ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

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

(2015/C 82/08)

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

„SOPPRESSATA DI CALABRIA“

ЕО №: IT-PDO-0217-1569-19.10.2011

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

— ☒ Етикетиране

— ☐ Национални изисквания

— ☐ Друго

2. **Вид на изменението**

— ☐ Изменение на единния документ или на резюмето

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

— ☐ Изменение в спецификацията, за която 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

— Посочват се метричните изисквания и се заличава думата „приблизително“, използвана в досегашния текст.

— Уточнява се, че цветът на Soppressata di Calabria зависи от използваните съставки и подправки.

Доказателство за произход

— Текстът на спецификацията се актуализира, като се посочват процедурите, които производителите трябва да спазват при предоставяне на доказателството за произход съгласно Регламент (ЕС) № 1151/2012.

Метод на производство

— Включва се по-точно описание на изискванията относно породата и кланичната възраст и тегло на животните, като към списъка на разрешените породи се добавя местната „Апулско-калабрийска“ с характерна черна козина. Учреден е регистър на тази порода въз основа на характеристиките на местните екземпляри, които традиционно се отглеждат в Пулия (Апулия) и Калабрия. Към посочения списък се добавя породата „Дюрок“, тъй като тя е широко разпространена в района, от който произхождат свинете. В изменения текст се посочват също така породите, чието използване категорично се забранява, тъй като те не съответстват на описанието на породите тежки свине, подходящи за производството на колбаси.

— Въвежда се възможността свинете да се идентифицират посредством поставена върху задните им крака маркировка с кода на стопанството, в което са родени, вместо маркировката, предвидена в досегашния текст на спецификацията.

— Ясно се формулира изискването относно съдържанието на белтъчини във фуража за животните.

— Уточнява се значението на понятието „хранене с каша от хранителни отпадъци“, използвано в досегашния текст на спецификацията.

— Посочват се съставките, които трябва да се използват, като се коригира очевидната съществена грешка в досегашния текст на спецификацията, гласящ: „червен пипер, предвидени в действащите законови разпоредби“. В резултат на неточна транскрипция след думите „червен пипер“ е бил пропуснат текст относно съставките и добавките, „предвидени в действащите законови разпоредби“. С изменението се включва по-точно определение на „червен пипер“, а именно — „люта чушка/пипер“, като и двете разновидности трябва да спадат към рода *Capsicum* L. Също така се посочват конкретно естествените съставки, които не са включени в досегашния текст, с цел да се отразят традиционните практики в района на произход.

— Изрично се посочват разрешените добавки. Макар тези добавки да не променят връзката между Soppressata di Calabria и района, тъй като не засягат органолептичните характеристики на продукта, те предотвратяват последиците от нежеланата ферментация. Използването на такива добавки защитава продукта от вредното въздействие на микробите и подпомага характеризиращия го бавен процес на зреене.

— Определят се минималните и максималните граници за количествата разфасовки, използвани за производството на продукта, като в резултат на това изменение се засилва ограничителният характер на посоченото в спецификацията изискване. Също така се въвежда възможността за използване на разфасовка нетлъсто месо (филе), което е традиционна съставка при производството на Soppressata di Calabria. По този начин се коригира пропуск в досегашния текст на спецификацията.

— Намалява се минималното количество на тлъстината, която се използва в сместа, с цел да се ограничи калорийното съдържание на продукта.

— Когато колбасът е предназначен единствено за продажба в нарязано състояние, се разрешава той да е с по-издължена форма и да се опакова в ядлива колагенова обвивка. Благодарение на тези разпоредби се улеснява нарязването на резени и се намалява загубата на продукт.

— Уточнява се, че 45-дневният период на зреене представлява минималната продължителност съгласно традиционния метод на производство.

Етикетиране

— Въвежда се лого за идентифициране на ЗНП Soppressata di Calabria.

— Предвижда се възможността върху етикета да се посочат думите „piccante“ (пикантен), „dolce“ (сладък) и „bianca“ (бял), с които да се обозначи съдържанието на люта чушка/пипер и пюре от пипер в колбаса.

— Съгласно изменените разпоредби продуктът може да се предлага на пазара цял, на парчета или на резени, като се опакова под вакуум или в модифицирана газова среда. Такава възможност не бе предвидена в досегашния текст на спецификацията, но тя бе сметната за необходима с цел да се съхранят органолептичните характеристики на продукта предвид новите начини, по които той се купува и консумира.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

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

„SOPPRESSATA DI CALABRIA“

ЕО №: IT-PDO-0217-1569-19.10.2011

ЗГУ ( ) ЗНП (X)

1. **Наименование**

„Soppressata di Calabria“

2. **Държава членка или трета държава**

Италия

3. **Описание на земеделския 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*

Soppressata di Calabria се произвежда от прясно едро смляно свинско месо от бут (със съдържание не по-малко от 50 %), плешка и/или филе (със съдържание не повече от 50 %), както и подбрана тлъстина от предната част на рибицата (близо до врата), към които се прибавят естествени овкусители — сол, млян черен пипер, черен пипер на зърна, прясна люта чушка/пипер (род *Capsicum* L.) лют червен пипер, сладък червен пипер (на прах или под формата на пюре), вино, подправки и естествени аромати. Съдържанието на подбраната тлъстина варира от 4 % до 15 % на килограм преработено месо. Продуктът се подлага на зреене с продължителност не по-малко от 45 дни. При пускането си на пазара Soppressata di Calabria трябва да притежава следните характеристики: цилиндрична, леко сплесната форма с обща дължина 10—18 cm и диаметър 4—8 cm и компактна до мека разрезна повърхност с естествен червен или яркочервен цвят (в зависимост от съставките на сместа).

При продажбата на продукта на резени, опаковани под вакуум или в модифицирана газова среда, се разрешава използването на ядлива колагенова обвивка и дължина на колбаса 40—60 cm.

3.3. *Суровини (само за преработени продукти)*

Soppressata di Calabria трябва да се произвежда от месото на свине, отгледани на територията на административен регион Калабрия.

Не се разрешава употребата на месо от нерези и свине майки.

Генетичните характеристики на свинете трябва да отговарят на характеристиките на италианските тежки свине, получени от традиционни породи едри свине, като например:

— „Апулско-калабрийска“,

— „Голяма бяла“ и италианската разновидност на „Ландрас“ (подобрени в съответствие с родословния регистър на свинете в Италия) или потомството на нерези от тези породи,

— свине — потомство на нерези от порода „Дюрок“, подобрени в съответствие с родословния регистър на свинете в Италия,

— свине — потомство на нерези от други породи или на нерези от хибридни породи, при условие че тези нерези (които може да са родени в Италия или в чужбина) произхождат от селекция или кръстоска, чиито цели са съвместими с тези на родословния регистър на свинете в Италия за отглеждането на тежки свине.

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

Не се разрешава използването на следните животни:

— свине, които са носители на неблагоприятни белези и особено такива, свързани с чувствителност към стрес (PSS),

— чистокръвни екземпляри от белгийската разновидност на „Ландрас“ и от породите „Хемпшир“, „Пиетрен“ и „Спот“.

Средното тегло на кланичните партиди свине не трябва да е по-малко от 140 kg.

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

Храната на свинете трябва да се състои от смесен фураж, като поне 50 % от него да съдържа ечемик, бакла, царевица, жълъди и нахут.

Не се разрешава използването на маниока, картофи и остатъчни продукти, които могат да придадат на месото и тлъстината нежелан вкус и мирис.

За да бъде месото по-компактно, се забранява хранене с каша от хранителни отпадъци за целите на угояването. Такъв вид хранене означава, че се използват остатъчни продукти от преработката на мляко.

В продължение на най-малко два месеца преди клането храната трябва да е богата на белтъчини, чието съдържание не може да е по-ниско от 12 %.

Фуражите трябва да са произведени в географския район на производство, като се отчита тяхната наличност на пазара.

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

Отглеждането и клането на свинете, последващите селекция, смилане и смесване на месото, както и поставянето на сместа в свински черва, завързването и зреенето на колбаса трябва да се извършват в Калабрия.

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

—

3.7. *Специфични правила за етикетиране*

Наименованието на ЗНП Soppressata di Calabria трябва да бъде посочено с ясен и незаличим шрифт и да се различава от всички други надписи върху етикета на продукта или на опакованите разфасовки от него, като непосредствено след това наименование фигурират думите „Denominazione d'Origine Protetta“ [защитено наименование за произход].

Върху етикета трябва да е изобразено следното лого на ЗНП Soppressata di Calabria:

Ако при производството на Soppressata di Calabria е използвана люта чушка/пипер (род *Capsicum* L.), лют червен пипер, сладък червен пипер или ако колбасът не съдържа люта чушка/пипер, върху етикета могат съответно да се посочат думите „piccante“ (пикантен), „dolce“ (сладък) и „bianca“ (бял).

4. Кратко определение на географския район

Производството на Soppressata di Calabria по традиция се извършва на територията на административен регион Калабрия.

5. Връзка с географския район

5.1. *Специфични характеристики на географския район*

Географският район на производство е разположен в южната част на Италия и се отличава с топъл до умерен климат и с оскъдни валежи, съсредоточени през зимния сезон. Макар релефът да е преобладаващо хълмист и планински, благодарение на полуостровния си характер районът разполага с над 800 km брегова ивица към Тиренско и Йонийско море. Съчетанието между морското влияние и хълмисто-планинския релеф обуславя наличието на специфични климатични условия в тази част от Средиземноморието.

Soppressata di Calabria е колбас, дължащ качествата си на опита и традициите на калабрийските месопроизводители. Техните умения да подбират и обработват различни разфасовки месо, от които се получава сместа за колбаса, както и използването на подправки и естествени овкусители, са от съществено значение за производството на продукта.

5.2. *Специфични характеристики на продукта*

Soppressata di Calabria е продукт от месо, подложен на последващо зреене, който е характерен за калабрийското колбасарско производство. За приготвянето му се използва едро смляно свинско месо от бут, плешка и/или филе, както и подбрана тлъстина от предната част на рибицата (близо до врата), към които се прибавят естествени овкусители. Продуктът се отличава по специфичната си леко сплесната форма и характерния пикантен вкус, дължащ се на използваните овкусители.

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)*

Специфичните качества на Soppressata di Calabria се определят от условията на околната среда и от природните и човешките фактори.

Районът, в който се произвежда и преработва Soppressata di Calabria, се характеризира със специфичен за Южна Италия климат с оскъдни валежи, съсредоточени предимно през зимния сезон, и с географското си разположение, което позволява нахлуването на въздушни маси и температурни разлики, благоприятстващи поддържането на оптимални условия в помещенията за зреене.

От значение за производството на Soppressata di Calabria е опитът на местните производители в преработката на различните месни разфасовки. Те подбират подходящите за целта разфасовки нетлъсто месо, които смилат на едро и смесват с тлъстината и подправките. За спецификата на Soppressata di Calabria също така спомага използването на характерни за района естествени овкусители.

От значение е и прецизността, с която производителите осъществяват етапите, свързани с поставянето на сместа в свински черва и зреенето на колбаса, като целта е да се запаси характерната сплесната форма и консистенция на продукта.

Суровината, продуктът и неговото наименование са тясно свързани със социално-икономическата история на определения географски район и на специфичните местни традиции и обичаи. От особено значение е използването на суровина, получена от съответните породи италиански тежки свине, чийто фураж включва характерни за района растителни продукти. Това доказа силната връзка между колбаса Soppressata di Calabria и определения географски район, обусловена от местния климат, храната на свинете и човешките фактори.

Препратка към публикуваната спецификация

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

Настоящата администрация е започнала националната процедура за възражение, като е публикувала предложението за признаване на ЗНП Soppressata di Calabria в *Държавен вестник на Република Италия* № 171 от 25.7.2011 г.

Консолидираният текст на продуктовата спецификация може да бъде намерен 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 (www.politicheagricole.it), като се избере рубриката „Prodotti DOP IGP STG“ (горе вдясно на екрана), след това — „Prodotti DOP IGP STG“ (в лявата част на екрана) и накрая — „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

([4]) Вж. бележка под линия 3.