

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase muutmistaotluse avaldamine

(2015/C 82/09)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ artiklile 51.

MUUTMISTAOTLUS

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta ⁽²⁾

MUUTMISTAOTLUS VASTAVALT ARTIKLILE 9

„CAPOCOLLO DI CALABRIA”

EÜ nr: IT-PDO-0217-1570-19.10.2011

KGT () KPN (X)

1. Spetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab

- ☐ Toote nimetus
- ☒ Toote kirjeldus
- ☐ Geograafiline piirkond
- ☒ Päritolutõend
- ☒ Tootmismeetod
- ☐ Seos piirkonnaga
- ☒ Märgistus
- ☐ Riiklikud nõuded
- ☐ Muu

2. Muudatus(t)e liik

- ☐ Koonddokumendi või kokkuvõtte muutmine
- ☒ Registreeritud KPNi või KGT muutmine, mille kohta ei ole avaldatud koonddokumenti ega kokkuvõtet
- ☐ Spetsifikaadi muutmine, mis ei tingi avaldatud koonddokumendi muutmist (määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõige 3)
- ☐ Spetsifikaadi ajutine muutmine, mis tuleneb riiklike ametiasutuste nõutud kohustuslikest sanitaar- või füto-sanitaarmeetmetest (määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõige 4)

3. Muudatus(ed)

Toote kirjeldus

- Välja on jäetud viide käsitsi tehtavale kokkusidumisele. Seoses muudatusega, millega on nähtud ette eri liiki nõöride kasutamine tootmisetapis, on kohandatud tervet lõiku.
- Täpsustatud on, et toote „Capocollo di Calabria” värvus oleneb ka maitseainete, sh punase paprika ja vürtspaprika kasutamisest.

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

⁽²⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12. Asendatud määrusega (EL) nr 1151/2012.

Päritolutõend

- Vastavalt määrusele (EL) nr 1151/2012 on tootespetsifikaadi teksti ajakohastatud nende tootmisprotsesside osas, mida tootjad peavad päritolutõendi nõuete kajastamiseks järgima.

Tootmismeetod

- Täpsemad ning üksikasjalikumad juhised on antud töu, tapavanuse ja -kaalu nõuete kohta; lubatud geneetiliste tüüpide loetelusse on lisatud kohalik musta värvi Apuulia-Calabria tõug. Kõnealuse töu aretusregister koostati Apuulia ja Calabria maakonnas ajalooliselt kasvatatava kohaliku seapopulatsiooni omaduste alusel; lubatud geneetiliste tüüpide loetelusse lisati ka Duroci tõug, kuna seda esineb sigade päritolupiirkonnas rohkesti; selgelt on esile toodud ka need tõud, mille kasutamine on üheselt keelatud, kuna nende omadused ei vasta laagerdunud lihatoodete tootmiseks kasutatavate raskete sigade omadustele.
- Lisaks kehtivas spetsifikaadis ette nähtud võimalusele identifitseerida sigu vastava märgi järgi võib nüüd sigu identifitseerida ka sea tagajäsemel oleva tätoveeringu järgi, millel on selle seakasvatuse koodnumber, kus põrsas sündis.
- Selgelt on sätestatud sigade sööda valgusisalduse määr.
- Selgitatud on mõistet „vedel sööt”.
- Täpsemalt on sõnastatud ka toote koostisained, et parandada kehtivas tekstis olev ilmne sisuline viga lauses: „kehtivate õigusaktidega ette nähtud punane pipar”. Sõnadele „kehtivate õigusaktidega ette nähtud punane pipar” peaks järgnema trükivea tõttu dokumendist välja jäänud tekst muude maitse- ja lisainete kohta. Muudatusega on määratud selgemalt kindlaks, mida „punase pipra” all mõeldakse, lisades teksti vürtsipaprika ja maguspaprika, mis mõlemad kuuluvad perekonda *Capsicum* L. Need kehtivas spetsifikaadis puuduvad naturaalsed koostisained on selgelt loetletud, et kajastada päritolupiirkonnas ajalooliselt järgitavaid tavasid.
- Lisatud on lubatud lisainete üksikasjalik nimekiri. Lisainete kasutamisega on võimalik pidurdada tootele kahjulike mikroobide levikut ja aidata kaasa tootele iseloomulikule aeglasele laagerdumisprotsessile, samuti tagada, et toote „Capocollo di Calabria” kvaliteet ei halveneks ebasoovitava käärimise tagajärjel.
- Sooldumisaega on pikendatud kaheksalt päevalt 14 päevale, et võtta täpsemalt arvesse traditsioonilist töötlemisviisi.
- Välja on jäetud säte kasutada sidumisetapis üksnes naturaalsel nõõri, kuna tootjatel on käepärasem kasutada elastiknõõri, mis lihtsustab sidumist ja võimaldab toodet paremini töödelda.
- Ette on nähtud ka võimalus kinnitada toote ümber pikuti puitlaastud. Selline sidumisviis on Calabria maakonna traditsiooniline tava.
- Lisatud on soolvees soolamise tehnika. Soolvees soolamine on pika traditsiooniga meetod, mis tagab toote kõrge kvaliteedi.
- Töötlemiseks ette nähtud toore seljatüki kaalu on suurendatud 1 kg-ni. Selle põhjenduseks on rasketelt sigadelt saadavate tükkide suurem kaal.
- Täpsustatud on, et sajapäevane laagerdumisaeg on vähim, mida võib toote „Capocollo di Calabria” traditsioonilisel tootmisel kasutada.

Märgistus

- Lisatud on „Capocollo di Calabria” DOP (KPN) identifitseerimist võimaldav logo.
- Muudatusega on ette nähtud võimalus anda toode tarbimisse tervelt, tükeldatult või viilutatult, vaakum- või gaasipakendis. Praegu kehtivas spetsifikaadis ei ole see sätestatud, kuid seda on vaja toote organoleptiliste omaduste säilitamiseks toote ostmis- ja tarbimisviiside arengut silmas pidades.

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta ⁽³⁾

„CAPOCOLLO DI CALABRIA”

EÜ nr: IT-PDO-0217-1570-19.10.2011

KGT () KPN (X)

1. Nimetus

„Capocollo di Calabria”

2. Liikmesriik või kolmas riik

Itaalia

3. Põllumajandustoot või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)

3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab

Toode „Capocollo di Calabria” on valmistatud sea seljatüki eesmise osa konditustatud ning kuivsoolatud või sool-vees soolatud lihast. Toore lihatüki kaal jääb vahemikku 3,5–5,5 kg.

Pärast soolamist mähitakse toode naturaalsesse kelmesse ja seotakse nõoriga kokku. Laagerdumisaeg on vähemalt sada päeva.

Toote välimus on roosaka või punase värvusega, mille intensiivsus sõltub musta pipra või punase pipra (liigist *Capsicum* L.) sisaldusest. Lõikekoht on erkroosaka värvusega ning seljatüki esiosale omaste marmorjate rasvajoonekestega.

Maitse on hõrk ja muutub laagerdumisel aina peenemaks; lõhn on iseloomulik ja heas tasakaalus.

3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Toote „Capocollo di Calabria” valmistamiseks kasutatakse Calabria maakonnas kasvatatud sigade liha.

Emiste ja kultide liha ei ole lubatud kasutada.

Sigade geneetilised omadused peavad olema kooskõlas Itaalia raske sea omadustega, mille aluseks on järgmised traditsioonilised suure sea tõud:

— Apuulia-Calabria tõug;

— Itaalia tõuraamatu kohaselt parandatud tõud Itaalia Large White ja Itaalia Landrace või mõlema tõu kultide järeltulijad;

— Itaalia tõuraamatu kohaselt parandatud Itaalia Duroci tõugu kultide järeltulijad;

— muud tõugu kultide või hübriidkultide järeltulijad, kes on sündinud Itaalias või väljaspool Itaaliat, tingimusel et need on aretatud vastavalt selektsiooni- ja ristamisskeemidele, mille eesmärgid ei ole vastuolus Itaalia tõuraamatu ettekirjutustega raskete sigade tootmise kohta.

Seevastu on sõnaselgelt keelatud:

— kasutada sigu, kellel esineb vastunäidustatud omadusi, eelkõige loomi, kes kannavad stressitundlikkusega seotud geeni;

— kasutada Belgia Landrace'i, Hampshire'i, Pietraini ja Spoti tõugu puhtatõulisi sigu.

Tapamajja saadetavasse partiisse kuulavate sigade keskmine kaal ei tohi olla alla 140 kg.

⁽³⁾ Asendatud määrusega (EL) nr 1151/2012.

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)

Sigade söödasegu peab koosnema vähemalt 50 % ulatuses odrast, põldoast, maisist, tammetõrudest ja kikerhernes-test. Sigade sööta ei tohi lisada maniokki ega kartulit, samuti toiduainetööstuse kõrvalprodukte, mis võiksid anda lihale ja pekile soovimatu lõhna ja maitse.

Et nuumatavate sigade liha oleks tihedam, on keelatud anda sööta vedelal kujul. Vedelal kujul tohib anda piima töötlemisel saadavaid kõrvalprodukte.

Vähemalt kaks kuud enne sea tapmist peab tema söödas suurendama valgukomponenti ja sööda valgusisaldus ei tohi olla alla 12 %.

Söödas sisalduvad ained peavad turuolukorrale vastavalt olema pärit geograafilisest tootmispiirkonnast.

3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Sigade kasvatamisega seotud etapid ning sigade tapmine peavad toimuma Calabria maakonna territooriumil; samuti peab siin toimuma lõiketükkide valik, kelmesse toppimine, sidumine ja laagerdumine.

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta

—

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta

Kaitstud päritolunimetus „Capocollo di Calabria” millele järgneb märg „Denominazione d’Origine Protetta” („kaitstud päritolunimetus”), peab olema kantud märgisele, toote külge seotud sildile või portsjonitena müüdava toote pakendile selgete kustutamatu tähtedega ning eristuma selgelt kõigist muudest märgetest.

Märgisel peab olema ka järgmine „Capocollo di Calabria” DOP (KPN) logo.



4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Toodet „Capocollo di Calabria” valmistatakse traditsioonilises tootmispiirkonnas, mis asub Calabria maakonna territooriumil.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. Geograafilise piirkonna eripära

Geografiline tootmispiirkond asub Itaalia lõunaosas ja seda iseloomustab mõõdukalt soe kliima, sajab vähe ning peamiselt talveperioodil. Territoorium on valdavalt künklik ja mägine, kuid kuna tegemist on poolsaarega, kuulub siia ka 800 km ulatuses Türreeni ja Joonia mere äärde jäävat rannikuala. Mere ning künkliku ja mägise ala koostõju loob vahemerelises keskkonnas erilised kliimatingimused.

Soodsatele kliimatingimustele lisandub kohalike tootjate aja jooksul kogutud ja põlvest põlve edasi antud oskus-teave, kuidas sea seljatükist valitud ja konditustatud, sobiva kaalu ja pikkusega lihatükke õigesti valida ja töödelda. Teine tootmistehnoloogiaga seotud üksik asi on oskus kasutada maitseaineid, sealhulgas musta pipart, magusat paprikat ja vürtsipaprikat.

5.2. Toote eripära

„Capocollo di Calabria” on Calabria maakonna tüüpiline laagerdatud lihatoode. Seda iseloomustab pikk laagerdumisaeg kestusega mitte alla saja päeva, silindriline kuju, roosakas või punane värvus, mille intensiivsus sõltub maitseainete kasutamisest. Toote „Capocollo di Calabria” lõikekoht on erkroosaka värvusega ning seljatüki esiosale omaste marmorjate rasvajoonekestega.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi võimaduste või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

Toote „Capocollo di Calabria” suhtes kohaldatavad nõuded on seotud keskkonnatingimuste ning loodus- ja inimfaktoriga.

Toote „Capocollo di Calabria” tootmis- ja töötlemispiirkonda iseloomustab tihe seos ümbritseva keskkonna ja Itaalia lõunaosale omase kliimaga – sajab vähe ja valdavalt talvekuudel, geograafiliselt on ala avatud tuultele ning temperatuuride vahe on märkimisväärne, kõik see loob toote laagerdumisruumides ideaalsed tingimused.

Toote „Capocollo di Calabria” valmistamine eeldab töötajate kogemust lihatükkide valimisel. Kasutatakse seljatüki esiosa, mille lihameistrid on nõuetekohaselt konditustanud ja kindlate omaduste, nt rasva õige osakaalu alusel välja valinud. Tänu rasva õigele osakaalule on toode „Capocollo di Calabria” laagerdumisetapis pehme ja see mõjub hästi toote kvaliteediomadustele. Traditsiooni kohaselt kasutatakse töötlemisetapis endiselt naturaalseid maitseaineid (must pipar, vürtsipaprika), mis annavad tootele suurepäraseid organoleptilised omadused.

Tooraine, toode ja nimetus on tihedalt seotud määratletud geograafilise piirkonna sotsiaalse ja majandusliku arenguga; just siit on saanud alguse traditsioonid ja kohalikud tavad. Esile võib tuua asjaolu, et toorainena kasutatakse Itaalias aretatud raskete sigade liha, sigu aga söödetakse samast piirkonnast pärit taimsete saadustega. Seega on toode „Capocollo di Calabria” geograafilise piirkonnaga tihedalt seotud nii kohaliku kliima, sigade söötmise kui ka inimfaktori seisukohast.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 (*) artikli 5 lõige 7)

Taotluse esitanud asutus on algatanud riikliku vastuväite esitamise menetluse, avaldades kaitstud päritolunimetuse „Capocollo di Calabria” tunnustamise ettepaneku 25. juuli 2011. aasta *Itaalia Vabariigi Teatajas* nr 171.

Tootespetsifikaadi täielik tekst on saadaval järgmisel veebisaidil: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

või

otse põllumajandus-, toiduaine- ja metsanduspoliitika ministeeriumi avalehel (www.politicheagricole.it), klõpsates linki „Prodotti DOP IGP” [KPNi või KGTga tooted] (ekraani ülemises paremas osas), seejärel linki „Prodotti DOP IGP STG” [KPNi, KGT või GTTga tooted] (ekraani vasakus ääres) ja lõpuks „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE” [ELile hindamiseks esitatud spetsifikaadid].

(*) Vt joonealune märkus 3.