

## II

(Незаконодателни актове)

## РЕГЛАМЕНТИ

## РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 588/2010 НА КОМИСИЯТА

от 5 юли 2010 година

за одобрение на минимални промени в спецификацията на название, вписано в регистъра на защитените наименования за произход и на защитените географски указания (Sopressa Vicentina (ЗНП))

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета от 20 март 2006 г. относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни<sup>(1)</sup>, и по-специално член 9, параграф 2, второ изречение от него,

като има предвид, че:

- (1) В съответствие с член 9, параграф 1, първа алинея от Регламент (ЕО) № 510/2006 и по силата на член 17, параграф 2 от същия регламент Комисията разгледа заявката на Италия за одобрение на изменение в елементите на спецификацията на защитеното географско указание „Sopressa Vicentina“, регистрирано по силата на Регламент (ЕО) № 2400/96 на Комисията<sup>(2)</sup>, изменен с Регламент (ЕО) № 492/2003<sup>(3)</sup>.
- (2) Заявката има за цел да се измени спецификацията, като внесе уточнение за начините на маркиране на свинете, използвани като суровина.

- (3) Комисията разгледа съответното изменение и стигна до заключението, че то е обосновано. Тъй като по смисъла на член 9 от Регламент (ЕО) № 510/2006 промяната е незначителна, Комисията може да я одобри, без да прибегва до процедурата, описана в членове 5, 6 и 7 от горепосочения регламент,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

## Член 1

Спецификацията на защитеното наименование за произход „Sopressa Vicentina“ се изменя в съответствие с приложение I към настоящия регламент.

## Член 2

Актуализираният единен документ фигурира в приложение II към настоящия регламент.

## Член 3

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след публикуването му в Официален вестник на Европейския съюз.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 5 юли 2010 година.

За Комисията  
Председател  
José Manuel BARROSO

<sup>(1)</sup> ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

<sup>(2)</sup> ОВ L 327, 18.12.1996 г., стр. 11.

<sup>(3)</sup> ОВ L 73, 19.3.2003 г., стр. 3.

## ПРИЛОЖЕНИЕ I

В спецификацията на защитеното наименование за произход „Sopressa Vicentina“ се одобрява следната промяна:

В член 2 „Описание на продукта“, в точка 2.1.3 „Възраст на клане“ се въвеждат думите „или върху ухото“:

„Минималната възраст към момента на клането е девет месеца и може да бъде установена въз основа на информацията от татуировката, поставена върху бута на свинете в рамките на първите 30 дни след раждането.“

се заменя със:

„Минималната възраст към момента на клането е девет месеца и може да бъде установена въз основа на информацията от татуировката, поставена върху бута на свинете или върху ухото в рамките на първите 30 дни след раждането.“

---

## ПРИЛОЖЕНИЕ II

## ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход

## „SOPRESSA VICENTINA“

ЕО №: IT-PDO-0105-0145-10.8.2009 г.

ЗГУ ( ) ЗНП (X)

**1. Наименование**

„Sopressa Vicentina“

**2. Държава-членка или трета държава**

Италия

**3. Описание на земеделския продукт или храна****3.1. Вид продукт**

Клас 1.2: Продукти на базата на месо

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

Описание: продуктът „Sopressa Vicentina“ представлява колбас от отлежало сушено сурово месо със среден и голям размер, получен чрез обработката на всички високо ценени разфасовки от свинско месо.

**3.3. Суровини (само за преработени продукти)**

Използваната за производството на „Sopressa Vicentina“ суровина е месото от свине, които са родени и отгледани в животновъдни стопанства, намиращи се на територията на провинция Vicenza.

**3.4. Фражи (само за продукти от животински произход)**

При храненето на животните от раждането им до края на етапа на растеж са забранени месните брашна, а при храненето в етапа на угояване е забранена употребата на храни от животински произход, различни от мляко.

За предпочитане е храната да е с течна консистенция или под формата на ярма с добавена вода, а когато е възможно — със суроватка. За да се получи покривна сланина с добро качество, се препоръчва количеството налична линолова киселина да възлиза на най-много 2 % от сухото вещество. Суроватката и мътеницата не трябва да надвишават 15 литра дневно на животно.

Под мътеница се разбира субпродуктът от биенето на масло, а под суроватка — субпродуктът от подсирването.

**3.5. Специфични етапи на производство, които трябва да бъдат извършени в определения географски район**

Свинеждство: използваната за производството на „Sopressa Vicentina“ суровина е месото от свине, които трябва да са родени и отгледани в животновъдни стопанства, намиращи се на територията на провинция Vicenza.

Годните животни трябва имат генетичните характеристики на чиста порода или кръстоска, но в никакъв случай генетично манипулирани, на следните традиционни породи: Large White, Landrace и Dugos, вписани в италианската родословна книга („Libro Genealogico Italiano“) или в признатите от нея чуждестранни родословни книги, чиито методи за производството на тежки свине са съвместими с тези на италианската родословна книга.

Отглежданите свине трябва да са в състояние да достигат голямо тегло към момента на клането (130 kg мъртво тегло).

Минималната възраст към момента на клането е девет месеца и може да бъде установена въз основа на информацията от татуировката, поставена върху буца на свинете (или върху ухото) в рамките на първите 30 дни след раждането. Сградите и оборудването на животновъдния обект трябва да са добре термоизолирани и проветриви, така че да се осигурят подходяща температура, оптимален обмен на въздух и елиминиране на вредните газове. Подовете трябва да са направени от водонепроницаеми, термоустойчиви и противопожарни материали.

Предвид вида на храненето всички сгради и цялото оборудване трябва да отговарят на необходимите условия за устойчивост на корозия.

Могат да се използват и свине, отглеждани свободно или полусвободно.

Клане на свинете: клането на свинете трябва да се извършва в обекти, които притежават предвидените от националното законодателство и от законодателството на ЕС санитарно-хигиенни разрешителни и които се намират в рамките на признатата за ЗНП територия.

Теглото на закланите прасета не трябва да бъде по-малко от 130 kg мъртво тегло.

От последващата преработка се изключва месото от свине, които са засегнати от явни миопатии (синдрома PSE — бледо, меко и воднисто месо, DFD-ефекта — тъмно, твърдо и сухо месо, които са белези на очевидни възпалителни процеси и травми в миналото), установени от ветеринарния лекар по време на клането.

Преработка на месото: обработката на месото и сушенето на продукта трябва да се извършват в предприятия, които се намират на посочената определена територия. Преработвателните предприятия трябва да притежават предвидените от националното законодателство и от законодателството на ЕС хигиенно-санитарни разрешителни.

Рецепта и съставки: за производството на „Sopressa Vicentina“ се използват всички най-ценени части от избраната половина на кланичния труп, като бугове, врат, плешка, корем, вратна сланина, рибица.

Максималните количества позволени допълнителни съставки са:

- сол: 2 700 g на 100 kg смес,
- черен пипер на четвъртинки зърна: 300 g на 100 kg смес,
- смес от фино смлени подправки (канела, карамфил и розмарин): 50 g на 100 kg смес,
- чесън: 100 g на 100 kg смес,
- захари: 150 g на 100 kg смес,
- калиев нитрат в позволените количества.

Метод на изработване: методът на изработване е следният:

Половинките кланични трупове се разфасоват и различните разфасовки се охлаждат при температура от 0 до 3 ° C в продължение на най-малко 24 часа. След това се пристъпва към обезкостяването, почистването и отделянето на нервите.

Подбраните месни разфасовки се смилат в месомелачка, като се използват форми с диаметър на отворите 6—7 mm. Към смляното месо, достигнало до температура между 3 и 6 ° C, се добавят предварително смесените съставки. Могат също така да се добавят препарати от автохтонни микробни култури, които спомагат за ферментацията. След това всичко се смесва много добре, така че сланината да проникне в месото почти до пълно разтваряне. Така получената смес се натъпква в естествени черва с диаметър най-малко 8 cm.

Теглото на оформените колбаси е 1—1,5 kg, 1,5—2,5 kg, 2,5—3,5 kg и 3,5—8 kg.

Сушене: процесът на сушене е следният: а) течното съдържание се оставя да се оттежда в продължение на 12 часа при температура 20—24 °C; б) остава се да се суши в продължение на 4—5 дни при температура, която се понижава от 22—24 °C до 12—14 °C.

Отлежаване: продължителността на периода на отлежаване на „Sopressa Vicentina“, включваща периодите на оттеждане и сушене, варира според теглото на разфасовката:

- не по-малко от 60 дни при тегло 1—1,5 kg,
- не по-малко от 80 дни при тегло 1,5—2,5 kg,
- не по-малко от 90 дни при тегло 2,5—3,5 kg,
- не по-малко от 120 дни при тегло 3,5—8 kg.

### 3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.

—

### 3.7. Специфични правила за етикетироване

Називанието „Sopressa Vicentina DOP“ не се превежда и трябва да се постави върху етикета по неизтриваем начин с четлив шрифт.

Марката „Sopressa Vicentina DOP“ трябва да се постави на етикета съгласно указанията от графичния наръчник: приложение А към производствената спецификация.

#### 4. Определение на географския район

Производственият район на „Sopressa Vicentina“ включва цялата територия на провинция Vicenza.

#### 5. Връзка с географския район

##### 5.1. Специфична характеристика на географския район

Етапите на отлежаване зависят от условията на влажност на въздуха, които следват температурните промени. На тези условия се дължат първичните и вторичните ферментационни процеси, които протичат в приготвения колбас.

##### 5.2. Специфична характеристика на продукта

При пускането си за консумация на пазара колбасът „Sopressa Vicentina“ притежава следните характеристики:

##### Физически характеристики

Външен вид: формата е цилиндрична, завързаното е с безцветен канап, който може да е и ластичен, като е направено по вертикала (обхващане), и с поредица от пръстени от същия материал, разположени хоризонтално, като покриват цялата дължина на колбаса. За завързаното не е позволена употребата на мрежи. Ако продуктът съдържа чесън, се позволява употребата на цветен канап, но само по крайната част (илика). Пръстените трябва да бъдат най-малко три, а разстоянието между тях — около 2—4 cm. Външната повърхност е покрита със светла патина, която се образува естествено по време на отлежаването.

Вид при разрязване: вътрешната част изглежда компактна и същевременно мека. В резена се наблюдават частици сланина, които са разпределени така, че да обвиват парченцата месо, което спомага продуктът да остане мек дори след дълги периоди на отлежаване. Резенът е с леко матови цветове, без рязко разграничение между сланината и месото и със средно едра зърненост.

##### Химични характеристики

Общото количество белтъци е над 15 %, количеството мазнини варира от 30 до 43 %, минералните соли (пепел) варира от 3,5 до 5 %, влажността е под 55 %, стойността на рН е между 5,4 и 6,2.

##### Микробиологични характеристики

Вид микроби мезофили: преобладават млечните бактерии и микрококите.

##### Органолептични характеристики

**Мирис:** на подправки, като е възможен мирис на ароматни растения, със или без чесън;

**Вкус:** деликатен, леко сладък и с дъх на пипер или на чесън;

**Цвет:** розов, приближаващ се до червен;

**Консистенция:** със средно едра зърненост, с малко съпротивление при дъвчене.

##### 5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или особеностите на продукта (за ЗНП) или специфично качество, репутацията или други особености на продукта (за ЗГУ)

Тясната връзка между продукта „Sopressa Vicentina“ и околната среда е налице във всички етапи на неговото производство.

Връзката на продукта с околната среда и човешкия фактор се потвърждава от традиционното присъствие в района на производство на територията на Vicenza на многобройни животновъди и/или занаятчии, които, благодарение на характерните начини на отглеждане на свинете, на преработка на месото и последващото му отлежаване, са създали уникалния по своята същност продукт „Sopressa Vicentina“, чийто метод на производство е останал почти непроменен до днес.

Особено подчертана е връзката с околната среда поради свойствата на суровината, които произтичат от традиционния състав на хранителния режим по време на уговяването на свинете, който е съставен почти изцяло от висококачествени зърнени култури от района.

Освен това връзката на суровината с територията се определя от прилагания хранителен режим, включващ храни под формата на ярма с добавена суроватка — субпродукт на млечната промишленост. Става въпрос за стар традиционно практикуван метод, за който свидетелства фактът, че на територията на провинция Vicenza се произвеждат две широко разпространени сирена със ЗНП (Asiago и Grana Padano).

От преработката на млякото, предназначено за производството на тези две сирена със ЗНП, остава суроватката.

Този остатъчен продукт е силно характеризирани от свойствата на млякото и най-вече от процеса на отделяне на веществата, от които се получават сирената, като логично след него в суроватката остават тези неизползвани елементи, които определят нейните качества.

В животновъдните обекти, намиращи се на територията на Vicenza, този вид суроватка се използва поради особените му свойства, които се предават на свинското месо, а оттам и на преработения продукт.

Икономическите аспекти, свързани с употребата на суроватката — хранителен продукт с много ниска концентрация на хранителни вещества, тъй като е с много високо съдържание на вода — винаги са определяли тясната местна употреба на суроватката от посочените сирена, като така се е създала традицията този продукт да се използва за хранене на свинете, предназначени за производството на „Soprèssa Vicentina“.

За връзката на „Soprèssa Vicentina“ с околната среда свидетелства и наличието в провинция Vicenza на преработватели, работещи в малки обекти за клане и преработка, които използват свине от местните животновъдни стопанства, благодарение на което традиционният метод на производство на „Soprèssa Vicentina“, типичен за местната земеделска традиция, се е запазил през годините.

Етапите на отлежаване зависят от условията на влажност на въздуха, които следват промяната на температурата. На тези условия се дължат първичните и вторичните ферментационни процеси, които протичат в приготвения колбас.

Посочената връзка с околната среда и хората е определяща за този продукт, чиито особени качества са отличавали произведения във Vicenza колбас „Soprèssa“ и все още го правят различен от други подобни колбаси, произвеждани в други райони, за което свидетелстват и историческите източници.

#### **Препратка към публикуваната спецификация**

Настоящата администрация е започнала национална процедура за възражение, като е публикувала предложението за признаване на защитеното наименование за произход „Soprèssa Vicentina“ в Държавен вестник на Република Италия, бр. 73 от 28.3.2009 г.

Справка с консолидирания текст на производствената спецификация може да бъде направена на: [www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop.%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop.%20Igp%20e%20Stg)

или директно от заглавната страница на уебсайта на министерството ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), като се кликне върху „Prodotti di Qualità“ (отляво на екрана) и след това върху „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)“.

---