

Публикация на заявка за промяна съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

(2010/C 222/08)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката за промяна в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета ⁽¹⁾. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени от Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

ЗАЯВКА ЗА ПРОМЯНА

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

ЗАЯВКА ЗА ПРОМЯНА СЪГЛАСНО ЧЛЕН 9

„VALLE D'AOSTA LARD D'ARNAD“/„VALLÉE D'AOSTE LARD D'ARNAD“

ЕО №: IT-PDO-0117-1493-21.10.2001

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. Рубрика от спецификацията, която подлежи на промяна:

- Наименование на продукта
- Описание на продукта
- Географски район
- Доказателство за произход
- Метод на производство
- Връзка
- Етикетиране
- Национални изисквания
- Друго (Контролен орган)

2. Вид промяна:

- Промяна в единния документ или в резюмето
- Промяна в спецификацията на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за които не е публикуван нито единен документ, нито резюме
- Промяна в спецификацията, за която не се изисква промяна в публикувания единен документ (член 9, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 510/2006)
- Временно изменение в спецификацията в резултат от налагането от страна на публичните органи на задължителни санитарни или фитосанитарни мерки (член 9, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

3. Промяна (промени):

1. В член 1 вместо:

„Защитеното наименование за произход „Valle d'Aosta Lard D'Arnad“ е запазено за колбасарски продукт, който отговаря на условията и изискванията, определени в настоящата спецификация за производство.“

⁽¹⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

да се чете:

„Защитеното наименование за произход „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ или „Vallée d'Aoste Lard d'Arnad“ е запазено за колбасарски продукт, който отговаря на условията и изискванията, определени в настоящата спецификация за производство.“

Предвид известното италиано-френско двуезичие на Автономен регион Valle d'Aosta, се уточнява, че защитата по смисъла на Регламент (ЕО) № 510/2006 се отнася също за френската версия на наименованието.

2. В член 3 вместо:

„ „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ се произвежда от плешката и гръбната част на свине на възраст поне една година и при предаване за консумация представлява продукт с дебелина, не по-малка от 3 cm.

В процеса на осоляване се използва смес, съставена от натриев хлорид на кристали, вода, чесън, дафинов лист, розмарин, салвия, с добавка на други планински билки, събирани в околностите“

да се чете:

„ „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ се произвежда от плешката и гръбната част на свине на възраст поне девет месеца и при предаване за консумация представлява продукт с дебелина на сланината, не по-малка от 3 cm.

В процеса на осоляване се използват освен саламура, съставена от вода и натриев хлорид на кристали, чесън, дафинов лист, розмарин и салвия, с евентуално наличие на други ароматни билки и евентуално несмлени подправки като например зърна карамфил, индийско орехче, хвойнови шишарки. Както ароматните билки, така и подправките не трябва да доминират над розмарина, чесъна, салвията и дафиновия лист.

Могат освен това да бъдат използвани, с напредването на сезона и в хода на производствените процеси, местни ароматични билки, диворастящи или култивирани, събрани на територията на района.“

С промяната на първия параграф се цели да се коригира обикновена грешка при съставянето на предходната спецификация, тъй като за минималната възраст на кланичните свине е вече предвидено в член 2 да бъде 9 месеца; затова и в член 3 се определя същата минимална възраст от 9 месеца, вместо една година.

С промяната на втория параграф се придава незадължителен характер на влагането на планински билки при извършване на осоляването, тъй като тяхното използване е свързано с климатичните условия на околната среда. Позволява се също използването на други ароматични билки и подправки, свързани с традиционния начин на производство на „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“. Използването на билки и подправки така, както е предвидено в производствената спецификация, няма да измени отличителните характеристики за вкус и мирис, присъщи и разпознаваеми за продукта „Valle d'Aosta Lard d' Arnad“, тоест розмарин, чесън, салвия и дафинов лист, тъй като те трябва винаги да доминират.

3. В член 4, параграф 3 вместо:

„Сланината да бъде фасонирана и поставена в специални дървени калъпи (doils) не по-късно от 48 часа след клането.“

да се чете:

„Сланината да бъде фасонирана и поставена в специални дървени калъпи (doils) не по-късно от 48 часа, считано от деня, последващ клането.

Използваният дървен материал за изработване на калъпите (doils) трябва да бъде от кестен, дъб или листокапна борика.“

С тази промяна се отлага с един ден срокът за почистване и осоляване на фасонираната сланина и съответното и поставяне в специални дървени калъпи (doils); това е наложително, тъй като от технологична гледна точка се оказва твърде трудно да се спази първоначално предвиденият срок от само 48 часа. С настоящата промяна освен това се определят ботаническите видове, от които трябва да произхожда дървото за изработване на дървените калъпи (doils) (кестен, дъб или листокапна борика), предвид установената практика.

4. В член 6, параграф 2, алинея първа вместо:

„Форма: на парчета с различен размер... с височина, не по-малка от 3 cm.“

да се чете:

„Форма: на парчета с различен размер... с височина на сланината, не по-малка от 3 cm.“

Става дума за малка промяна, с която се определя по-добре от предходната формулировка дебелината на парчетата сланина, уточнявайки, че височината, не по-малка от 3 cm, се отнася за сланината, като се изключва по този начин дебелината на кожата.

5. В член 6, параграф 3, алинея първа вместо:

„Външен вид: бял цвят с възможно наличие на лек слой от месо, но не повече от съединителната тъкан, ...“

да се чете:

„Външен вид: бял цвят с възможно наличие на лек слой от месо, ...“

Отнася се за несъществена промяна, с която по-добре се описва външният вид, като се уточнява възможното наличие на лек слой от месо.

6. В член 6, параграф 4, алинея първа вместо:

„Аромат: с богат аромат;

Вкусово усещане: приятен вкус, който напомня използваните билки в сместа за саламурата.“

да се чете:

„Мирис: с богат аромат;

Вкус: приятен вкус, който напомня използваните билки в сместа за саламурата.“

Отнася се за несъществена промяна, с която по-добре се уточняват някои термини, касаещи органолептичните характеристики: съответно се заменя думата „аромат“ с думата „мирис“, а „вкусово усещане“ — с „вкус“.

7. В член 8, параграф 1 вместо:

„Наименованието „Lard d'Arnad“ трябва да бъде изписано с ясни и неизличими букви, ясно отличаващи се от всеки друг надпис, и да бъде последвано от означението „Контролирано наименование за произход.““

да се чете:

„Наименованието „Lard d'Arnad“ трябва да бъде изписано с ясни и неизличими букви, ясно отличаващи се от всеки друг надпис, и да бъде последвано от означението „Защитено наименование за произход.““

Предвижда се да се замени надписът „Контролирано наименование за произход“ с надпис „Защитено наименование за произход“ съгласно Регламент (ЕО) № 510/2006.

РЕЗЮМЕ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„VALLE D'AOSTA LARD D'ARNAD“/„VALLÉE D'AOSTE LARD D'ARNAD“

ЕО №: IT-PDO-0117-1493-21.10.2001

ЗНП (X) ЗГУ ()

Настоящото резюме представя с информационна цел основните елементи на спецификацията на продукта.

1. Компетентен орган в държавата-членка:

Наименование: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Адрес: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA

Тел. +39 0646655106
Факс +39 0646655306
Електронна поща: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Група:

Наименование: Comité pour la valorisation des produits typiques d'Arnad «Lo Doil»
Адрес: c/o Municipio via Clos 3
fraz. Closè
11020 Arnad AO
ITALIA

Тел. +39 0125966300
Факс +39 0125966351
Електронна поща: —
Състав: Производители/преработватели (X) други ()

3. Вид продукт:

Клас 1.2 — Месни продукти

4. Спецификация:

(Резюме на изискванията по член 4, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

4.1. Наименование:

„Valle d'Aosta Lard d'Arnad“/„Vallée d'Aoste Lard d'Arnad“

4.2. Описание:

Под „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ се разбира продукт, получен от свине, произхождащи от стада, отглеждани в регионите Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Veneto и Emilia Romagna, в съответствие с предвиденото от спецификацията за производство, като се използва плешката и гръбната част на възрастни свине на възраст поне девет месеца. Теглото на свинете трябва да бъдат не по-леки от 160 kg плюс/минус 10 %. Готовият продукт след зреене има различна форма и е с височина, не по-малка от 3 cm, с бял цвят, с наличие на месни жилки в повърхностния слой, а вътрешната част е с розов цвят без жилки.

4.3. Географска област:

Свинете, предназначени за производство на „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“, трябва да бъдат родени, отгледани и заклани на територията на следните региони: Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna и Veneto.

„Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ се произвежда изключително в рамките на територията на община Arnad, в Автономен регион Valle d'Aosta.

4.4. Доказателство за произход:

Всеки етап от производствения процес се контролира, като всички входящи и изходящи продукти се регистрират. По този начин и чрез вписване на животновъдите, кланиците, разфасовчиците и производителите в специални регистри, водени от контролния орган, както и чрез навременно деклариране на произведените количества пред контролния орган, се гарантира проследимостта на продукта. Всички физически или юридически лица, вписани в съответните регистри, подлежат на проверки от страна на контролния орган.

4.5. Метод на производство:

Свинското месо трябва преди всичко да е получено чрез хранене, изключващо комбинирани фуражи и включващо някои специални храни. Сланината се добива от плешката и гръбната част на свинята и не трябва да бъде с дебелина, по-малка от 3 cm.

Сланината следва да бъде фасонирана и поставена в специални дървени калъпи (doils) не по-късно от 48 часа, считано от деня, последващ клането, като на всеки слой сланина се поставя слой от сол и подправки и това се повтаря, докато се напълни калъпът (doil); всичко след това трябва да бъде покрито със солена вода, оставена да заври и след това охладена. Използваният дървен материал за изработване на калъпите (doils) трябва да бъде от кестен, дъб или листокапна борика.

Сланината трябва да отлежи (узрее) в калъпа (doil) в продължение на не по-малко от три месеца.

4.6. Връзка:

Качествата на продукта с наименование за произход зависят от условията на околната среда, естествените и човешките фактори. По-специално характеристиките на суровината са присъщи на определения географски макрорайон.

В областта, откъдето се набавя суровината, развитието на зоотехниката е свързано с широкото разпространение на насаждения на зърнени култури и с преработвателните системи на високоспециализираната млечна промишленост, които са предопределили подчертаната тенденция на производството към свиневъдството.

Местното производство на Lard d'Arnad води началото си от занаятчийската практика, утвърдена с времето, и се е вкоренило в традициите на жителите на община Arnad.

Особеностите на Lard d'Arnad са свързани с всяка фаза от производствения процес — от храненето на свинете, което изключва комбинирани фуражи, и включва натурални храни, през преработката, фасонирането и почистването, до обработката.

4.7. Контролен орган:

Наименование: Istituto Nord Est Qualità — INEQ
Адрес: Via Rodeano 71
33038 San Daniele del Friuli UD
ITALIA
Тел. +39 0432940349
Факс +39 0432943357
Електронна поща: info@ineq.it

4.8. Етикетирание:

Готовият за консумация продукт трябва да има надпис на италиански език „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ или на френски език „Vallée d'Aoste Lard d'Arnad“, последван от означението „Защитено наименование за произход“ и евентуално графичен знак.