ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2015/C 82/08)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ([2])

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΝΝΟΙΑ ΤΟΥ ΑΡΘΡΟΥ 9

«SOPPRESSATA DI CALABRIA»

Αριθ. ΕΚ: IT-PDO-0217-1569-19.10.2011

ΠΓΕ ( ) ΠΟΠ (X)

1. **Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση**

— ☐ Ονομασία του προϊόντος

— ☒ Περιγραφή του προϊόντος

— ☐ Γεωγραφική περιοχή

— ☒ Απόδειξη προέλευσης

— ☒ Μέθοδος παραγωγής

— ☐ Δεσμός

— ☒ Επισήμανση

— ☐ Εθνικές απαιτήσεις

— ☐ Άλλο

2. **Τύπος τροποποίησης(-ήσεων)**

— ☐ Τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου ή της σύνοψης

— ☒ Τροποποίηση των προδιαγραφών της καταχωρισθείσας ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ούτε ενιαίο έγγραφο ούτε σύνοψη

— ☐ Τροποποίηση των προδιαγραφών που δεν απαιτεί τροποποίηση του δημοσιευμένου ενιαίου εγγράφου (άρθρο 9 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006)

— ☐ Προσωρινή τροποποίηση των προδιαγραφών λόγω της επιβολής υποχρεωτικών υγειονομικών ή φυτοϋγειονομικών μέτρων από τις δημόσιες αρχές (άρθρο 9 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006)

([1]) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.
([2]) ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

3. **Τροποποίηση(-εις)**

Περιγραφή του προϊόντος

— διευκρινίζονται, με συγκεκριμένο τρόπο, οι απαιτήσεις διαστάσεων, με τρόπο ώστε να απαλειφθεί η έννοια της προσέγγισης που εκφράζεται με τη λέξη «περίπου» στις ισχύουσες προδιαγραφές.

— διευκρινίζεται ότι τα χαρακτηριστικά χρώματος του «Soppressata di Calabria» εξαρτώνται από τη χρήση των συστατικών και αρτυμάτων του προϊόντος.

Απόδειξη προέλευσης

— προβλέπεται η επικαιροποίηση του κειμένου των προδιαγραφών παραγωγής όσον αφορά τις διαδικασίες τις οποίες οφείλουν να ακολουθούν οι επιχειρήσεις για να διαθέτουν τα στοιχεία σχετικά με την απόδειξη καταγωγής, όπως προβλέπεται από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

Μέθοδος παραγωγής

— αναφέρονται σαφέστερα και πιο συγκεκριμένα οι απαιτήσεις όσον αφορά τη φυλή, την ηλικία κατά τη σφαγή και το βάρος· συμπεριλαμβάνεται στους αποδεκτούς γενετικούς τύπους η αυτόχθονη φυλή «Apulo-Calabrese» με το χαρακτηριστικό μαύρο χρωματισμό. Το μητρώο πληθυσμού της εν λόγω φυλής καταρτίστηκε βάσει του χαρακτηρισμού του αυτόχθονος πληθυσμού, που είναι ιστορικά παρών στην περιφέρεια Puglia (Apulo) και στην περιφέρεια Calabria· συμπεριλαμβάνεται στους αποδεκτούς γενετικούς τύπους η φυλή «Duroc», λόγω της διάδοσής της στην περιοχή καταγωγής των χοίρων· επιπλέον, αναφέρονται αναλυτικά οι φυλές που απαγορεύονται εντελώς, καθώς είναι ασύμβατες με την παραγωγή του βαρέος χοίρου που είναι κατάλληλος για την παραγωγή των αλλαντικών.

— για την ταυτοποίηση των χοίρων, θεσπίζεται η δυνατότητα αντικατάστασης του σήματος το οποίο προβλέπεται στις ισχύουσες προδιαγραφές για την ταυτοποίηση των χοίρων με σήμα τοποθετούμενο στους μηρούς των χοίρων με δερματοστιξία και συνιστώμενο στον κωδικό ταυτοποίησης του κτηνοτροφείου γέννησης του χοίρου.

— διευκρινίζεται με σαφή τρόπο η απαίτηση σχετικά με την παρουσία πρωτεϊνών στη διατροφή των ζώων.

— αποσαφηνίζεται η έννοια «διατροφή με υδαρή τροφή» που περιλαμβάνεται στις ισχύουσες προδιαγραφές·

— αποσαφηνίζονται τα συστατικά που πρέπει να χρησιμοποιούνται, διορθώνοντας το πρόδηλο σφάλμα εκ παραδρομής που περιλαμβάνεται στο ισχύον κείμενο των προδιαγραφών στο οποίο αναφέρεται το εξής: «κόκκινο πιπέρι προβλεπόμενα από την ισχύουσα νομοθεσία». Είναι προφανές ότι μετά τις λέξεις «κόκκινο πιπέρι» παραλείφθηκε, λόγω σφάλματος κατά τη μεταγραφή, το τμήμα του κειμένου που περιλαμβάνει τα συστατικά και τα πρόσθετα τα οποία είναι «προβλεπόμενα από την ισχύουσα νομοθεσία». Με την τροποποίηση ορίζεται με καταλληλότερο τρόπο τι νοείται ως «κόκκινο πιπέρι», δηλαδή «πιπεριά απλή/καγιέν», αμφότερες του γένους *Capsicum* L. Η διευκρίνιση των φυσικών συστατικών που δεν αναφέρονται ήδη στην ισχύουσα νομοθεσία αντιστοιχεί στις πρακτικές που ιστορικά χρησιμοποιούνται στην περιοχή καταγωγής·

— αναφέρονται, σε θετικό κατάλογο, τα επιτρεπόμενα πρόσθετα. Τα πρόσθετα αυτά δεν αλλοιώνουν το δεσμό του προϊόντος με την περιοχή, καθώς δεν μεταβάλλουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του, και μάλιστα το προφυλάσσουν από φαινόμενα αλλοίωσης συνδεόμενα με ανεπιθύμητες ζυμώσεις. Η χρήση των προσθέτων αποτρέπει τον πολλαπλασιασμό μικροβιακών διεργασιών επικίνδυνων για το προϊόν και συμβάλλει στη χαρακτηριστική για το προϊόν αργή ανάπτυξη της διεργασίας ωρίμασης.

— θεσπίζονται οι μέγιστες και οι ελάχιστες τιμές για την ποσότητα των τεμαχίων από κάθε ανατομικό τμήμα του σφαγίου, η οποία ποσότητα πρέπει να χρησιμοποιείται στην παραγωγή του αλλαντικού. Η τροποποίηση αυτή συνίσταται σε περιοριστική διατύπωση απαίτησης που ήταν ήδη παρούσα στις προδιαγραφές παραγωγής. Επιπλέον, θεσπίζεται η δυνατότητα χρησιμοποίησης ενός άπαχου ανατομικού τμήματος του σφαγίου, του φιλέτου, το οποίο χρησιμοποιείται ήδη παραδοσιακά στην παραγωγή του «Soppressata di Calabria». Με τον τρόπο αποκαθίσταται η υφιστάμενη στις ισχύουσες προδιαγραφές παράλειψη.

— μειώνεται η ελάχιστη ποσότητα λαρδιού που πρέπει να χρησιμοποιείται στην κρεατόμαζα, ώστε να είναι δυνατός ο περιορισμός της θερμιδικής περιεκτικότητας του προϊόντος.

— προβλέπεταιότι το προϊόν «Soppressata di Calabria» που προορίζεται αποκλειστικά για διάθεση στο εμπόριο σε φέτες μπορεί να έχει πιο μακρύ σχήμα και να τοποθετείται η κρεατόμαζα σε περίβλημα από βρώσιμο κολλαγόνο. Οι εν λόγω προβλέψεις επιτρέπουν τη βελτίωση των εργασιών κοπής του προϊόντος σε φέτες και τον περιορισμό των απορριπτόμενων ποσοτήτων λόγω επεξεργασίας.

— διευκρινίζεται ότι η διάρκεια των 45 ημερών για την ωρίμαση είναι μια ελάχιστη παράμετρος η οποία τηρείται κατά την παραδοσιακή παραγωγή.

Επισήμανση

— προστίθεται το αναγνωριστικό λογότυπο του «Soppressata di Calabria» ΠΟΠ.

— θεσπίζεται η δυνατότητα να αναφέρονται στην ετικέτα οι λέξεις: «piccante» (πικάντικο), «dolce» (γλυκό), «bianca» (λευκό), ώστε να διευκρινίζεται εάν έχει χρησιμοποιηθεί πιπεριά απλή/καγιέν και κρέμα πιπεριάς.

— προβλέπεται η δυνατότητα να διατίθεται το προϊόν στην κατανάλωση συσκευασμένο ή σε προστατευτική ατμόσφαιρα, ακέραιο, σε τεμάχια ή σε φέτες. Οι συγκεκριμένες διατάξεις δεν περιλαμβάνονται στις ισχύουσες προδιαγραφές, αλλά έχουν πλέον καταστεί αναγκαίες προκειμένου να συνδυαστεί η διαφύλαξη των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του προϊόντος με την προσαρμογή στην εξέλιξη του τρόπου αγοράς και κατανάλωσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων [3]

«SOPPRESSATA DI CALABRIA»

Αριθ. ΕΚ: IT-PDO-0217-1569-19.10.2011

ΠΓΕ ( ) ΠΟΠ (X)

1. **Ονομασία**

«Soppressata di Calabria»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ιταλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.2. Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά κ.λπ.)

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1*

το προϊόν «Soppressata di Calabria» παρασκευάζεται με κρεατόμαζα αλεσμένου κρέατος, μέτριας άλεσης, προερχόμενο από το μηρό, σε ελάχιστο ποσοστό 50 %, και από την ωμοπλάτη και/ή το φιλέτο, σε μέγιστο ποσοστό 50 %, μη κατεψυγμένων χοίρων, με καλά επιλεγμένο λίπος προερχόμενο από το λίπος του εμπρόσθιου τμήματος της οσφύος, κοντά στον αυχένα, και φυσικά αρωματικά συστατικά (αλάτι, μαύρο πιπέρι σε κόκκους και σε σκόνη, καυτερή και γλυκιά κόκκινη πιπεριά, απλή και καγιέν (γένος *Capsicum* L.), σε σκόνη και/ή σε κρέμα, κρασί, αρτύματα και φυσικά αρώματα). Το επεξεργασμένο κρέας πρέπει να περιέχει επιλεγμένο χοιρινό λίπος, σε ποσοστό 4 έως 15 % κατά βάρος. Η ωρίμαση διαρκεί τουλάχιστον 45 ημέρες. Κατά τη διάθεσή του στο εμπόριο, το προϊόν «Soppressata di Calabria» παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: σχήμα σχεδόν κυλινδρικό, ελαφρώς συμπιεσμένο, μήκος 10 έως 18 cm και διάμετρος 4 έως 8 cm· στην τομή εμφανίζει συμπαγή όψη που τείνει προς μαλακή, με κόκκινο χρώμα, φυσικό ή ομοιόμορφο έντονο, αναλόγως των χρησιμοποιούμενων συστατικών.

Αποκλειστικά για το προϊόν που προορίζεται να διατεθεί στο εμπόριο μετά από τεμαχισμό σε φέτες και συσκευασία υπό κενό ή σε προστατευτική ατμόσφαιρα, επιτρέπεται να χρησιμοποιείται για πλήρωση βρώσιμο περίβλημα κολλαγόνου και να παρασκευάζεται προϊόν μήκους 40 έως 60 cm.

3.3. *Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Το προϊόν «Soppressata di Calabria» πρέπει να λαμβάνεται από την επεξεργασία κρεάτων χοίρων που έχουν εκτραφεί εντός της περιοχής Regione Calabria.

Αποκλείονται από την επεξεργασία τα κρέατα αρσενικών και θηλυκών ενήλικων χοίρων.

Οι γενετικές απαιτήσεις για τους χοίρους πρέπει να αντιστοιχούν στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του ιταλικού βαρέος χοίρου, ο οποίος προέρχεται από παραδοσιακές φυλές μεγάλου μεγέθους, όπως:

— Apulo-Calabrese·

— Large White και Landrace Italiana όπως έχουν βελτιωθεί από το Γενεαλογικό ιταλικό βιβλίο ή απόγονοι ενήλικων αρσενικών ζώων των εν λόγω φυλών·

— απογόνους αρσενικών χοίρων της φυλής Duroc Italiana, βελτιωμένων σύμφωνα με το ιταλικό Γενεαλογικό Βιβλίο,

— απογόνους αρσενικών χοίρων άλλων φυλών εφόσον οι εν λόγω χοίροι – είτε έχουν γεννηθεί στην Ιταλία είτε στο εξωτερικό – προέρχονται από προγράμματα επιλογής και διασταύρωσης που έχουν εφαρμοστεί με σκοπούς συμβατούς με αυτούς του Libro Genealogico Italiano για την παραγωγή χοίρων βαρέος τύπου.

[3] Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

Αντιθέτως, αποκλείονται ρητά:

— οι χοίροι που φέρουν αντιθετικούς χαρακτήρες, ιδίως το γονίδιο στο οποίο οφείλεται η ευαισθησία στο στρες (PSS)·

— καθαρόαιμα ζώα των φυλών Landrace Belga, Hampshire, Pietrain και Spot.

Το μέσο βάρος της παρτίδας των χοίρων κατά τη σφαγή πρέπει να είναι τουλάχιστον 140 kg.

3.4. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)*

Οι ζωοτροφές για τη διατροφή των χοίρων πρέπει να είναι σύνθετες ζωοτροφές που περιλαμβάνουν κριθάρι, κουκιά, αραβόσιτο, βελανίδια, ρεβίθια, σε ποσοστό τουλάχιστον 50 % της συνολικής ποσότητας.

Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται στη διατροφή μανιόκα και πατάτα, καθώς και υποπροϊόντα που θα μπορούσαν να προσδώσουν στα κρέατα και στο λίπος ανεπιθύμητες γεύσεις και οσμές.

Προκειμένου να λαμβάνονται κρέατα πιο συμπαγή στην πάχυνση απαγορεύεται η διατροφή με υδαρή τροφή. Ως υδαρής τροφή νοείται η χρήση υποπροϊόντων της επεξεργασίας του γάλακτος.

Τουλάχιστον τους δύο μήνες που προηγούνται της σφαγής, η διατροφή πρέπει να ευνοεί την πρωτεϊνική συνιστώσα, πρέπει επομένως να έχει περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες τουλάχιστον 12 %.

Οι ζωοτροφές πρέπει να προέρχονται, σύμφωνα με τη διαθεσιμότητα στην αγορά, από τη γεωγραφική περιοχή παραγωγής.

3.5. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Στην περιοχή της περιφέρειας Καλαβρίας πρέπει να εκτελούνται οι παραγωγικές φάσεις της εκτροφής και σφαγής των χοίρων· οι φάσεις επιλογής, άλεσης, ανάμειξης των κρεάτων· οι φάσεις τοποθέτησης στο περίβλημα, περίδεσης, ωρίμασης.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό σε φέτες, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.*

—

3.7. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση*

Η Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης «Soppressata di Calabria» πρέπει να αναγράφεται με ευκρινείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες, σαφώς διακρινόμενους από κάθε άλλη ένδειξη αναγραφόμενη στην ετικέτα ή το καρτελάκι που είναι προσαρτημένο στο προϊόν ή ένδειξη αναγραφόμενη στη συσκευασία του τεμαχισμένου προϊόντος και πρέπει να ακολουθείται απευθείας από την ένδειξη «Denominazione d'Origine Protetta» (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης).

Στην ετικέτα, πρέπει να εμφαίνεται ο ακόλουθος λογότυπος του προϊόντος «Soppressata di Calabria DOP».



Στην ετικέτα μπορούν να αναγράφονται, εναλλακτικά, οι λέξεις «piccante» (πικάντικο), «dolce» (γλυκό), ή «bianca» (λευκό), αναλόγως εάν για την παραγωγή του «Soppressata di Calabria» χρησιμοποιήθηκαν, αντιστοίχως, κόκκινη πιπεριά (απλή ή καγιέν) (γένος *Capsicum* L.) πικάντικη, γλυκιά ή δεν χρησιμοποιήθηκε καθόλου πιπεριά.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Το προϊόν «Soppressata di Calabria» παράγεται στην παραδοσιακή περιοχή παραγωγής η οποία καλύπτει το σύνολο του εδάφους της περιφέρειας Καλαβρίας.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής*

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής βρίσκεται στη Νότια Ιταλία και χαρακτηρίζεται από θερμό-εύκρατο κλίμα με αραιές βροχοπτώσεις συγκεντρωμένες στη χειμερινή περίοδο. Η περιοχή είναι κυρίως λοφώδης και ορεινή αλλά, ως εκ του ότι ανήκει σε χερσόνησο, περιλαμβάνει περισσότερα από 800 km ακτής που βλέπουν προς το Τυρρηνικό και το Ιόνιο Πέλαγος. Το μείγμα θάλασσας, λόφων και βουνών δημιουργεί ιδιαίτερες συνθήκες στο πλαίσιο της περιοχής της Μεσογείου.

Το προϊόν «Soppressata di Calabria» είναι αποτέλεσμα της πείρας και της παράδοσης που είναι ριζωμένες στην Καλαβρία. Σημαντικό στοιχείο για την παρασκευή του είναι η ικανότητα των παραγωγών να επιλέγουν και να επεξεργάζονται διάφορα τεμάχια κρέατος για την παρασκευή του μείγματος πλήρωσης, καθώς και η χρήση φυσικών αρωμάτων και αρτυμάτων.

5.2. *Ιδιοτυπία του προϊόντος*

Το προϊόν «Soppressata di Calabria» είναι ένα τυπικό ωριμασμένο αλλαντικό της Καλαβρίας. Το προϊόν «Soppressata di Calabria» παρασκευάζεται με κρεατόμαζα αλεσμένου κρέατος, μέτριας άλεσης, προερχόμενο από το μηρό και από την ωμοπλάτη και/ή το φιλέτο, με καλά επιλεγμένο λίπος προερχόμενο από το λίπος του εμπρόσθιου τμήματος της οσφύος, κοντά στον αυχένα, και φυσικά αρωματικά συστατικά. Επιπλέον, το ιδιαίτερο, ελαφρώς συμπιεσμένο, σχήμα και η γευστικότητα που είναι τυπική των χρησιμοποιούμενων αρτυμάτων, συμβάλλουν στην αναγνωρισιμότητα του προϊόντος.

5.3. *Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)*

Οι απαιτήσεις για το «Soppressata di Calabria» συναρτώνται με τις περιβαλλοντικές συνθήκες και με τους φυσικούς και τον ανθρώπινο παράγοντα.

Η συγκεκριμένη περιοχή παραγωγής και μεταποίησης του προϊόντος «Soppressata di Calabria» χαρακτηρίζεται από δεσμούς με το περιβάλλον, καθοριζόμενους από το τυπικό κλίμα της Νότιας Ιταλίας με τις αραιές βροχοπτώσεις, συγκεντρωμένες κυρίως στη χειμερινή περίοδο, καθώς και από τη γεωγραφική θέση των εδαφών που εκμεταλλεύονται ακόμη και τις ιδιαίτερες δυνατότητες αερισμού και μεταβολές θερμοκρασίας, που ευνοούν τη διατήρηση των βέλτιστων συνθηκών εντός των χώρων ωρίμασης.

Για την παρασκευή του «Soppressata di Calabria» είναι σχετική η πείρα των επιχειρήσεων στην επεξεργασία των τεμαχίων κρέατος. Τα τμήματα άπαχου κρέατος που διαλέγονται κατάλληλα, αλέθονται με μέτρια άλεση και αναμιγνύονται με τα λιπαρά μέρη και τις αρτυματικές ουσίες. Στην επεξεργασία των κρεάτων διατηρήθηκε η χρήση φυσικών αρωματικών ουσιών, τυπικών της παράδοσης της Καλαβρίας, στις οποίες στηρίζεται η αναγνωρισιμότητα του «Soppressata di Calabria».

Επιπλέον, σημαντικό στοιχείο αποτελεί η ιδιαίτερη προσοχή που αποδίδεται κατά τις φάσεις συσκευασίας και ωρίμασης, ώστε να εξασφαλίζεται η παραγωγή ενός προϊόντος το οποίο διατηρεί το χαρακτηριστικό συμπιεσμένο σχήμα και το σωστό βαθμό σκληρότητας.

Το σύνολο «πρώτη ύλη – προϊόν– ονομασία» έχει ισχυρούς δεσμούς με την κοινωνικο-οικονομική εξέλιξη της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής και έχει αποτελέσει καθοριστικό στοιχείο για τις ιδιαίτερες τοπικές παραδόσεις και συνήθειες. Ειδικότερα, επισημαίνεται η χρήση πρώτης ύλης προερχόμενης από επιχειρήσεις εκτροφής βαρέων χοίρων με χαρακτηριστικά των ιταλικών γενεαλογικών σειρών, που διατρέφονται και με τυπικά φυτικά προϊόντα της οριοθετημένης περιοχής. Το προϊόν «Soppressata di Calabria» έχει, επομένως, ισχυρούς δεσμούς με τη γεωγραφική περιοχή οι οποίοι οφείλονται στο κλίμα της περιοχής, στη διατροφή των χοίρων και στον ανθρώπινο παράγοντα.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ([4]))

Η εθνική διαδικασία ένστασης ενεργοποιήθηκε με τη δημοσίευση της πρότασης τροποποίησης της ΠΟΠ «Soppressata di Calabria» στην *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* αριθ. 171 της 25ης Ιουλίου 2011.

Το ενοποιημένο κείμενο των προδιαγραφών μπορεί να αναζητηθεί στο Διαδίκτυο, στη διεύθυνση:
http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

είτε

απευθείας στην αρχική σελίδα του δικτυακού τόπου του Υπουργείου Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών (www.politicheagricole.it), επιλογή «Prodotti DOP IGP» (στο επάνω και δεξιά τμήμα της οθόνης), κατόπιν «Prodotti DOP IGP STG» (στα πλάγια, στο αριστερό τμήμα της οθόνης) και τέλος «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

([4]) Βλέπε υποσημείωση 3.