

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

(2011/C 119/10)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. 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 V SÚLADE S ČLÁNKOM 9

„SPECK ALTO ADIGE“/„SÜDTIROLER MARKENSPECK“/„SÜDTIROLER SPECK“

ES č.: IT-PGI-0417-0327-06.11.2008

CHZO (X) CHOP ()

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

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Spojenie
- Označovanie
- Vnútroštátne požiadavky
- Iné (uveďte)

2. Druh zmeny a doplnenia (zmien a doplnení):

- 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, ktorá nevyžaduje zmenu a doplnenie uverejneného jednotného dokumentu [článok 9 ods. 3 nariadenia (ES) č. 510/2006]
- Dočasná zmena a doplnenie špecifikácie vyplývajúca z uloženia záväzných hygienických alebo rastlinolekárskeho opatrení zo strany verejných orgánov [článok 9 ods. 4 nariadenia (ES) č. 510/2006]

3. Zmena a doplnenie (zmeny a doplnenia):

3.1. Názov výrobku:

Zmeniť taliansku verziu označenia zaregistrovaného ako „Speck dell'Alto Adige“ na „Speck Alto Adige“ sa javí potrebné z dôvodu koherentnosti s dlhodobým zvykom používať ho v praxi aj v obchodnom jazyku, ako aj kvôli stručnosti a podobnosti s obdobnou nemeckou verziou, ktorá neobsahuje predložky.

(1) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.2. Opis výrobku:

Chemické, fyzikálno chemické, mikrobiologické, organoleptické a zmyslové vlastnosti hotového výrobku sú opísané podrobnejšie. Tieto zmeny a doplnenia sú spresneniami zameranými na úplnosť a väčšiu jasnosť s cieľom poskytnúť isté a nemenné prvky užitočné pri kontrole, ktorou sa má zaručiť všeobecná kvalita výrobku.

3.3. Spôsob výroby:

V záujme väčšej transparentnosti, pokiaľ ide o mäso používané pri príprave príslušného CHZO, bolo potrebné rozšíriť a spresniť opis surovín, ktoré možno používať na výrobu CHZO „Speck Alto Adige“. S cieľom zaručiť, že spotrebiteľia dokážu identifikovať „Speck Alto Adige“, vypáli sa na konci fázy zrenia značka. Táto značka s alfanumerickým kódom, ktorý umožňuje identifikovať výrobcu, ktorý ju vypálil, sa na konci zrenia umiestni na kožu celej šunky aspoň štyrikrát.

Pokiaľ ide o fázu výroby, spresnil sa význam výrazu „tradičná metóda“, ktorý sa nachádza v špecifikácii zapísanej do registra. Táto zmena bola nutná, aby sa predišlo postupnému vymiznutiu uvedenej tradičnej výrobnéj techniky.

3.4. Označovanie:

Stalo sa nevyhnutným podrobne upraviť pravidlá označovania výrobku, ktorými sa predovšetkým ustanovuje používanie doplňujúcich údajov o tradičnej celkovej kvalite výrobku pod podmienkou, že tieto údaje budú oddelené od identifikačnej značky. Účelom týchto tradičných údajov, ktoré sa nachádzajú v právnych predpisoch provincie od roku 1978, je poskytnúť technický a hmotný opis výrobku, ktorý by bol zrozumiteľnejší a prístupnejší na základe určitých aspektov súvisiacich s pôvodom, a to podľa podrobných podmienok, ktorými sa riadia určité technické osobitosti, ktoré sa tradične spájajú s výrobkom v miestnej nomenklatúre s cieľom upriamiť pozornosť na rozlišovacie prvky výrobného procesu. Nejde teda o zmenu a doplnenie samotného označenia alebo prvkov, z ktorých sa skladá, ale atribútov, ktoré sa už dávno používajú na opis určitých osobitostí v súvislosti s výrobou.

Práve vzhľadom na to je možné uviesť na štítok doplnkový údaj „Bauernspeck“ v prípade šunky so značkou CHZO „Speck Alto Adige“, „Südtiroler Markenspeck“ a „Südtiroler Speck“ vyrobenej zo stehien ošípaných vykrmených a zabitých v Alto Adige. Údaj „Bauernspeck“ poskytuje ďalšiu informáciu o výrobku tým, že odkazuje na aspekty spojené s historickým pôvodom výroby šunky „Speck Alto Adige“ a s pôvodom jej spojenia s daným územím.

Takisto sa ustanovilo, že sa na štítok pridá údaj „horský výrobok“, ak sa výroba uskutočňuje na územiach v nadmorskej výške aspoň 600 m, ktoré sú preto zo zemepisného hľadiska klasifikované ako horské zóny.

3.5. Vnútroštátne požiadavky:

Článok 7 týkajúci sa kontrol bol prepracovaný v tom zmysle, že z neho boli odstránené všetky odkazy na právne predpisy a postupy, ktoré existovali pred schválením nariadenia (EHS) č. 2081/92 a ktoré sa vzhľadom na súčasné právne predpisy Spoločenstva stali nezákonnými.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„SPECK ALTO ADIGE“/„SÜDTIROLER MARKENSPECK“/„SÜDTIROLER SPECK“

ES č.: IT-PGI-0417-0327-06.11.2008

CHZO (X) CHOP ()

1. Názov:

„Speck Alto Adige“/„Südtiroler Markenspeck“/„Südtiroler Speck“

2. Členský štát alebo tretia krajina:

Taliansko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:**3.1. Druh výrobku:**

Trieda 1.2 – Mäsové výrobky

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

„Speck Alto Adige“ (po taliansky), „Südtiroler Markenspeck“ a „Südtiroler Speck“ (po nemecky) sa vyrába z vykosteného bravčového stehna, ktoré sa zľahka osolí a ochutí, vyúdi za studena v na to určených priestoroch pri maximálnej teplote 20 °C a dozreje, ako to vyžadujú miestne tradície a zvyky, a má osobitné organoleptické vlastnosti.

Keď je šunka „Speck Alto Adige“/„Südtiroler Markenspeck“/„Südtiroler Speck“ pripravená ku konzumácii, má zvonku hnedú farbu a na reze červenú s bielymi trochu ružovkastými časťami. Vôňu cítiť po údení, je aromatická a príjemná, chuť je typická a výrazná. Chemické, fyzikálno chemické a mikrobiologické vlastnosti sú tieto:

proteíny spolu predstavujú 20 % alebo viac,

pomer vody k proteínom je 2,0 alebo menej,

pomer tuku k proteínom je 1,5 alebo menej,

obsah chloridu sodného najviac 5 %,

obsah dusičnanu draselného menej ako 150 mg/kg,

obsah dusičnanu sodného menej ako 50 mg/kg,

stupeň mezofilného mikrobiologického znečistenia v súlade s normou UNI ISO 4833 (2003),

mliečne baktérie v rámci prípustnej normy 1×10^8 kolóniu tvoriacich jednotiek na gram (KTJ/gram).

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):

Celé stehná určené na výrobu šunky „Speck Alto Adige“/„Südtiroler Markenspeck“/„Südtiroler Speck“ musia pred vykostením vážiť aspoň 10,5 kg. Vykostené a pokrúpané stehná (nazývané aj „baffe“) musia vážiť aspoň 5,2 kg. Ich teplota „v srdci“ sa musí pri dodaní pohybovať medzi 0 a 4 °C.

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

—

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

„Speck Alto Adige IGP“/„Südtiroler Markenspeck g.g.A.“/„Südtiroler Speck g.g.A.“ sa musí pripraviť podľa tradičnej metódy s orechmi alebo bez nich, musí sa nasoliť a ochutiť na sucho, údi sa a nechá odležať pri maximálnej teplote 20 °C, dozrieva pri teplote okolia od 10 do 15 °C, pričom obsah vlhkosti dosahuje 60 až 90 %.

3.6. Osobitné pravidlá pri krájaní, strúhaní, balení atď.:

Šunka „Speck Alto Adige“/„Südtiroler Markenspeck“/„Südtiroler Speck“ sa môže uvádzať na trh vcelku, na kusy alebo nakrájaná na plátky, nebalená alebo balená vákuovo alebo v modifikovanej atmosfére.

Šunka „Speck Alto Adige“/„Südtiroler Markenspeck“/„Südtiroler Speck“ sa musí porciovať, krájať a baliť výlučne v oblasti výroby vymedzenej v bode 4, aby sa konečnému spotrebiteľovi zaručilo zachovanie typických aromatických vlastností a najjemnejších vôní.

3.7. Osobitné pravidlá pri označovaní:

Výrobok určený na konzumáciu musí niesť označenie „Speck Alto Adige“/„Südtiroler Markenspeck“/„Südtiroler Speck“, za ktorým sa uvádza „Chránené označenie pôvodu“ a skratka „CHZO“. Názov chráneného zemepisného označenia „Speck Alto Adige“/„Südtiroler Markenspeck“/„Südtiroler Speck“ sa nemôže preložiť do iných jazykov. Musí byť na štítku vytlačený zreteľným a nezmazateľným písmom, ktoré jasne vyniká spomedzi všetkých ostatných údajov uvedených na štítku, a musí za ním nasledovať názov „Chránené zemepisné označenie“ a skratka „CHZO“, pričom sa tento údaj musí preložiť do jazyka krajiny, v ktorej sa výrobok uvádza na trh. Na každom štítku sa musí uviesť logo CHZO „Speck Alto Adige“/„Südtiroler Markenspeck“/„Südtiroler Speck“.



Takisto sa povoľuje pridať údaj „horský výrobok“, ak sa výroba uskutočňuje na územiach v nadmorskej výške aspoň 600 m, ktoré sú preto zo zemepisného hľadiska klasifikované ako horské zóny.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Bravčové stehná opracúvajú a spracúvajú výlučne podniky, ktoré sa nachádzajú na území autonómnej provincie Bolzano-Alto Adige.

5. Spojenie so zemepisnou oblasťou:

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Celú oblasť výroby CHZO „Speck Alto Adige“/„Südtiroler Markenspeck“/„Südtiroler Speck“ charakterizuje horský ráz. Vďaka vánku a premenlivým vetrom, ktoré prefukujú pomedzi nespočetné alpské údolia, sa toto územie vyznačuje stredne suchým podnebím s viac ako 300 slnečnými dňami ročne.

Okrem toho bolo toto pohraničné územie od vždy miestom, kde sa stretáva stredozemná a stredoeurópska kultúra. Je to jediné miesto, na ktorom mohli vzniknúť priaznivé podmienky pre vyvinutie metódy konzervovania bravčového mäsa, ktorá spája údenie typické pre strednú Európu a dozrievanie typické pre Stredozemie.

5.2. Špecifickosť výrobku:

Na rozdiel od šunky z regiónu v povodí Pádu sa „Speck Alto Adige“/„Südtiroler Markenspeck“/„Südtiroler Speck“ vyrába z bravčového stehna, ktoré bolo vykostené, otvorené a vyrovnané, vyúdené a odležané. Zvonku má šunka hnedé sfarbenie, ktoré získava údením. Na reze má chudé mäso červenú farbu a tukové časti sú biele s miernym ružovkastým sfarbením. „Speck Alto Adige“/„Südtiroler Markenspeck“/„Südtiroler Speck“ má typickú vôňu odležaného mäsa, pričom sa vyznačuje jemným odtieňom údenia. Mäso má výraznú, avšak nie slanú chuť.

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

Príčinná súvislosť medzi CHZO „Speck Alto Adige“/„Südtiroler Markenspeck“/„Südtiroler Speck“ a územím jeho výroby spočíva v osobitných mikroklimatických podmienkach regiónu Alto Adige, čo dokázala využiť v historicko kultúrnej enkláva južného Tirolska, pohraničné územie, ktoré z historického, etnologického, ekonomického a kultúrneho hľadiska od vždy predstavovalo prechodnú zónu medzi severnou Európou a južnými Alpami, čím bolo otvorené vplyvom z obidvoch oblastí vývoja. Vďaka vetrom a vánkom vejúcim do údolí Alto Adige z južných a severných svahov horského masívu je toto podnebie výnimočne vhodné na dozrievanie šunky „Speck Alto Adige“/„Südtiroler Markenspeck“/„Südtiroler Speck“, čo opodstatňuje túto metódu spracovania mäsa s pôvodom v alpskej tradícii života na horách. Tento spôsob konzervovania spája agresívne údenie s pôvodom zo severu a solenie s pôvodom z Pádskej nížiny, a to v rámci pomalého sušenia za prirodzených podmienok: výsledný výrobok má veľmi vyrovnanú chuť, ktorá je jemnejšia ako chuť surovej a silne údenej šunky zo severnej Európy a výraznejšia ako chuť jemnej šunky zo stredomorskej oblasti. Výrobok je dokonale vysušený a počas prvých fáz výroby a počas zrenia obohatený o vône a látky nachádzajúce sa v okolitom ovzduší. Aj z týchto dôvodov sa dobré meno šunky „Speck Alto Adige“/„Südtiroler Markenspeck“/„Südtiroler Speck“ viaže na výrobok, ktorý je charakteristický pre územie, z ktorého pochádza.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

Súčasná správa začala vnútroštátne námietkové konanie vo veci návrhu zmeny a doplnenia chráneného zemepisného označenia „Speck Alto Adige“, „Südtiroler Markenspeck“ alebo „Südtiroler Speck“.

Konsolidované znenie špecifikácie výroby je k dispozícii na adrese:

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

alebo

priamo z domovskej stránky ministerstva (<http://www.politicheagricole.it>) kliknutím na „Prodotti di Qualità“ (na obrazovke vľavo) a na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“.