

## II

(Ikke-lovgivningsmæssige retsakter)

## FORORDNINGER

## KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) Nr. 588/2010

af 5. juli 2010

**om godkendelse af mindre ændringer i varespecifikationen for en betegnelse, der er opført i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser Soprèssa Vicentina (BOB)**

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 af 20. marts 2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer <sup>(1)</sup>, særlig artikel 9, stk. 2, andet punktum, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Kommissionen har i henhold til artikel 9, stk. 1, første afsnit, og artikel 17, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006 gennemgået Italiens ansøgning om godkendelse af en ændring af dele af varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Soprèssa Vicentina«, der blev registreret i medfør af Kommissionens forordning (EF) nr. 2400/96 <sup>(2)</sup> som ændret ved forordning (EF) nr. 492/2003 <sup>(3)</sup>.
- (2) Ansøgningens formål er at ændre varespecifikationen for at tydeliggøre mærkningsreglerne for de svin, der anvendes som råvare.

- (3) Kommissionen har gennemgået den pågældende ændring og konkluderet, at den er begrundet. Da der er tale om en mindre ændring, jf. artikel 9 i forordning (EF) nr. 510/2006, kan Kommissionen godkende den uden at følge den procedure, der er fastsat i samme forordnings artikel 5, 6 og 7 —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

*Artikel 1*

Varespecifikation for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Soprèssa Vicentina« ændres som anført i bilag I til nærværende forordning.

*Artikel 2*

Det ajourførte enhedsdokument er anført i bilag II til nærværende forordning.

*Artikel 3*

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 5. juli 2010.

På Kommissionens vegne

José Manuel BARROSO

Formand

<sup>(1)</sup> EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

<sup>(2)</sup> EFT L 327 af 18.12.1996, s. 11.

<sup>(3)</sup> EUT L 73 af 19.3.2003, s. 3.

*BILAG I*

I varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Soprèssa Vicentina« foretages følgende ændring:

I artikel 2 »Beskrivelse af produktet«, punkt 2.1.3 »Alder ved slagtning,« indsættes »eller på øret«.

»Svinene skal være mindst ni måneder gamle ved slagtning, hvilket kontrolleres på grundlag af oplysningerne i det mærke, som er tatoveret på skinken senest 30 dage efter fødslen.«

erstattes af

»Svinene skal være mindst ni måneder gamle ved slagtning, hvilket kontrolleres på grundlag af oplysningerne i det mærke, som er tatoveret på skinken eller på øret senest 30 dage efter fødslen.«

---

## BILAG II

## ENHEDSDOKUMENT

Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser

## »SOPRÈSSA VICENTINA«

EU-Nr.: IT-PDO-0105-0145-10.8.2009

BGB ( ) BOB (X)

**1. Betegnelse**

»Soprèssa Vicentina«

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

**3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren****3.1. Produkttype**

Kategori 1.2. Kødprodukter

**3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1**

Beskrivelse: »Soprèssa Vicentina« er et charcuteriprodukt, nærmere betegnet en mellemstor eller stor modnet pølse af fersk kød, som fremstilles ved forarbejdning af alle de værdifulde udkæringer af svinekød.

**3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)**

Som råvare til fremstilling af Soprèssa Vicentina anvendes svinekød fra dyr, der er født og opdrættet på bedrifter i Vicenza-provinsen.

**3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)**

Det er fra dyrenes fødsel til vækstfasens afslutning forbudt at anvende kødmel som foder, og i opfedningsfasen er det forbudt at anvende andre animalske foderprodukter end mælkeprodukter.

Foderet bør være i flydende form eller i form af vælling tilsat vand og om muligt valle. For at der kan opnås et fedtlag af høj kvalitet, må indholdet af linolsyre højst udgøre 2 % af foderets tørstof. Der må højst gives 15 liter valle og kærnemælk pr. dyr om dagen.

Kærnemælk er et biprodukt fra fremstilling af smør, og valle er et biprodukt fra fremstilling af ost.

**3.5. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område**

Svineavl: Som råvare til fremstilling af Soprèssa Vicentina anvendes svinekød fra dyr, der er født og opdrættet på bedrifter i Vicenza-provinsen.

Dyrene skal være racerene eller krydsede, men ikke genetisk manipuleret, og skal tilhøre traditionelle racer som f.eks. Large White, Landrace og Duroc, som er registreret i den italienske stambog eller i udenlandske stambøger, der er anerkendt af den italienske stambog, og hvis målsætninger for avl af tunge svin er forenelige med den italienske stambog.

De opdrættede svin skal kunne nå en høj slagtevægt (130 kg slagtet vægt).

Svinene skal være mindst ni måneder gamle ved slagtning, hvilket kontrolleres på grundlag af oplysningerne i det mærke, som er tatoveret på skinken (eller på øret) senest 30 dage efter fødslen. Svinestaldene skal være godt isoleret og ventileret, så der sikres en passende temperatur samt en optimal ventilation og udledning af skadelige gasser. Gulvene skal være af vandafvisende, isolerende og skridsikre materialer.

Alle foderanlæg og -redskaber skal være rustfrie og tilpasset fodertypen.

Der kan også anvendes frilandsgrise eller grise, der delvis er opdrættet på friland.

Slagtning af svinene: Svinene skal slagtes på slagterier, som er godkendt efter Italiens og EU's hygiejnebestemmelser, og som er beliggende inden for det område, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

Svinenes slagtevægt skal være på mindst 130 kg (slagtet vægt).

Kød fra svin, hos hvilke dyrlægen under slagtningen har konstateret muskellidelser i udbrud (PSE, DFD eller tegn på tidligere betændelsestilstande eller traumer), udelukkes fra den efterfølgende forarbejdning.

Forarbejdning af kødet: Kødet skal tilvirkes og produkterne modnes på virksomheder beliggende inden for det afgrænsede område. Forarbejdningsvirksomhederne skal være godkendt efter Italiens og EU's hygiejnebestemmelser.

Opskrift og ingredienser: Ved fremstillingen af »Soprèssa Vicentina« anvendes de bedste stykker på slagtekroppen, dvs. skinke, nakke, skulder, flæsk, halsfedt og lænd.

Der tilsættes følgende ingredienser (angivet i maksimalt tilladte mængder):

- salt: 2 700 g i 100 kg pølsemasse
- peber, heraf ¼ som peberkorn: 300 g i 100 kg pølsemasse
- blanding af fint malede krydderier (kanel, kryddernelliker og rosmarin): 50 g i 100 kg pølsemasse
- hvidløg: 100 g i 100 kg pølsemasse
- sukker: 150 g i 100 kg pølsemasse
- kaliumnitrat i de tilladte mængder.

Tilberedningsmetode: Forarbejdningsmetoden er som følger:

De halve slagtekroppe opskæres i mindre stykker, som nedkøles ved en temperatur på 0 – 3 °C i mindst et døgn. Derefter udbenes, renses og afpudses kødet.

Kødstykkerne kommes i kødhakkeren, hvis hulskive skal have huller på 6 – 7 mm i diameter. Det hakkede kød opvarmes til en temperatur på 3 – 6 °C, og de sammenblandede ingredienser tilsættes. Der kan desuden tilsættes lokale bakteriekulturer for at sætte gang i gæringen. Derefter blandes det hele så godt sammen, at kødet og fedtet næsten ikke kan skelnes fra hinanden. Til sidst stoppes pølsemassen i naturtarme med en diameter på mindst 8 cm.

Der findes følgende størrelsesinddeling, afhængigt af fylkets vægt: 1-1,5 kg, 1,5-2,5 kg, 2,5-3,5 kg og 3,5-8 kg.

Tørring: Tørringen foregår således: a) afdrypning i 12 timer ved en temperatur på 20 – 24 °C, b) tørring i 4-5 dage ved aftagende temperatur, der begynder ved 22 – 24 °C og falder til 12 – 14 °C.

Modning: Modningstiden for »Soprèssa Vicentina«, inkl. afdrypning og tørring, afhænger af vægten:

- mindst 60 dage for vægtklassen 1-1,5 kg
- mindst 80 dage for vægtklassen 1,5-2,5 kg
- mindst 90 dage for vægtklassen 2,5-3,5 kg
- mindst 120 dage for vægtklassen 3,5-8 kg.

### 3.6. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.

—

### 3.7. Specifikke mærkningsregler

Betegnelsen »Soprèssa Vicentina DOP« oversættes ikke og skal stå anført på etiketten med tydelig og uudslettelig skrift.

Logoet »Soprèssa Vicentina DOP« skal anføres på etiketten efter anvisningerne i den grafiske vejledning, jf. bilag A til varespecifikationen.

#### 4. Afgrænsning af det geografiske område

Produktionsområdet for »Soprèssa Vicentina« omfatter hele Vicenza-provinsen.

#### 5. Tilknytning til det geografiske område

##### 5.1. Det geografiske områdes egenart

Modningsfaserne er kendetegnet ved de luftfugtighedsbetingelser, der følger temperaturforandringerne, og som sætter gang i den første og anden gæring af produktet.

##### 5.2. Produktets egenart

Ved markedsføringen frembyder »Soprèssa Vicentina« følgende kendetegn:

###### Fysiske egenskaber

Udseende: Cylinderformet, indbundet med en farveløs, evt. elastisk, snor på langs (indsnøring), samt en række ringe af samme materiale på tværs over indsnøringen, som dækker hele Soprèssas længde. Indbinding med net er ikke tilladt. Hvis produktet indeholder hvidløg, kan der anvendes farvet snor, men kun ved endestykket (løkke). Ringene — mindst tre — anbringes med 2-4 cm mellemrum. Ydersiden er dækket af et hvidligt lag, som udvikles på naturlig vis under modningen.

Skærefladens udseende: Pøsemassen er både fast og mør. I skiveskåret stand ses en blanding med fedtpartikler, som er fordelt rundt om muskeldele på en sådan måde, at produktet forbliver blødt selv efter længere tids modning. Skiverne udviser lettere matte farver, hvor fedtet og det magre kød ikke er klart afgrænset. Pølsen er middel-grovkornet.

###### Kemiske egenskaber

Det samlede proteinindhold er på over 15 %, fedtindholdet på mellem 30 % og 43 %, indholdet af mineralsalte (aske) på mellem 3,5 % og 5 %, vandindholdet på højst 55 % og pH-værdien på mellem 5,4 og 6,2.

###### Mikrobiologiske egenskaber

Indhold af mesofile mikrober: overvejende mælkesyrebakterier og mikrokokker.

###### Organoleptiske egenskaber

*Duft:* krydret, evt. med duft af krydderurter, med eller uden hvidløg

*Smag:* fin, let sødlig og pebret eller hvidløgssmag

*Farve:* rosa til rødlig

*Konsistens:* mellemgrovkornet, let at tygge.

##### 5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)

Produktet »Soprèssa Vicentina« har i alle fremstillingsfaserne en tæt tilknytning til omgivelserne.

Hvad den menneskelige faktor angår, bevidnes produktets tilknytning til omgivelserne af, at der fra gammel tid har boet mange bønder og håndværkere i produktionsområdet, som med deres særlige traditioner for svineavl og forarbejdning og lagring af svinekødsprodukter har givet kimen til »Soprèssa Vicentina«, som er et helt enestående produkt, hvis tilberedning stort set er forblevet uændret.

Tilknytningen til det omgivende miljø fremgår af råvarens særlige egenskaber, som skyldes det traditionelle opfædningsfoder, der næsten udelukkende består af kvalitetskorn fra området.

Råvarens tilknytning til området fremgår endvidere af, at foderet, der fortrinsvis gives i form af vælling, indeholder valle, et biprodukt fra ostefremstilling. Der er tale om en gammel tradition, som bevidnes af, at Vicenza-provinsen er produktionsområde for to kendte BOB-oste (Asiago og Grana Padano).

Ved forarbejdningen af mælk til fremstilling af de nævnte oste fremkommer valle som biprodukt.

Dette biprodukt præges stærkt af mælkens egenskaber og især af den proces, der anvendes til at adskille de stoffer, ostene fremstilles af, hvorefter de øvrige dele indgår i vallen.

Svinebrugene i Vicenza-området bruger denne valle som følge af de særlige egenskaber, det giver svinekødet og dermed også produkterne heraf.

De økonomiske aspekter ved anvendelsen af denne valle, der som følge af det store vandindhold er et yderst næringsfattigt produkt, har resulteret i, at vullen fra disse oste kun er blevet anvendt rent lokalt, og har således været medvirkende til, at den bruges som foder til svin, der anvendes til fremstilling af »Soprèssa Vicentina«.

Tilknytningen til omgivelserne bevidnes desuden af, at forarbejdningen foregår i små slagterier og forarbejdningsvirksomheder, som anvender svin fra lokale landbrugsbedrifter og viderefører den traditionelle metode til fremstilling af »Soprèssa Vicentina«, som er typisk for bondetraditionen i Vicenza-området.

Modningsfaserne er kendetegnet ved de luftfugtighedsbetingelser, der følger temperaturforandringerne, og som sætter gang i den første og anden gæring af produktet.

Den førnævnte sammenhæng med omgivelserne i både naturmæssig og menneskelig henseende har i høj grad præget dette produkt, hvis særlige kendetegn adskilte og stadig adskiller den Soprèssa, som fremstilles i Vicenza-området, fra lignende pølseprodukter fra andre områder. Dette bekræftes af det historiske kildemateriale.

#### **Henvi sning til offentliggørelsen af varespecifikationen**

Denne forvaltning har indledt den nationale indsigelsesprocedure ved at offentliggøre forslaget om anerkendelse af beskyttelsen af oprindelsesbetegnelsen »Soprèssa Vicentina« i Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (Italiens »statstidende«) nr. 73 af 28.3.2009.

Den konsoliderede udgave af varespecifikationen kan ses på følgende websted: [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)

eller direkte på ministeriets websted ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) ved at klikke på »Prodotti di Qualità« (i skærmens venstre side) og derefter på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)«.

---