

Objava zahtjeva za izmjenu u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2014/C 88/18)

Ovom se objavom daje pravo prigovora na zahtjev za izmjenu u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 ⁽¹⁾ Europskog parlamenta i Vijeća.

ZAHTJEV ZA IZMJENU

UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 510/2006

o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda ⁽²⁾

„SALAME PIACENTINO”

EZ br.: IT-PDO-0117-01104-08.04.2013

ZOZP () ZOI (X)

1. Rubrika specifikacije proizvoda na koju utječe izmjena

- Naziv proizvoda
- Opis proizvoda
- Zemljopisno područje
- Dokaz podrijetla
- Metoda proizvodnje
- Poveznica
- Označivanje
- Nacionalni zahtjevi
- Ostalo (treba navesti)

2. Vrsta izmjene

- Izmjena jedinstvenog dokumenta ili sažetka specifikacije
- Izmjena specifikacije registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a za koji nije objavljen ni jedinstveni dokument ni sažetak
- Izmjena specifikacije proizvoda koja ne zahtijeva izmjene objavljenog jedinstvenog dokumenta (članak 9. stavak 3. Uredbe (EZ) br. 510/2006)
- Privremena izmjena specifikacije proizvoda zbog obveznih sanitarnih ili fitosanitarnih mjera koje su uvela javna tijela (članak 9. stavak 4. Uredbe (EZ) br. 510/2006)

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

⁽²⁾ SL L 93, 31.3.2006., str. 12. Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012.

3. Izmjena (izmjene)

Opis proizvoda

- Rečenica u Sažetku specifikacije (točka 4.2. Opis) koja navodi da se za salamu „Salame Piacentino” moraju upotrebljavati svježi svinjski butovi izbrisana je. Cilj je ove izmjene ispraviti nedosljednost između Sažetka specifikacije objavljenog u SL C 122/17 od 11. svibnja 2010. i Specifikacije. Naime, zahtjevi iz članka 3. Specifikacije u pogledu sirovina upotrebljivanih za proizvodnju salame „Salame Piacentino” uvijek su navodili da se moraju upotrebljavati različiti rasjeci mesa talijanskih teških svinja, a ne svinjski butoveikako se prema Sažetku specifikacije moglo zaključiti.

Način proizvodnje

- Potrebno je uvesti uporabu nitrata unutar zakonskih granica jer prisutnost nitrata i nitrata salami omogućuje bolju otpornost na bolesti i oksidaciju tijekom faze proizvodnje salame „Salame Piacentino” sa ZOI-jem.
- Zahtijeva se dodavanje muškato oraščića u mješavinu za soljenje kako bi se dobila suvremena alternativa receptu za tradicionalnu proizvodnju.
- Dodatak kojim se dopušta uporaba starter kultura ima za cilj osigurati snažan početak fermentacijskog procesa, nešto što je danas sve teže postići zbog nedostatka bakterija u atmosferi i strojevima kao rezultat suvremenih higijenskih zahtjeva.
- Uključili smo ograničenje maksimalne veličine za salamu „Salame Piacentino” sa ZOI-jem kako bi se jamčilo poštovanje tradicije proizvodnje. Salama „Salame Piacentino” inače nije velika pa smo stoga smatrali da bi bilo prikladno izričito uvesti ograničenje maksimalne veličine salame kako bi razdoblje sazrijevanja navedeno u Specifikaciji bilo optimalno za njezinu tradicionalnu veličinu, omogućujući na taj način jedinstveno i idealno sazrijevanje. Nadalje, ograničavanjem maksimalne veličine proizvoda možemo jamčiti da povećanje maksimalno dopuštene težine salame za rezanje do 2 kg ni na koji način ne mijenja njezine karakteristike kvalitete, stoga je zajamčeno da kriške izgledaju jednako i da jednako sazrijevaju kao i proizvod koji se prodaje u cijelosti.
- Salama za rezanje pakirana je u elastičnu končanu mrežu kako bi se lakše rezala jer se taj konac može lakše ukloniti prije rezanja.
- Uvođenje dopuštenog odstupanja pogreške od + 10 % za parametre vlažnosti tijekom procesa sazrijevanja pomaže u poboljšanju kvalitete ZOI-ja. Današnji potrošači žele da proizvodi dulje sazrijevaju, čak i nakon minimalnog razdoblja navedenog u Specifikaciji. U takvim smo slučajevima ustanovili da bi dulje razdoblje sazrijevanja moglo rezultirati ulaskom zraka čime bi proizvod oksidirao u slučaju da atmosfera nije dovoljno vlažna. Stoga je primjereno dopustiti veću fleksibilnost u pogledu parametara vlažnosti komore za sazrijevanje.
- Smatrali smo da je neophodno povećati maksimalnu dopuštenu težinu za rezanje salame kako bismo uklonili neka pitanja povezana s iznosom proizvedenog otpada i niskom razinom otpada dobivenog kod rezanja manjeg proizvoda.
- Smanjenje najmanje razine pepela s 4 % na 1,5 % u skladu je s najmanjim dopuštenim sadržajem soli o kojem snažno ovisi sadržaj pepela te je dosljedno s trendom u pogledu smanjenja iznosa soli u hrani.
- Smanjenje pH vrijednosti gotovog proizvoda s 5,4 na 5,2 dosljedno je s uvođenjem starter kultura u navedenoj izmjeni. Najmanja varijacija pH od 0,2 ne utječe na kvalitetu proizvoda i organoleptičke karakteristike.

JEDINSTVENI DOKUMENT

UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 510/2006

o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda ⁽³⁾

„SALAME PIACENTINO”

EZ br.: IT-PDO-0117-01104-08.04.2013

ZOZP () ZOI (X)

1. Naziv

„Salame Piacentino”

2. Država članica ili treća zemlja

Italija

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.2. – Mesni proizvod (kuhan, usoljen, dimljen itd.)

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Salame Piacentino” usoljen je proizvod koji je sazrio prirodno, u ovitku od svinjskih crijeva, za sirovu potrošnju. „Salame Piacentino” proizvodi se od krtega svinjskog mesa s udjelom dodane svinjske masti između 10 % i 30 %. Gotov je proizvod cilindričnog oblika, kriške su jarkocrvene boje, prošarane ružičastobijelom mašću. Ima osobit, vrlo intenzivan, prilično slatkast okus s karakterističnom aromom mesa kobasice.

3.3. Sirovine (samo za prerađene proizvode)

„Salame Piacentino” proizvodi se od mesa svinja koje su okoćene, uzgojene i zaklane u regijama Emilia Romagna i Lombardija. Naziv „Salame Piacentina” podložan je odstupanju navedenom u članku 5. stavku 3. Uredbe (EU) br. 1151/2012.

3.4. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla)

Treba poštovati detaljna pravila u pogledu upotrebe i sastava obroka. Hranjenje svinja odvija se u dvije faze i uglavnom se temelji na proizvodima od žitarica iz makropodručja određenog u točki 3.3. Prosječan obrok obično se sastoji od kukuruzne kaše, nakon čega slijede ječam, mekinje, soja i mineralni dodaci. Nusproizvode proizvodnje sira (sirutka, gruš i mlaćenica) uglavnom dobavljaju proizvođači sira iz određenoga zemljopisnog područja.

3.5. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području

Svi proizvodni postupci, soljenje, miješanje, stavljanje u ovitak, sušenje i sazrijevanje salame „Salame Piacentino” odvijaju se u području određenom u točki 4. u nastavku.

3.6. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.

Pakiranje, rezanje i dijeljenje na porcije moraju se provoditi pod nadzorom ovlaštenog tijela za kontrolu isključivo na području proizvodnje određenom u točki 4. Kako bi se osiguralo održavanje izvornih i posebnih značajki proizvoda, pakiranje, rezanje i dijeljenje na porcije moraju na području proizvodnje provoditi osobe s posebnim poznavanjem proizvoda. Dodir sa zrakom i izloženost narezanog proizvoda ili proizvoda podijeljenog na porcije bez ovitka nepovoljnim okolišnim uvjetima

⁽³⁾ Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012.

može dovesti do oksidacije, a time kriške ili površina odrezanih dijelova mogu poprimiti smeđu boju čime se gubi karakteristična jarkocrvena boja krstog mesa, masnoća postaje užegla, a aroma se mijenja.

3.7. Posebna pravila o označivanju

U trenutku stavljanja u promet proizvod mora biti označen riječima „Salame Piacentino”.

Naziv „Salame Piacentino” mora na etiketi biti navedena jasnim, neizbrisivim slovima koja se u potpunosti razlikuju od bilo kojeg drugog teksta te neposredno nakon njega mora biti naveden izraz „Denominazione di Origine Protetta”.

Zabranjeno je navođenje svih drugih opisa koji nisu izričito dopušteni.

Međutim, odobrava se upotreba oznaka kojima se upućuje na nazive, nazive poduzeća i privatne marke pod uvjetom da ne sadržavaju pohvalne izraze i da ne zavaravaju kupca, kao što su nazivi farmi svinja s kojih proizvod potječe.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Područje proizvodnje salame „Salame Piacentino” obuhvaća čitavo područje provincije Piacenza, ali uključuje samo područje do 900 m nadmorske visine gdje prevladavaju određeni klimatski uvjeti.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

5.1. Posebnosti zemljopisnog područja

Proizvodnja salame „Salame Piacentino” započela je tijekom rimskog razdoblja i prenosila se tijekom vremena, a koncentrirana je u zemljopisnom području provincije Piacenza.

Važnost područja proizvodnje salame „Salame Piacentino” povezana je s razvojem tipične ruralne kulture zajedničke čitavoj dolini rijeke Po otkuda se dobavljaju sirovine (Emilia Romagna i Lombardija). U području koje je izvor sirovina razvoj stočarstva povezan je s raširenim uzgojem usjeva žitarica i s metodama rada u visoko specijaliziranom sektoru mljekarstva koji potiče lokalno svinjogojstvo.

Proizvođači u provinciji Piacenza razvili su i tijekom vremena prenose posebne sposobnosti odabira rasjeka mesa te prerade krstog i masnog mesa. Uz to, hladne doline bogate vodom i pošumljeni brežuljci imaju pozitivan učinak na uvjete potrebne za sazrijevanje.

5.2. Posebnosti proizvoda

Salamu „Salame Piacentino” karakterizira njezina slatka, intenzivna aroma koje se razvija sazrijevanjem. Krti dijelovi kriški jarkocrvene su boje, prošarani komadićima bijele masti. Sirovina za salamu „Salame Piacentino” sastoji se od različitih fino narezanih i odabranih rasjeka mesa svinja s tipičnim značajkama talijanske teške svinje.

5.3. Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)

Kvaliteta salame „Salame Piacentino” ovisi o okolišnim uvjetima te prirodnim i ljudskim faktorima. Ponajprije je karakterizacija sirovina blisko povezana s određenim zemljopisnim područjem s kojeg dolazi; tamo su razvijene tehnike uzgoja talijanskih teških svinja o kojima ovisi kvaliteta komada mesa upotrijebljenih u proizvodnji salame „Salame Piacentino”.

Osim toga, činjenica da se proizvodnja salame „Salame Piacentino” odvija u provinciji Piacenza povezana je s lokalnim proizvođačima koji su tijekom vremena usavršili svoje vještine odabira krutih komada mesa i njihova miješanja s mastima i začinima. Te su vještine, zajedno sa znanjem o najboljem načinu sazrijevanja salame „Salame Piacentino”, dokaz povezanosti proizvoda s područjem s kojeg dolazi.

Okolišni čimbenici usko su povezani sa značajkama područja proizvodnje, a posebno s klimom koja ima znatan utjecaj na značajke gotovog proizvoda, čime se pridonosi uspješnom sazrijevanju salame „Salame Piacentino”.

Kombinacija sirovina – proizvod – oznaka stoga je povezana s društveno-gospodarskim razvojem područja, s konotacijama koje se ne mogu reproducirati ni na jednom drugom mjestu.

Upućivanje na objavu specifikacije

(Članak 5. stavak 7. Uredbe (EZ) br. 510/2006 ⁽⁴⁾)

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ili

možete otići izravno na početnu stranicu Ministarstva poljoprivredne, prehrambene i šumarske politike (<http://www.politicheagricole.it>) te odabrati „Qualità e sicurezza” (u gornjem desnom uglu zaslona) te zatim „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.

⁽⁴⁾ Vidi bilješku 3.