

V

(Oznámení)

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

**Zveřejnění jednotného dokumentu změněného na základě schválení změny menšího rozsahu
v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012**

(2019/C 359/04)

Evropská komise schválila tuto změnu menšího rozsahu v souladu s čl. 6 odst. 2 třetím pododstavcem nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 ze dne 18. prosince 2013 ⁽¹⁾.

Žádost o schválení této změny menšího rozsahu je veřejně dostupná v databázi Komise DOOR.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA“**EU č.: PDO-IT-01301-AM01 – 5.4.2019****CHOP (X)****CHZO ()****1. Název**

„Salamini italiani alla cacciatora“

2. Členský stát nebo třetí země

Itálie

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny**3.1. Druh produktu**

Třída 1.2 Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

3.2. Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

Produkt „Salamini italiani alla cacciatora“ musí při uvedení ke spotřebě vykazovat tyto organoleptické, chemické, fyzikálně-chemické a mikrobiologické vlastnosti:

organoleptické vlastnosti

vnější vzhled: válcový tvar,

konzistence: produkt je kompaktní, nepružné konzistence,

vzhled řezu: plátek je kompaktní, homogenní a není v něm viditelná vazivová tkáň,

⁽¹⁾ Úř. věst. L 179, 19.6.2014, s. 17.

barva: jednotná rubínově červená s pravidelně rozloženými zrnky tuku,

vůně: jemná a charakteristická,

chuť: jemná a lahodná, nikdy kyselá,

chemické a fyzikálně-chemické vlastnosti:

celkový obsah bílkovin: nejméně 20 %,

poměr kolagenu a bílkovin: nejvýše 0,15,

poměr vody a bílkovin: nejvýše 2,30,

poměr tuků a bílkovin: nejvýše 2,00,

pH: nejméně 5,3,

mikrobiologické vlastnosti:

mezofilní mikrobiální kontaminace: $> 1 \times 10^7$ jednotek tvořících kolonii/g, zejména laktobacilů a koků.

Konečný produkt má maximální průměr 60 mm, maximální délku 200 mm a maximální hmotnost 350 g.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Produkt „Salamini italiani alla cacciatora“ se vyrábí z libového masa získaného z příčně pruhované svaloviny jatečně upravených těl prasat, vepřového hřbetního sádla, soli, drceného a/nebo mletého pepře a česneku.

Produkt nesmí obsahovat strojně oddělené maso.

Lze používat víno, cukr a/nebo dextrózu a/nebo fruktózu, kultury pro nastartování fermentace, dusičnan sodný a/nebo draselný v dávce nejvýše 195 ppm, dusitan sodný a/nebo draselný v dávce nejvýše 95 ppm, kyselinu askorbovou a její sodnou sůl.

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Výroba masného výrobku „Salamini italiani alla cacciatora“ zahrnuje tyto kroky: přípravu surovin, mletí, hnětení, plnění, sušení a zrání.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Produkt „Salamini italiani alla cacciatora“ lze uvádět na trh volně ložený, vakuově balený nebo balený v ochranné atmosféře, vcelku, porcovaný nebo nakrájený na plátky. Balení musí probíhat výlučně v oblasti produkce vymezené v bodě 4.

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Název chráněného označení původu „Salamini italiani alla cacciatora“ musí být na etiketě uveden zřetelným a nesmazatelným písmem, které lze jednoznačně odlišit od jakéhokoli jiného textu. Za ním musí bezprostředně následovat výraz „Denominazione di origine protetta“ (chráněné označení původu). U produktů určených pro mezinárodní trhy lze výraz „Denominazione di origine protetta“ uvádět v jazyce země určení.

Je zakázáno připojovat jakékoli označení, které není výslovně stanoveno.

Je však přípustné uvádět označení odkazující na názvy, obchodní jména nebo soukromé značky za předpokladu, že nejsou pochvalná nebo neuvádějí spotřebitele v omyl. Totéž případně platí pro názvy zemědělských podniků, v nichž byla chována prasata, z jejichž masa je produkt vyroben, pokud surovina zcela pochází z dotčených chovů.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Masný výrobek „Salamini italiani alla cacciatora“ se vyrábí v tradiční oblasti produkce, která zahrnuje celé území níže uvedených regionů, které přesně odpovídají regionům původu prasat: Furlánsko-Julské Benátsko, Benátsko, Lombardie, Piemont, Emilia Romagna, Umbrie, Toskánsko, Marche, Abruzzo, Lazio a Molise.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Vlastnosti produktu s chráněným označením původu závisí na environmentálních podmínkách a přírodních a lidských faktorech. Vlastnosti suroviny jsou právě pro vymezenou zeměpisnou makrooblast, která přesně odpovídá oblasti produkce, specifické. Surovina, produkt a označení tvoří jeden celek, který souvisí se specifickým socioekonomickým vývojem dané oblasti. Vývoj technik v oblasti pěstování obilovin a zpracování mléka totiž jednoznačně předurčil výrobu, neboť výroby byly zřízeny v oblastech se specifickým tradičním chovem prasat. V průběhu času se chov prasat ve střední a severní Itálii vyvíjel, až se z něj v minulém století stalo v regionech Emilia Romagna a Lombardie moderní výrobní odvětví a z těchto regionů se rozšířilo i do sousedních oblastí střední a severní Itálie. Především byla původní plemena nahrazena specializovanými plemeny, získanými i křížením s místními liniemi, která poskytují surovinu (jatečně upravená těla prasat), jež vyhovuje potřebám zemědělsko-potravinářského odvětví a konečnému produktu dodává kvalitativní a organoleptické vlastnosti.

Pověst masného výrobku „Salamini italiani alla cacciatora“ je spojena s místy, v nichž má jeho výroba tradici. Z ústní tradice vysvítá, že *salamini* se vyráběly už v době lombardské invaze do severní Itálie, tj. oblastí, z níž se výroba rozšířila do oblastí sousedících se střední Itálií, na základě čehož se oblast produkce shoduje s územím chovu italského prasete těžké hmotnostní kategorie. Historie produktu souvisí s rozvojem typické venkovské kultury, která je společná celé makrooblasti označované jako „Padanie“. Právě z tohoto území a z dalších přidružených oblastí pochází surovina, která se zpracovává v souladu se starobylými tradicemi, jimiž se produkt daného názvu pyšní. Se zmínkami o produktu „Salamini italiani alla cacciatora“ se již dlouho setkáváme v gastronomických tradicích Lombardie, které se zachovaly dodnes. Produkt za svůj název vděčí denní dávce jídla, kterou si lovci při odchodu tradičně ukládali do mošny. V nedávné době byl daný název součástí dvoustranných dohod, které Itálie podepsala s Francií, Německem, Španělskem a Rakouskem za účelem ochrany údajů o původu, označení původu a jiných zeměpisných označení vyhrazených produktům pocházejícím z Itálie.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

Úplné znění specifikace je k dispozici na internetové adrese: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

nebo

lze vstoupit přímo na domovskou stránku ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví (www.politicheagricole.it), kliknout na „Qualità“ (Jakost – na obrazovce nahoře vpravo), dále pak na „Prodotti DOP IGP STG“ (Produkty s CHZO, CHOP, ZTS – na levé straně obrazovky) a nakonec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU).