Публикация на заявление за изменение съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2014/C 88/18)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението за изменение в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни ([2])

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ СЪГЛАСНО ЧЛЕН 9

„SALAME PIACENTINO“

ЕО №: IT-PDO-0117-01104-08.04.2013

ЗГУ ( ) ЗНП (X)

1. **Рубрика от спецификацията на продукта, която подлежи на изменение**

— ☐ Наименование на продукта

— ☒ Описание на продукта

— ☐ Географски район

— ☐ Доказателство за произход

— ☒ Метод на производство

— ☐ Връзка с географския район

— ☐ Етикетиране

— ☐ Национални изисквания

— ☐ Друго (да се посочи)

2. **Вид на изменението**

— ☒ Изменение в единния документ или в резюмето

— ☐ Изменение в спецификацията на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за които не е публикуван нито единен документ, нито резюме

— ☐ Изменение в спецификацията, за което не се изисква изменение на публикувания единен документ (член 9, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

— ☐ Временно изменение в спецификацията като последица от налагането на задължителни санитарни или фитосанитарни мерки от страна на публичните органи (член 9, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.
([2]) ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12. Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012.

3. **Изменение (изменения)**

Описание на продукта

— В резюмето (точка 4.2. Описание) се заличава изречението, с което се предвижда за производството на „Salame Piacentino“ да се използва прясно месо от свински бутове. С изменението се цели да се отстрани непоследователност, съществуваща между резюмето, публикувано в ОВ C 122 от 11.5.2010 г., стр. 17, и продуктовата спецификация. В действителност изискванията относно суровината, която трябва да се използва за производството на „Salame Piacentino“, описани в член 3 от продуктовата спецификация, винаги са предвиждали използването на различни парчета месо, получени от италиански свине с високо кланично тегло, а не на свински бутове, до какъвто извод би могло да се достигне въз основа на резюмето.

Метод на производство

— Въвеждането на използването на нитрити при непрестанно спазване на определените със законодателството количества е необходимо доколкото тяхното присъствие, в съчетание с присъствието на нитрати, гарантира по-голяма ефективност срещу действието на патогените и срещу окисляването по време на етапите на производство на ЗНП „Salame Piacentino“.

— Иска се включването на индийско орехче в сместа за осоляване, за да се даде отново възможност за използване на този вариант, познат от старинната традиционна рецепта.

— С изменението, с което се допуска използването на стартерни култури за ферментацията, се цели да се осигури своевременно начало на процеса на ферментация, което е все по-трудно в днешно време поради по-слабо изразеното присъствие на бактериална флора в околната среда и по оборудването вследствие на съвременните хигиенни изисквания.

— Въвежда се ограничение във връзка с максималния размер на продукта, за да се гарантира неизменното спазване на традициите в производството на ЗНП „Salame Piacentino“. Продуктът „Salame Piacentino“ по традиция е с малки размери. Поради това се счита за важно да се въведе изрично ограничение относно максималния размер на салама, така че предвиденото в продуктовата спецификация време за зреене да бъде оптимално с оглед на този традиционен размер, като се осигурява хомогенно и идеално зреене. Освен това чрез определянето на максимален размер за продукта става възможно да се гарантира, че увеличаването на одобреното максимално тегло на продукта, предназначен за нарязване, на 2 kg по никакъв начин няма да доведе до промяна в качествените характеристики на самия продукт, като по този начин се следи саламът, предназначен за нарязване, да има същия вид на разрезната повърхност и същата еднородност на зреене, както и продуктът, пускан на пазара ненарязан.

— Предвижда се използването на мрежа от еластични връвчици при продукта, предназначен за нарязване. Тези връвчици улесняват операциите по нарязване, тъй като се отстраняват по-лесно преди нарязването на продукта.

— С въвеждането на допустимо отклонение от +10 % в параметрите за влажност на околната среда по време на зреене се допринася за повишаване на качеството на продукта със ЗНП. Понастоящем се търсят продукти с все по-висока степен на зреене, както и със степен на зреене, надхвърляща предвидения в спецификацията минимум. В тези случаи е констатирано, че продължителното зреене може да доведе до проникване на въздух и до произтичащото от това окисляване на продукта, в случай че околната среда не е с подходящата влажност. Поради това е целесъобразно да се допусне по-голяма гъвкавост по отношение на параметрите на влажност в помещението за зреене.

— Счетено е за необходимо да се увеличи допустимото максимално тегло на продукта, предназначен за нарязване, за да се отстранят някои проблеми, свързани с количеството оставащи след нарязването отпадъци и с ниския добив при рязане на продукт с малки размери.

— Намаляването на минималното количество пепел от 4 % на 1,5 % произтича от съответното допустимо минимално количество сол, от което пряко зависи съдържанието на пепел, а също така е в съответствие с трайната тенденция на намаляване на съдържанието на сол в храните.

— Намаляването на pH на готовия продукт от 5,4 на 5,2 е в съответствие с въвеждането на възможността да се използват стартерни култури от вида, посочен в изменението по-горе. Минималната промяна от 0,2 в pH не влияе върху качествените и органолептичните характеристики на продукта.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни ([3])

„SALAME PIACENTINO“

ЕО №: IT-PDO-0117-01104-08.04.2013

ЗГУ ( ) ЗНП (X)

1. **Наименование**

„Salame Piacentino“

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

Италия

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

3.1. *Вид продукт*

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

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

„Salame Piacentino“ спада към осолените, узрели по естествен път продукти, обвит е в свински черва и е годен за консумация суров. За производството на „Salame Piacentino“ се използва нетлъсто свинско месо с добавена свинска сланина в пропорции между 10 % и 30 %. Готовият продукт е с цилиндрична форма, разрезната повърхност е с яркочервен цвят и е прошарена от бяло-розови ивици сланина; продуктът се отличава с типичен, много наситен, по-скоро сладък аромат и с характерен мирис на месо, напълнени в колбаси.

3.3. *Суровини (само за преработени продукти)*

„Salame Piacentino“ се произвежда от месото на свине, родени, отгледани и заклани в Емилия-Романя и Ломбардия. Наименованието „Salame Piacentino“ се ползва от дерогацията, предвидена в член 5, параграф 3 от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

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

Трябва да се спазват подробни правила по отношение на използването и на състава на хранителната дажба. Храненето на свинете е разделено на две фази главно въз основа на зърнените култури, произвеждани в определения в точка 3.3. макрорайон. Средната хранителна дажба на свинете се състои основно от царевична ярма, както и от ечемик, трици, соя и минерални добавки. По-голямата част от страничните продукти от производството на сирене (суроватка, извара и мътеница) произхождат от мандри, разположени в определения географски район.

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

Всички етапи на производство, осоляване, смесване на съставките, пълнене, сушене и зреене на „Salame Piacentino“ се осъществяват в района, посочен в точка 4 по-долу.

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

Операциите по опаковане, нарязване и разфасоване трябва да се извършват под надзора на определения контролен орган изключително в района на преработка, посочен в точка 4. За да се гарантира запазването на оригиналните и специфични за продукта характеристики, е необходимо

([3]) Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012.

операциите по опаковане, нарязване и разфасоване да се осъществяват в географския район на производство от персонал със специални познания за продукта. При контакт с въздуха и при излагане на продукта, който е нарязан или разфасован с отстранена обвивка, на неизвестни условия на околната среда съществува риск от окисляване и последващо покафеняване на резените или на откритата повърхност на разреза, придружено от загуба на характерния яркочервен цвят на нетлъстото месо, гранясване на мазната част и произтичащата от това промяна в аромата.

3.7. *Специфични правила за етикетиране*

При пускане на пазара за консумация продуктът трябва да е с означение „Salame Piacentino“.

Наименованието „Salame Piacentino“ трябва да е изписано на етикета с четливи и незаличими букви, ясно разграничаващи се от всички други надписи по етикета, непосредствено последвано от израза „Denominazione di Origine Protetta“ (защитено наименование за произход).

Забранено е добавянето на каквито и да било определения, които не са изрично предвидени.

Разрешено е обаче използването на указания с позоваване на имена, фирмени наименования или частни марки, при условие че не се прави с рекламна цел или с цел заблуда на потребителя, както и евентуално посочване на наименованието на свиневъдните стопанства, от които произхожда продуктът.

4. Кратко определение на географския район

Районът за производство на „Salame Piacentino“ обхваща цялата територия на провинция Пиаченца, като е ограничен до зоните с надморска височина под 900 метра поради специфичните климатични условия.

5. Връзка с географския район

5.1. *Специфични характеристики на географския район*

Производството на „Salame Piacentino“ датира от римско време и се е предавало през вековете, като се е съсредоточило в географския район на провинция Пиаченца.

Значението на района на производство на „Salame Piacentino“ се обуславя от развитието на типична селскостопанска култура, обща за цялата област Падания, от чиято територия идва суровината (Емилия-Романя и Ломбардия). В областта, от която се набавя суровината, развитието на животновъдството е свързано с широкото разпространение на насаждения на зърнени култури и с преработвателните системи на високо специализираната млечна промишленост, които са предопределили подчертаната тенденция на местното производство към свиневъдството.

В провинция Пиаченца са се развили и предавали специфични за местните производители умения във връзка с подбора на парчетата месо и с обработката на нетлъстото месо и мазните части. Освен това прохладните и богати на водни ресурси долини и гористите хълмисти местности влияят благоприятно върху условията в помещенията за зреене.

5.2. *Специфични характеристики на продукта*

Характерен за „Salame Piacentino“ е неговият сладък и интензивен аромат, който се развива в процеса на зреене. Нетлъстата част на разрезната повърхност е с яркочервен цвят, с бели ивици сланина. Суровината, използвана за производството на „Salame Piacentino“, се състои от различни парчета подходящо обработено и подбрано месо, добито от свине с типичните характеристики на италиански свине с високо кланично тегло.

5.3. *Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)*

Изискваните характеристики на „Salame Piacentino“ се определят от условията на околната среда и от природните и човешките фактори. По-специално характеристиките на суровината са тясно свързани с определения географски район, от който става снабдяването и където са развити техники на отглеждане на италиански свине с високо кланично тегло, определящи качеството на парчетата месо, използвани за производството на „Salame Piacentino“.

Освен това разположеното в района на провинция Пиаченца производство на „Salame Piacentino“ е свързано с местните оператори, които с времето са развили специфични познания във връзка с подбора на нетлъстите парчета месо и със смесването им с мазните съставки и подправките. Техническите знания и умения на производителите във връзка с преработката и раздробяването на месото, съчетани с майсторството по време на етапите на зреене на „Salame Piacentino“, свидетелстват освен това за връзката между „Salame Piacentino“ и територията на производство на продукта.

Факторите на околната среда са тясно свързани с характеристиките на района на производство и по-специално с климата, който е от определящо значение за характеристиките на крайния продукт, тъй като допринася за правилното протичане на етапите на зреене на продукта.

По този начин единството, образувано от съчетанието „суровина — продукт — наименование“, е свързано с особеното социално-икономическо развитие на въпросната област, като неговите характерни особености не могат да се възпроизведат другаде.

Препратка към публикуваната спецификация

(Член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 ([4]))

Консолидираният текст на продуктовата спецификация е на разположение на следния интернет адрес:

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

или

чрез директно търсене от началната страница на уебсайта на Министерството на политиката в областта на земеделието, храните и горското стопанство (http://www.politicheagricole.it), като се избере рубриката „Qualità e sicurezza“ (горе вдясно на екрана), а след това — „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

([4]) Виж бележка под линия на стр. 3.