoda produkce

V článku 4, který se týká „způsobu výroby“ produktu s CHOP „Salame Brianza“, byl pozměněn odstavec 2 týkající se mletí. V platné specifikaci se stanoví, že salám o hmotnosti nejvýše 300 gramů je rozebrán mlýnkem na maso s mřížkou s otvory o velikosti 4–4,5 mm (jemné mletí) a salám o hmotnosti vyšší než 300 gramů mlýnkem na maso s mřížkou s otvory o velikosti 7–8 mm (hrubé mletí), což uvádí do souvislosti průměr zrn produktu „Salame Brianza“ s hmotností.

Ve skutečnosti žádná korelace mezi hmotností salámu a průměrem zrna neexistuje. Ve změně verzi specifikace se proto považovalo za vhodné s touto korelací nepracovat a ponechat výlučně údaj o rozměrech otvorů mlýnku na maso.

V článku 5, který se týká „zrání“, byla tabulka týkající se minimálních lhůt zrání produktu s CHOP „Salame Brianza“ aktualizována na základě tří kritérií.

Za prvé, časová jednotka zrání, která se v současně platné specifikaci uvádí v týdnech, byla změněna tak, aby byla uváděna v nové verzi ve dnech, což představuje přesnější a transparentnější údaj o předepsané době.

Za druhé, bylo považováno za vhodné s ohledem na způsoby uvádění na trh stanovené v článku 8 platné specifikace uvádět přesně vymezené minimální lhůty zrání i u salámů balených vakuově, v ochranné atmosféře nebo do děrované plastové fólie také, které jsou odlišné od lhůt pro nebalené salámy. Ve skutečnosti jsou v nové tabulce pro salámy malé velikosti (v tomto případě o průměru do 55 mm) lhůty zrání baleného produktu o něco delší než lhůty volně prodáváného produktu, a to z toho důvodu, že salám od okamžiku zabalení nemůže projít přirozeným procesem sušení.

A v neposlední řadě bylo považováno za vhodné rozšířit řadu průměrů, v nichž produkt „Salame Brianza“ může být uváděn na trh, přidáním větších průměrů, které v minulosti nebyly k dispozici kvůli omezením daným velikostí střívek, které jsou dostupné na trhu. Vzhledem k tomu, že lhůta zrání produktu „Salame Brianza“, která zahrnuje také sušení, se mění v závislosti na průměru salámu, rozumí se samo sebou, že v důsledku většího počtu průměrů stanovených touto verzí specifikace se rozšíří řada produktů a prodlouží se lhůty zrání.

— Označování

V článku 8 bylo logo označení CHOP „Salame Brianza“ vloženo přímo do specifikace, zatímco v předchozí verzi bylo uvedeno v příloženém dokumentu; nebylo však nikdy popsáno ani používáno. Do článku 8 bylo tedy vloženo aktuální logo označení i s kolorimetrickými údaji.

— Kontroly – úpravy právních předpisů

Článek 7 týkající se „kontrol“ byl aktualizován, neboť skupině pověřené ochranou CHOP svěřoval pravomoci, které byly protizákonné s ohledem na články 10 a 11 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾, které stanoví, že výše uvedené kontroly jsou svěřeny třetím osobám.

A konečně v článku 1 a čl. 8 odst. 1 a 3 nápis DOC užívaný v Itálii před přijetím nařízení Rady (EHS) č. 2081/92 ⁽²⁾ byl nahrazen nápisem DOP v souladu s právními předpisy Společenství.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

⁽²⁾ Úř. věst. L 208, 24.7.1992, s. 1.

PŘÍLOHA II

KONSOLIDOVANÝ JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽¹⁾

„SALAME BRIANZA“

č. ES: IT-PDO-0217-0326-21.02.2008

CHZO () CHOP (X)

1. **Název**

„Salame Brianza“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Druh produktu*

Třída 1.2 Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

V okamžiku uvedení na trh je produkt s CHOP „Salame Brianza“ válcovitého tvaru, kompaktní a nepružný.

Vzhled na řezu je kompaktní a homogenní, s kousky tuku, bez žluklých částí, plátek nevykazuje viditelné vazivové tkáně a má rovnoměrnou rubínově červenou barvu. Má jemnou a charakteristickou vůni a chuť velmi lahodnou a jemnou, nikdy kyselou.

Kromě toho má produkt s CHOP „Salame Brianza“ v okamžiku uvedení na trh následující chemické a fyzikálně-chemické vlastnosti:

- celkový obsah proteinů: min. 23 %,
- poměr kolagenu a proteinů: max. 0,10,
- poměr vody a proteinů: max. 2,00,
- poměr tuků a proteinů: max. 1,5,
- pH: rovno 5,3 nebo vyšší.

Pokud jde o mikrobiologické vlastnosti, vykazuje produkt mezofilní mikrobiální kontaminaci $> 1 \times 10$ utvářející kolonii/g s převahou bakterií typu *Lactobacillus* a *Coccus*.

3.3 *Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Produkt s CHOP „Salame Brianza“ se vyrábí z vepřového masa: správným postupem vykostěné plecko zbavené šlach, odřezky masa a mletá šunka, bůček a/nebo lalok bez měkkých tučných částí, k nimž se přidává sůl a drcený a/nebo mletý pepř:

Lze použít rovněž následující produkty: víno, cukr a/nebo dextrózu a/nebo fruktózu a/nebo laktózu, kultury podněcující fermentaci, dusičnan sodný a/nebo draselný (maximální dávka: 195 dílů na milión), dusičnan sodný a/nebo draselný (maximální dávka: 95 dílů na milión), kyselinu askorbovou a její sodnou sůl, česnek v nepatrném množství.

3.4 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)*

Musí být přesně dodržována pravidla týkající se využití krmné dávky a jejího složení. Krmení prasat se člení na dvě fáze a jeho základem je především obilná produkce pocházející z makrooblasti vymezené v bodě 4. Sýrárny nacházející se ve vymezené zeměpisné oblasti dodávají vedlejší produkty výroby sýrů (syrovátku, sýřeninu nebo podmásli).

3.5 *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Výroba produktu s CHOP „Salame Brianza“ (čištění, mletí, mísení ingrediencí, plnění do střívek, sušení, zrání) se musí provádět v tradiční výrobní oblasti na území regionu Brianza, vymezeném v bodě 4.

⁽¹⁾ Nahrazeno nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

Balení, krájení nebo porcování produktu s CHOP „Salame Brianza“ musí být prováděny v oblasti produkce vymezené v bodě 4 pod dohledem schváleného kontrolního subjektu, aby byla zajištěna kvalita produktu. Produkt „Salame Brianza“ je citlivý na vnější vlivy, zejména na světlo, stejně jako na oxidaci působením vzduchu nebo tepla. Příprava produktu „Salame Brianza“ ke krájení nutně předpokládá odstranění střívka, a tedy přímé vystavení jedlé části produktu vzduchu. Vystavení produktu vnějším vlivům v nekontrolovaných podmínkách narušuje organoleptické vlastnosti produktu „Salame Brianza“. Pro zachování původních vlastností produktu je tedy nezbytné, aby byl produkt „Salame Brianza“ krájen a balen ihned po období zrání přímo v místě výroby.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování

Produkt „Salame Brianza“ může být uveden na trh volně, vakuově balený nebo balený v ochranné atmosféře, celý, naporcovaný nebo krájený na plátky.

Název chráněného označení původu „Salame Brianza“ musí být na etiketě uveden jasným a nesmazatelným písmem, které lze zřetelně odlišit od jakéhokoliv jiného nápisu, a hned za ním musí následovat nápis „Denominazione di Origine Protetta“ (chráněné označení původu).

Oba výše uvedené údaje musí být uvedeny v italštině.

Zkratka „DOP“ může být rovněž napsána i jinde na etiketě, avšak v témže zorném poli. V případě produktů určených pro mezinárodní trhy může být nápis „Denominazione di Origine Protetta“ přeložen do jazyka země určení.

Tyto údaje jsou neoddělitelně spjaty s logem chráněného zeměpisného označení.



Je zakázáno přidávat jakékoliv označení, které není výslovně stanoveno.

Je ovšem dovoleno používat označení, která odkazují na jména, obchodní názvy nebo soukromé značky, nemají-li pochvalný význam nebo nemohou-li uvést spotřebitele v omyl, jakož i případný název podniků chovajících prasata používaná k výrobě produktu „Salame Brianza“, za podmínky, že veškeré suroviny pocházejí výhradně z těchto chovů.

Jestliže je logo přímo uvedeno na etiketě výrobních podniků, musí být množství etiket, kontrolované schváleným kontrolním subjektem, stejné jako množství surovin určených pro výrobu produktu „Salame Brianza“.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Chov prasat určených k výrobě produktu „Salame Brianza“ musí probíhat na území těchto provincií: Lombardie, Emilia-Romagna a Piemont (na dané CHOP se vztahuje výjimka podle čl. 2 odst. 3 nařízení (ES) č. 510/2006).

Oblast produkce salámu s CHOP „Salame Brianza“ se nachází na území regionu Brianza. Ten je ohraničen na severu výběžkem hory Ghisallo, na jihu tokem kanálu Vioresi, na východě hlubokým korytem řeky Adda a na západě silnicí první třídy Comasina včetně dvoukilometrového vnějšího pásma za touto silnicí.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti

Zeměpisná makrooblast, ve které se nacházejí chovy prasat určené k výrobě produktu „Salame Brianza“, se vyznačuje jednotvárnou krajinou, zejména ve zcela rovinaté oblasti Pádské nížiny, již protínají řeky a kanály a jež má bohatou vegetaci, zejména kukuřičná pole a louky. Podnebí je charakterizováno poměrně tuhými, velmi vlhkými a mlhavými podzimy a zimami, mírným a deštivým obdobím jara a létem s velmi vysokými teplotami a četnými přechodnými a často velmi vydatnými srážkami.

Uvnitř této makrooblasti produkce salámu s CHOP „Salame Brianza“, nacházející se přímo na území regionu Brianza, se střídají úrodné roviny a návrší zalitá sluncem, jež jsou na severu chráněna horským masivem, který filtruje vzdušné proudy a atmosférické poruchy, čímž dochází ke vzniku různých atmosférických jevů, jako jsou filtrování vzduchu, teplé sestupné větry, studené větry (když vzdušné proudy vanou spíše od severu než od západu) a mlhy.

5.2 Specifičnost produktu

Vlastnosti produktu „Salame Brianza“ jsou jedinečné. Na řezu je plátek homogenní, má rubínově červenou barvu a vykazuje konzistentní a kompaktní vzhled. Má jemnou a charakteristickou vůni a chuť velmi lahodnou a nikdy kyselou.

5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

Vlastnosti požadované pro produkt s CHOP „Salame Brianza“ závisí na podmínkách prostředí a na přírodním a lidském faktoru.

Pro zeměpisnou makrooblast vymezenou v bodě 4 jsou zejména specifické vlastnosti surovin, takže při výrobě produktu „Salame Brianza“ se využívá podmínek této zeměpisné makrooblasti.

Vlastnosti a přírodní zdroje makrooblasti skutečně napomohly významnému rozvoji zemědělství a chovu dobytka, takže dnes můžeme konstatovat blahodárné vlivy tohoto vývoje na hospodářskou činnost v této oblasti: rozsáhlé plochy pěstování kukuřice a mnoho podniků, které zpracovávají obilniny na krmivo určené pro chovy vepřového a hovězího dobytka, jichž je tu úctyhodné množství.

Nicméně jestliže se ukázalo, že makrooblast je ideálním zdrojem dodávek surovin (kukuřice a syrovátky) nezbytných pro výživu vepřového dobytka a jeho chov, platí i to, že jedním z hlavních faktorů, které umožnily rozvoj typické produkce, jakou je výroba produktu „Salame Brianza“, je také geografie a morfologie regionu Brianza.

Horské pásmo Alp, které území regionu Brianza vymezuje na severozápadě, dodává klimatické zvláštnosti každému regionu provincie Piemont: vzdušné proudy a atmosférické poruchy jsou filtrovány skrze horské masivy tvořící různé atmosférické jevy, jako jsou filtrování vzduchu, teplé sestupné větry, studené větry (když proudy vanou spíše od severu než od západu) a mlhy. Všechny tyto podmínky přirozeně vytvářejí ideální faktory pro zrání produktu „Salame Brianza“, protože fermentace, která začíná během zrání, je působena komplexem mikrobiální flóry přítomné v prostředí transformace a zrání produktů, přičemž sama tato mikrobiální flóra závisí na vlastnostech souvisejících s prostředím oblasti (teplota, vlhkost atd.).

Odkaz na zveřejnění specifikace

[čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006]

Tento správní orgán zahájil vnitrostátní řízení o námitce tím, že zveřejnil žádost o změnu chráněného označení původu „Salame Brianza“ v Úředním věstníku Italské republiky, všeobecné řadě, č. 8, ze dne 10. ledna 2008.

Úplné znění specifikace chráněného označení původu „Salame Brianza“ je k dispozici:

— na této internetové adrese:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

nebo

— přímo na domovské stránce ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví (www.politicheagricole.it) po kliknutí na „Qualità e sicurezza“ (jakost a bezpečnost – na obrazovce nahoře vpravo) a na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.