

Offentliggørelse af ansøgning om ændring i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2010/C 311/10)

Denne offentliggørelse giver ret til indsigelse mod ændringsansøgningen i henhold til artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Indsigelser skal være Kommissionen i hænde inden seks måneder efter datoen for denne offentliggørelse.

ANSØGNING OM ÆNDRING

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

ANSØGNING OM ÆNDRING I HENHOLD TIL ARTIKEL 9

»COPPA PIACENTINA«

EF-Nr.: IT-PDO-0117-1498-31.10.2001

BGB () BOB (X)

1. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen:

- Produktets betegnelse
- Varebeskrivelse
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Fremstillingsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Krav i nationale bestemmelser
- Andet (kontrolsystem)

2. Type ændring(er):

- Ændring af enhedsdokument eller resuméark
- Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken hverken enhedsdokumentet eller resuméet er offentliggjort
- Ændring af en varespecifikation, hvor der ikke kræves ændring af det offentliggjorte enhedsdokument (artikel 9, stk. 3, i forordning (EF) nr. 510/2006)
- Midlertidig ændring af varespecifikationen, fordi de offentlige myndigheder har indført obligatoriske sundheds- eller plantesundhedsforanstaltninger (artikel 9, stk. 4, i forordning (EF) nr. 510/2006)

3. Ændring(er):

1) I artikel 2, afsnit 4, ændres:

»Svinene skal veje mindst 160 kg (+/- 10 %),«

til:

»Svinene skal veje 160 kg (+/- 10 %).«

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

Med denne ændring rettes en fejl i den tidligere specifikation vedrørende svinenes mindstevægt, idet denne vægt var angivet som »mindst« i forhold til to værdier. Med denne ændring anføres vægten inden for en margen i forhold til en præcis vægtangivelse (160 kg).

2) I artikel 2, afsnit 5, ændres:

»Slagtehuscertifikat«

til:

»Oprindelseserklæring for kødet udstedt af slagteren«.

Det drejer sig blot om en ændring af udtrykket »certifikat« til det mere passende udtryk »oprindelseserklæring for kødet«.

3) I artikel 2, afsnit 4, ændres:

»for en længde på 35-40 cm.«

til:

»for en vægt på mindst 2,5 kg.«.

Denne ændring er nødvendig for at give en bedre karakterisering af råmaterialet, idet vægt som parameter er lettere og mere korrekt at bestemme i forhold til længde. En muskel kan strækkes og trækkes sammen, og derfor kan dens længde drages i tvivl. Ændringsforslaget stammer fra producenterne erfaring og deres krav om at fastsætte sikre værdier, der kan kontrolleres.

4) I artikel 3, afsnit 3, ændres:

»Eventuel transport af muskelmasse til forarbejdningsanlægget skal finde sted inden for de følgende 24 timer og skal foregå i kølevogn«,

til:

»Transport af muskelmasse til forarbejdningsanlægget skal finde sted inden for de følgende 72 timer og skal foregå i kølevogn«.

Med denne ændring slettes ordet »eventuel«, fordi transport af nakkestykkerne til forarbejdningsanlægget er blevet et fast element i forløbet. Det længere tidsinterval til transport af nakkestykkerne til forarbejdningsanlæggene svarer til logistiktekniske krav og er tilknyttet forberedelse af muskelmasserne, køletiden af musklerne i slagteriets kølerum, transporttiden og foreneligheden med forarbejdningsanlæggene åbningstider.

5) I artikel 3 udgår følgende afsnit 4:

»Nakkestykkerne bliver straks nedkølet i kølerum i 24 timer for at nå en temperatur på 0-1 °C«.

Denne sletning er en følge af den foregående ændring, idet det ikke længere er obligatorisk med en øjeblikkelig nedkøling i 24 timer af råmaterialet. Det vigtigste er, at nakkestykkerne ankommer til forarbejdningsanlægget ved en passende temperatur, og at kølekæden overholdes.

6) I artikel 4, afsnit 1, ændres:

»Natriumchlorid = 2,5 kg

Kaliumnitrat = 150 p.p.m.

Groftmalet peber = 25/30 g

Blandede krydderier:

stødt kanel = 10/15 g

kryddernellike = 20/25 g

laurbær = 10 g

stødt muskatnød = 7/8 g

NB: DOSER PR. 100 KG FERSK KØD.«

til:

»Doser pr. 100 kg fersk kød

Natriumchlorid = mindst 1,5 kg, højst 3,5 kg

natriumnitrat og/eller kalium: højst 15 g

sort og/eller hvid peber hel og/eller stødt:= mindst 15 g — højst 30 g.

Blandede krydderier:

stødt kanel = højst 15 g

kryddernellike: = højst 15 g

laurbær = højst 10 g

stødt muskatnød = højst 10 g«.

Med hensyn til blandingen af salte og naturlige aromastoffer er mindste- og/eller maksimumsdoserne af de enkelte ingredienser anført eller anført klarere, så den enkelte producent kan variere opskriften, idet der dog tages hensyn til, at det drejer sig om et traditionelt produkt.

7) I artikel 4, afsnit 3, ændres:

»De saltede nakkestykker opbevares i kølerum i mindst 7 dage, hvorefter de »masseres« ved håndkraft og iføres svinenet.«

til:

»De saltede nakkestykker opbevares i kølerum i mindst 7 dage. I løbet af denne periode »masseres« de ved håndkraft og iføres efterfølgende svinenet.«

Denne tilpasning er nødvendig for at tydeliggøre de på hinanden følgende faser, som nakkestykkerne gennemgår. Dvs. det tydeliggøres, at nakkestykker masseres manuelt under opbevaringsfasen i kølerum og først derefter iføres svinenet.

8) I artikel 4, afsnit 5, ændres:

»Den efterfølgende tørringsfase finder sted i dertil indrettede tørrerum med kontrolleret klima og temperaturer mellem 17 °C og 20 °C, en fugtighed på 75-80 % og en ventilering på 1-7 m/sek. i en periode på mindst 7 dage, indtil der opstår det karakteristiske skimmellag, der giver den typiske rosa farve.«.

til:

»Den efterfølgende tørringsfase finder sted i dertil indrettede tørrerum med kontrolleret og ventileret klima med temperaturer på mellem 15 °C og 25 °C og en fugtighed på 40-90 % i en periode på mindst 7 dage, indtil der opstår det karakteristiske skimmellag, der giver den typiske rosa farve.«.

Hensigten med denne ændring er at korrigere varespecifikationens lidt upræcise oplysninger, idet fugtigheds- og temperaturområderne var snævrere, fordi de skulle forstås som gennemsnitsværdier. Producenterne fandt det nødvendigt at fastsætte en mere detaljeret procedure i varespecifikationen og har korrigeret fugtigheds- og temperaturområderne for bedre at styre modningsprocessen. Dvs. i den første tørringsfase skal nakkestykkerne miste fugtigheden langsomt, for at dens overflade ikke bliver for udtørret, hvilket ville bringe de efterfølgende forarbejdningsfaser i fare. Denne gradvise tørringsproces ville ikke kunne opnås med de fugtigheds- og temperaturforhold, der var fastsat i den tidligere varespecifikation. Udvidelsen af fugtigheds- og temperaturområderne præciserer således produktionsbetingelserne og afspejler samtidig det traditionelle forarbejdningsforløb. Desuden fjernes henvisningen til ventilationshastigheden, da den er overflødig, idet det er tilstrækkeligt at definere temperatur- og fugtighedsområderne; derfor står der blot »ventileret«.

9) I artikel 5, afsnit 1, ændres:

»Lagringen af »Coppa Piacentina« foregår i rum med en temperatur på 10-14 °C og en relativ fugtighed på 70-80 %«

til:

»Lagringen af »Coppa Piacentina« foregår i rum med en temperatur på 10-20 °C og en relativ fugtighed på 70-90 %.«

Denne ændring stammer fra producenternes krav om bedre at kunne kontrollere lagringsfasen. Derfor foreslås det at udvide temperatur- og fugtighedsområderne, og der indsættes værdier, der ikke blev overvejet i første udgave af dokumentet. De således fastlagte værdiområder tager hensyn til de skiftende vejrforhold i Piacenza-provinsen, der påvirker betingelserne i de naturlige kældre, hvor lagringen af »Coppa Piacentina« foregår.

10) I artikel 6, afsnit 1, ændres:

»Ved markedsføring skal »Coppa Piacentina« have følgende organoleptiske, kemiske og fysisk-kemiske egenskaber og mikrobiologiske egenskaber,«

til:

»Ved markedsføring skal »Coppa Piacentina« have følgende organoleptiske og fysisk-kemiske egenskaber:«

Med denne ændring af formel karakter er udtrykket »mikrobiologiske egenskaber« fjernet af de i note nr. 12 anførte grunde, og udtrykket »kemiske egenskaber«, fordi det er overflødig, da det indgår i »kemisk-fysiske egenskaber«.

11) I artikel 6, afsnit 1, 2. underafsnit, ændres:

»Udseende: cylinderformet, dog lidt tyndere ved enderne...«,

til:

»Udseende: cylinderformet, dog lidt tyndere i den ene ende..., Vægt: mindst 1,5 kg.«

Med denne ændring korrigeres en redaktionsfejl, idet produktet normalt er lidt tyndere i den ene ende og ikke i begge ender. Der indføres desuden en mindstevægt for færdigproduktet: mindst 1,5 kg for yderligere at kvalificere produktet.

12) I artikel 6, afsnit 1, udgår følgende 3. underafsnit:

»MIKROBIOLOGISKE EGENSKABER

Totalt kimindhold	= 1,3107	1,8108
Micrococcaceae	= 1,2105	6,0107
Koagulase-positive stafylokokker	< 30	< 30
Mælkesyrebakterier	= 30	270
Enterobakterier	< 3	< 3
Salmonella i 25 g	= ingen (gennemsnitsprøve).«	

De mikrobiologiske egenskaber er fjernet. Beskrivelsen heraf anses for overflødig, da parametrene og grænserne herfor under alle omstændigheder er foreskrevet i de gældende sundhedsbestemmelser.

13) I artikel 6, afsnit 1, fjerde underafsnit, ændres:

»KEMISKE OG FYSISKE EGENSKABER:

Fugtighedsindhold %	= 34,84	38,47
Protein (N × 6,25) %	= 25,65	25,74
Fedt %	= 31,86	28,70
Aske %	= 7,21	6,98
Lactose (enzymatisk metode) %	= 0,03	0,03
Glucose (enzymatisk metode) %	= 0,13	0,7
Fructose (enzymatisk metode) %	= 0,03	intet
Saccharose (enzymatisk metode) %	= 0,04	intet
Kolesterol, mg/100 g	= 5,90	—
pH	= 5,90	5,92«

til:

»KEMISKE OG FYSISKE EGENSKABER

	MINDST	HØJST
Fugtighedsindhold %	= 27	43
Protein (N × 6,25) %	= 19	34
Fedt %	= 19	43
Aske %	= 4	7,5
pH	= 5,5	6,5«

Ændringen vedrørende de kemiske og fysiske egenskaber er nødvendig, dels for at rette nogle fejl i den tidligere varespecifikation, dels for at imødekomme producenterne krav om en bedre beskrivelse af egenskaberne af »Coppa Piacentina«. Helt konkret: områderne vedrørende fugtighed, protein, fedt, aske og pH er blevet genovervejet, fordi de ikke svarede til det lagrede produkts egenskaber. »Coppa Piacentina« lagres også længere end den i varespecifikationen fastsatte mindste periode (seks måneder), og da egenskaberne afhænger af lagringstiden, er det klart, at de fysiske og kemiske værdier udvikler sig. Endvidere er parametrene for lactose, glucose, fructose, saccharose og kolesterol fjernet, da de ikke er nødvendige til at bestemme, om produktet opfylder kravene.

14) I artikel 7 ændres:

»Anlæggets officielle veterinær (USL), der i henhold til kapitel IV »Kontrol af produktionen« i lovdekret nr. 537 af 30. december 1992 godkender og gennem passende inspektion kontrollerer, at kødprodukterne opfylder producentens produktionskrav og navnlig, at sammensætningen rent faktisk svarer til mærkningens angivelser, da mærket netop er tildelt som funktion heraf i medfør af forordning (EØF) nr. 2081/92, jf. dog veterinærens kompetencer i henhold til loven.«

til:

»Kontrollen af gennemførelsen af bestemmelserne i denne varespecifikation udføres af et autoriseret privat organ, jf. artikel 10 i forordning (EF) nr. 510/2006 af 20. marts 2006.«

Denne ændring vedrørende kontrolforanstaltningerne er nødvendig, fordi bestemmelserne i artikel 7 i den tidligere varespecifikation stred mod artikel 10 i forordning (EF) nr. 510/2006 og mod gennemførelsesbestemmelserne herfor.

15) I artikel 8, afsnit 1, ændres:

»... Denominazione di Origine Controllata«. (kontrolleret oprindelsesbetegnelse),

til:

»... Denominazione di Origine Protetta«. (beskyttet oprindelsesbetegnelse).

Det tidligere udtryk »Denominazione di Origine Controllata« var fejlagtigt og skal derfor erstattes med »Denominazione di Origine Protetta«.

RESUMÉ

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»COPPA PIACENTINA«

EF-Nr.: IT-PDO-0117-1498-31.10.2001

BOB (X) BGB ()

Dette resumé indeholder hovedelementerne af varespecifikationen og gives i informationsøjemed.

1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed:

Navn: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Adresse: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tlf. +39 064819968
Fax +39 0642013126
E-mail: sacco7@politicheagricole.it

2. Sæmmenslutning:

Navn: Consorzio della Coppa Piacentina, del Salame Piacentino, della Pancetta Piacentina a Denominazione di Origine Protetta
Adresse: Via Colombo 35
23122 Piacenza PC
ITALIA
Tlf. +39 0523591260
Fax +39 0523608714
E-mail: salumi.piacentini@libero.it
Sæmmensætning: Producent/forarbejdningsevirsomhed (X) Andre ()

3. Produktets art:

Kategori 1.2 — Kødprodukter

4. Varespecifikation:

(Resumé af kravene i henhold til artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006)

4.1. Navn:

»Coppa Piacentina«

4.2. Beskrivelse:

»Coppa Piacentina« er et svinekødsprodukt, saltet og naturligt lagret, der opbevares rådt og iføres svinenet. Kødet stammer fra de øvre nakkemusklers. Færdigproduktet er cylinderformet, dog lidt tyndere i enden, og kødet er kompakt og uelastisk; skiverne er homogene, røde med lyserød marmorering.

Råmaterialet stammer fra ferske svin, der er født, opdrættet og slagtet i Emilia Romagna og Lombar-diet.

4.3. Geografisk område:

Området for fremstilling af »Coppa Piacentina« omfatter hele Piacenza-provinsen, dog kun områder beliggende under 900 m over havets overflade, som følge af de særlige klimatiske forhold.

4.4. Bevis for oprindelse:

Alle faser af produktionsprocessen overvåges, idet alt input og output registreres. På denne måde og ved, at opdrættere, slagterier, producenter og lagringsvirksomheder opføres i særlige registre, der føres af kontrolorganet, og ved, at de producerede mængder indberettes rettidigt til kontrolorganet, garanteres produktets sporbarhed. Alle fysiske og juridiske personer, der er opført i de pågældende registre, er underlagt kontrolorganets kontrol.

4.5. Produktionsmetode:

Ved fremstillingen af »Coppa Piacentina« indgår følgende forarbejdningsstrin: tørsaltning; massering; iføring af svinenet; sammenbinding; tørring og lagring.

4.6. Tilknytning:

Miljøet og de naturgivne og menneskelige faktorer i produktionsområdet giver tilsammen »Coppa Piacentina« de foreskrevne egenskaber. Råmaterialets egenskaber er tæt knyttet til det geografiske forsyningsområde omhandlet i punkt 4.2, og det i punkt 4.3 omhandlede område er afgørende for forarbejdningen af »Coppa Piacentina«. I forsyningsområdet hænger dyreavlens udvikling sammen med den omfattende korndyrkning i området og med den stærkt specialiserede osteproduktion, der har været afgørende for udviklingen af den lokale svineavl. At forarbejdningen af »Coppa Piacentina« finder sted lokalt, er begrundet i de særlige forhold i det geografiske mikroområde, jf. punkt 4.3. Naturforholdene er nært forbundet med produktionsområdet, som er kendetegnet ved tilstedeværelsen af kølige dale med rigelig vandforsyning og skovbevoksede bakkeområder, som har en afgørende indvirkning på klimaet og derfor er bestemmende for det færdige produkts egenskaber.

Samspelet mellem råvare, produkt og betegnelse er forbundet med det pågældende områdes specifikke samfundsmæssige og økonomiske udvikling, og det har givet produktet et præg, der ikke lader sig eftergøre andre steder.

4.7. Kontrolorgan:

Navn: E.CE.PA. — Ente Certificazione Prodotti Agroalimentari

Adresse: Strada dell'Anselma 5
23122 Piacenza PC
ITALIA

Tlf. +39 0523609662

Fax +39 0523644447

E-mail: amministrazione@ecepta.it

4.8. Mærkning:

Betegnelsen »Coppa Piacentina« fremstår på etiketten med tydelige bogstaver, der ikke kan slettes og nemt kan skelnes fra anden tekst på etiketten, og følges umiddelbart af betegnelsen »Denominazione di Origine Protetta« (beskyttet oprindelsesbetegnelse).

Der må ikke anføres andre beskrivende udtryk, der ikke udtrykkeligt er foreskrevet, herunder: »tipo«, »gusto«, »uso«, »selezionato«, »scelto« o. lign. (type, smag, brug, udsøgt, udvalgt).

Det er tilladt at anføre navne, firmanavne eller varemærker, blot de ikke er af rosende karakter eller vildleder køberen, samt at angive navnet på svinebedrifter, hvorfra produktet stammer.