

Публикация на единен документ във връзка със заявление за одобрение на несъществено изменение в съответствие с член 53, параграф 2, втора алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

(2019/С 3/08)

Европейската комисия одобри това несъществено изменение в съответствие с член 6, параграф 2, трета алинея от Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 на Комисията ⁽¹⁾.

Заявлението за одобрение на това несъществено изменение е публикувано в базата данни DOOR на Комисията.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Cotechino Modena“

№ на ЕС: **PGI-IT-01500-AM01 – 20.4.2018**

ЗНП () ЗГУ (X)

1. Наименование/наименования

„Cotechino Modena“

2. Държава членка или трета държава

Италия

3. Описание на селскостопанския продукт или храната

3.1. Вид продукт

Клас 1.2. Месни продукти (варени, осолени, пушени и др.)

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1

Продуктът „Cotechino Modena“ е с цилиндрична форма, варен, и към момента на пускане за консумация притежава следните органолептични, химични и физико-химични характеристики:

Органолептични характеристики:

Консистенция: продуктът трябва да може лесно да се реже на резени, които не трябва да се ронят.

Вид при срязване: резенът е компактен и с еднаква гранулометрия.

Цвят на резена: розов към неравномерно червен.

Вкус: типичен вкус.

Химични и физико-химични характеристики на месната смес:

Общо белтъчини: минимум 17 %.

Съотношение мазнини/белтъчини: максимум 1,9.

Съотношение колагени/белтъчини: максимум 0,5.

Съотношение вода/белтъчини: максимум 2,7.

3.3. Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)

„Cotechino Modena“ се състои от смес от свински меса от напречно набраздени мускули, свинска мазнина, кожа, сол, черен пипер на зърна и/или млян. Съставки, които също могат да бъдат използвани: вино, вода в съответствие с добрите промишлени практики, естествени аромати, подправки и ароматни растения, захар и/или декстроza и/или фруктоза, натриев и/или калиев нитрит в максимална доза от 140 части на милион, аскорбинова киселина и натриевата ѝ сол. Не се разрешават аромати на дим. Получената смес се пълни в естествени или изкуствени обвивки.

3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

Производството на „Cotechino Modena“ включва следните етапи: подготовка на суровините, смилане, смесване, пълнене, след които следват сушене, за продуктите, които се пускат на пазара пресни, или евентуално предварително варене и подходяща термична обработка за продуктите, които се пускат на пазара варени.

⁽¹⁾ ОВ L 179, 19.6.2014 г., стр. 17.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

„Cotechino Modena“ се предлага на пазара цял. Пресните продукти се предлагат на пазара в насипно състояние или опаковани, варените продукти се предлагат в подходящи херметически затворени опаковки. Операциите по опаковането трябва да се осъществяват изключително в производствения район, определен в точка 4.

3.6. Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Защитеното географско указание „Cotechino Modena“ трябва да се постави на етикета с ясни и незаличими букви, които отчетливо да се различават от всички други надписи по етикета, и трябва да бъде непосредствено последвано от надписа „Защитено географско указание“ и/или от акронима „ЗГУ“. Забранено е добавянето на каквито и да било определения, които не са изрично предвидени. Допуска се обаче използването на надписи, които посочват наименования или търговски наименования, или запазени марки, при условие че нямат характер на хвалебствия или не са от естество да въведат в заблуждение потребителя.

4. Кратко определение на географския район

„Cotechino Modena“ се произвежда в традиционния район на производство, който е географски определен от цялата територия на следните италиански провинции: Модена, Ферара, Равена, Римини, Форли-Чезена, Болоня, Реджо Емилия, Парма, Пиаченца, Кремона, Лоди, Павия, Милано, Монца-Брианца, Варезе, Комо, Лекко, Бергамо, Бреша, Мантуа, Верона и Ровиго.

5. Връзка с географския район

„Cotechino Modena“ дължи своята известност на географския произход на местата, в които традиционно се произвежда. То е предшественика на Zampone и на всички пълнени колбасарски продукти, съдържащи свинска кожа, които, произхождащи от Модена, впоследствие са били произвеждани в други райони на Северна Италия, където общоприетите професионални стандарти за производството на тези продукти от чисто свинско месо са били пренесени и разпространени. От времето на Миланското херцогство, „codeghin“ е известен в цялата Паданска равнина. Изобретателността и техническите умения, предавани от поколение на поколение при спазване на традицията, са основен елемент на този продукт, чиито характеристики продължават и в наши дни да зависят силно от човешките фактори и факторите на околната среда.

Качествата на продукта с географско указание зависят от природните и човешките фактори на територията на производство. Условието на околната среда в определения район могат да бъдат уподобени на тези на типичния климат за Северна и Централна Италия. Значението на връзката с традиционната територия на производство се възплъщава в техническите умения на преработвателите, дотолкова доколкото с течение на времето работниците са се специализирали в това да направят възможна непрекъснатостта на процедурите по преработката на продукта при строго спазване на традицията. В действителност, за разлика от обикновения cotechino, „Cotechino Modena“ със ЗГУ трябва да се произвежда при спазване на много по-стриктен процес, който произтича от използвания в продължение на векове метод в определения географски район. Традициите, заедно с характеристиките на околната среда, са в тясна връзка със социално-икономическата еволюция, характеризираща производствения район, до степен да доведат до неповторими свойства.

Препратка към публикуваната спецификация

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

Настоящата администрация е започнала националната процедура за възражение, като е публикувала предложението за изменение на ЗГУ „Cotechino Modena“ в Държавен вестник на Италианската република, бр. 47 от 26.2.2018 г.

Консолидираният текст на продуктовата спецификация е на разположение на следния уебсайт:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>