

## DRUGI AKTI

## EUROPSKA KOMISIJA

**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**

(2015/C 82/08)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev za izmjenu u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(1)</sup>.

ZAHTJEV ZA IZMJENU

**UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 510/2006****o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda <sup>(2)</sup>****ZAHTJEV ZA IZMJENU U SKLADU S ČLANKOM 9.****„SOPPRESSATA DI CALABRIA”****EZ br.: IT-PDO-0217-1569-19.10.2011.****ZOZP ( ) ZOI (X)****1. Rubrika specifikacije proizvoda na koje se primjenjuje izmjena**

- Naziv proizvoda
- Opis proizvoda
- Zemljopisno područje
- Dokaz o podrijetlu
- Metoda dobivanja
- Povezanost
- Označivanje
- Nacionalni zahtjevi
- Ostalo

**2. Vrsta izmjene**

- Izmjena jedinstvenog dokumenta ili sažetka
- Izmjena specifikacije registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a za koju nisu objavljeni ni jedinstveni dokument ni sažetak
- Izmjena specifikacije koja ne uključuje nikakve izmjene objavljenog jedinstvenog dokumenta (članak 9. stavak 3. Uredbe (EZ) br. 510/2006)
- Privremena izmjena specifikacije proizvoda zbog obveznih sanitarnih i fitosanitarnih mjera koje su uvela nadležna tijela javne uprave (članak 9. stavak 4. Uredbe (EZ) br. 510/2006)

<sup>(1)</sup> SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

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

### 3. Izmjena (izmjene)

#### Opis proizvoda

- Pojašnjuju se propisane veličine kako bi se ukinula približna vrijednost izražena prilogom „oko” u važećem tekstu.
- Pojašnjeno je da svojstva koja se odnose na boju kobasice „Soppressata di Calabria” ovise o upotrebi sastojaka i začina.

#### Dokaz o podrijetlu

- Tekst specifikacije proizvoda ažuriran je u pogledu postupaka koje gospodarski subjekti moraju provesti za postizanje dokaza o podrijetlu u skladu s Uredbom (EU) br. 1151/2012.

#### Metoda dobivanja

- Jasnije se naznačuju propisi povezani s pasminom, starosti i masom u trenutku klanja; autohtona pasmina *apulo-calabrese*, koja se odlikuje crnom dlakom, dodaje se na popis dopuštenih genetskih vrsta. Registar uzgoja te pasmine utvrđen je na temelju karakteristika autohtone populacije tradicionalno prisutne na području regija Apulije i Kalabrije. Pasma durok uvrštena je na popis dopuštenih genetskih vrsta jer je na tom zemljopisnom području vrlo rasprostranjena. Osim toga, jasno se navode pasmine koje su strogo zabranjene jer ne udovoljavaju uvjetima proizvodnje teških svinja pogodnih za proizvodnju suhomesnatih proizvoda.
- U identifikaciji svinja odsad se oznaka predviđena u važećoj specifikaciji za identifikaciju svinja može zamijeniti tetovažom koja se stavlja na butove s identifikacijskom oznakom poljoprivrednog gospodarstva gdje se svinja oprasila.
- Jasno se navodi potreban sadržaj bjelančevina u ishrani životinja.
- Pojašnjava se značenje izraza „hrana u obliku napoja” koji se nalazi u važećoj specifikaciji.
- Precizno se navode sastojci za upotrebu kako bi se ispravila očigledna sadržajna pogreška u važećem tekstu u kojem piše: „crvena paprika koji su predviđeni važećim zakonskim odredbama”. Očigledno je da je iza riječi „crvena paprika” pogreškom u prijepisu izostavljen tekst o sastojcima i aditivima „koji su predviđeni važećim zakonskim odredbama”. Izmjenom se jasnije navodi što je „crvena paprika”, odnosno „ljuta/slatka paprika”, od kojih obje pripadaju rodu *Capsicum* L. Objašnjenje o prirodnim sastojcima koji nisu već navedeni u važećem tekstu valja pronaći u tradicionalnoj praksi na području podrijetla.
- Dopušteni aditivi navode se na pozitivnom popisu. Ti aditivi ne utječu na povezanost proizvoda s podnebljem jer ne mijenjaju organoleptička svojstva, nego ih, upravo suprotno, štite od kvarenja uslijed neželjene fermentacije. Upotrebom aditiva sprječava se bujanje mikrobnih procesa opasnih za proizvod i pridonosi sporom postupku zrenja koji je karakterističan za taj proizvod.
- Navode se najmanje i najveće količine dijelova rasjeka koji se upotrebljavaju u proizvodnji kobasice „Soppressata di Calabria”. Ovom se izmjenom točnije ograničuje zahtjev koji se nalazi u specifikaciji proizvoda. Usto, njome se uvodi mogućnost upotrebe dijela rasjeka krstog mesa, pisanice, koja se već tradicionalno upotrebljava u proizvodnji kobasice „Soppressata di Calabria”. Ovom izmjenom ispravlja se pogreška u specifikaciji.
- Najmanja količina slanine za pripremu smjese kobasice smanjuje se kako bi se smanjila kalorijska vrijednost proizvoda.
- Predviđa se da kobasica „Soppressata di Calabria” koja je namijenjena isključivo stavljanju na tržište nakon rezanja može imati izduženiji oblik i da se može puniti u crijeva od jestivog kolagena. Tom se odredbom poboljšava rezanje proizvoda i ograničava otpad u pripremi.
- Navodi se da u tradicionalnoj proizvodnji zrenje traje najmanje 45 dana.

#### Označivanje

- Uvodi se identifikacijski logotip „Soppressata di Calabria” ZOI.
- Uvodi se mogućnost stavljanja izraza „piccante”, „dolce” ili „bianca” (pikantna, blaga ili bijela) na etiketu kako bi se napomenula upotreba ljute/slatke paprike i pasirane crvene paprike.

- Uvodi se mogućnost stavljanja na tržište proizvoda pakiranog u vakuumu ili u kontroliranoj atmosferi, koji može biti cijeli, u komadima ili kriškama. Ta se odredba ne nalazi u važećoj specifikaciji, ali se pokazala potrebnom za istodobno očuvanje organoleptičkih svojstava proizvoda i razvoj načina kupnje i konzumacije.

## JEDINSTVENI DOKUMENT

## UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 510/2006

o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda <sup>(3)</sup>

## „SOPPRESSATA DI CALABRIA”

EZ br.: IT-PDO-0217-1569-19.10.2011.

ZOZP ( ) ZOI (X)

## 1. Naziv

„Soppresata di Calabria”

## 2. Država članica ili treća zemlja

Italija

## 3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

## 3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.2. Proizvodi od mesa (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

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

Kobasica „Soppresata di Calabria” priprema se od nezamrznutog srednje usitnjenog svinjskog mesa od buta s najmanjim udjelom od 50 %, plečke i/ili pisanice s najvećim udjelom od 50 %, pomiješanog s pomno odabranom masnoćom slanine s prednjeg dijela slabine, uz vrat, i prirodnim aromatičnim sastojcima (sol, crni papar u zrnu i mljeveni, pikantna ili blaga, ljuta ili slatka crvena paprika (roda *Capsicum* L.), mljevena i/ili pasirana, vino, začini i prirodne arome). Postotak pomno odabrane slanine treba iznositi između 4 i 15 % po kilogramu obrađenog mesa. Zrenje ne smije trajati kraće od 45 dana. U trenutku stavljanja na tržište kobasica „Soppresata di Calabria” mora imati sljedeća svojstva: blago spljošten cilindrični oblik, duljinu od 10 do 18 cm i promjer od 4 do 8 cm. Presjek kobasice odlikuje se kompaktnim izgledom i priličnom mekoćom, prirodnom crvenom ili jednolično jarkom crvenom bojom, ovisno o upotrijebljenim sastojcima.

Samo se proizvod koji se stavlja na tržište nakon rezanja i pakiranja u vakuumu ili u kontroliranoj atmosferi može puniti u crijevo od jestivog kolagena radi dobivanja proizvoda duljine od 40 do 60 cm.

## 3.3. Sirovine (samo za prerađene proizvode)

Kobasica „Soppresata di Calabria” dobiva se od mesa svinja uzgojenih na području regije Kalabrije.

Meso nerasta i krmača isključuje se iz proizvodnje.

Potrebne su genetske karakteristike talijanske teške svinje velikih tradicionalnih pasmina kao što su:

— pasmina *apulo-calabrese*,

— pasmine *large white* i talijanski landras, onakve kakve su poboljšane u talijanskoj genealoškoj knjizi, ili potomci nerasta tih pasmina,

— potomci nerasta pasmine durok, onakve kakva je poboljšana u talijanskoj genealoškoj knjizi,

— potomci nerasta drugih pasmina ili nerasta dobivenih križanjem ako su ti nerasti, neovisno o tome jesu li se oprasili u Italiji, jesu li dobiveni u okviru programa odabira ili križanjem, čiji ciljevi nisu neusklađeni s onima utvrđenima u talijanskoj genealoškoj knjizi za proizvodnju teških svinja.

<sup>(3)</sup> Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012.

Međutim, izričito se isključuju:

- svinje s nepovoljnim genetskim svojstvima, osobito u pogledu osjetljivosti na stres (PSS),
- čistokrvne životinje pasmina talijanski landras, *hampshire*, *pietrain* i *spot*.

Prosječna masa serije svinja pri klanju ne smije biti manja od 140 kg.

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

Hrana za svinje mora sadržavati najmanje 50 % dodatne složene hrane na bazi ječma, boba, žirova i slanutka.

Zabranjeno je u hranu svinja uključivati manioku, krumpir te bilo koji nusproizvod zbog kojega bi meso ili masnoća mogli poprimiti neželjen okus ili miris.

Kako bi se tovljenjem dobilo čvršće meso, zabranjeno je upotrebljavati hranu u obliku napoja. Izraz „hrana u obliku napoja” označava upotrebu nusproizvoda nastalih preradom mlijeka.

U ishrani se mora dati prednost proteinskoj komponenti u trajanju od najmanje dva mjeseca koja prethode klanju i prema tome ona mora sadržavati najmanje 12 % proteina.

Hrana za životinje mora, ovisno o dostupnosti na tržištu, potjecati sa zemljopisnog područja proizvodnje.

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

Proizvodne faze uzgoja i klanja svinja, faze odabira, usitnjavanja i miješanja mesa te faze punjenja, vezanja i zrenja moraju se odvijati na području Kalabrije.

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

—

#### 3.7. Posebna pravila za označivanje

Zaštićena oznaka izvornosti „Soppressata di Calabria” mora biti ispisana jasnim i neizbrisivim slovima. Mora se jasno izdvajati od svih ostalih oznaka na etiketi ili privjesku proizvoda ili na pakiranju komada. Odmah nakon nje obavezno slijedi naziv „Zaštićena oznaka izvornosti”.

Na etiketi se mora nalaziti logotip „Soppressata di Calabria” ZOI prikazan u nastavku.



Izraz „piccante”, „dolce” ili „bianca” (pikantna, blaga ili bijela) može biti naveden na etiketi ako je kobasica „Soppressata di Calabria” proizvedena uz dodatak pikantne odnosno blage ljute/slatke crvene paprike (rod *Capsicum* L.), odnosno bez ljute/slatke paprike.

## 4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Kobasica „Soppressata di Calabria” proizvodi se na tradicionalnom proizvodnom području regije Kalabrije.

## 5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

### 5.1. Posebnosti zemljopisnog područja

Proizvodno područje nalazi se na jugu Italije i odlikuje se umjerenom toplom klimom s malom količinom padalina uglavnom raspoređenih tijekom zimskog razdoblja. Područje je uglavnom brežuljkasto i planinsko, ali ga zahvaljujući obilježjima poluotoka obrubljuje više od 800 km obale uz Tirensko i Jonsko more. Spoj mora, brežuljaka i planina stvara posebne klimatske uvjete na području Sredozemlja.

Kobasica „Soppressata di Calabria” plod je kalabrijskog iskustva i tradicije. Vještina proizvođača u odabiru i obradi različitih komada mesa za pripremu smjese te upotreba prirodnih začina i aroma ključni su za proizvodnju ovog proizvoda.

#### 5.2. Posebnosti proizvoda

Kobasica „Soppressata di Calabria” dozreli je proizvod tipičan za kalabrijsku suhomesnatu proizvodnju. Kobasica „Soppressata di Calabria” priprema se od srednje usitnjenog mesa od buta, plečke i/ili pisanice, pomiješanog s pomno odabranom mašću slanine s prednjeg dijela slabine, uz vrat, i prirodnih aromatičnih sastojaka. Osim toga, ovaj se proizvod od drugih razlikuje po posebnom blago spljoštenom obliku i karakterističnom začinjenom okusu koji mu daju upotrijebljene arome.

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

Potrebna svojstva kobasice „Soppressata di Calabria” ovise o okolišnim uvjetima te prirodnim i ljudskim čimbenicima.

Područje proizvodnje i prerade kobasice „Soppressata di Calabria” karakteriziraju povezanost s okolišem koji je obilježen tipičnom klimom za jug Italije, s malom količinom padalina uglavnom raspoređenih tijekom zimskog razdoblja, i zemljopisni položaj predmetnih područja kojima, osim toga, pogoduju izloženost vjetrovima i posebne temperaturne razlike, što omogućava održavanje optimalnih uvjeta u unutrašnjosti prostorija za dozrijevanje.

U proizvodnji kobasice „Soppressata di Calabria” posebno je važno iskustvo gospodarskih subjekata u pogledu pripreme komada mesa. Pomno odabrani komadi krčkog mesa usitnjavaju se na srednje komadiće i miješaju s masnim dijelovima i začinima. U pripremi komada mesa gospodarski subjekti i dalje upotrebljavaju prirodne aromatične esencije tipične za kalabrijsku tradiciju, što daje posebnost kobasici „Soppressata di Calabria”.

Usto, ključna je pažnja koju gospodarski subjekti posvećuju fazama punjenja i dozrijevanja kako bi se zajamčilo dobivanje proizvoda koji zadržava karakterističan spljošteni oblik i velik stupanj konzistencije.

Cjelina „sirovina – proizvod – oznaka” duboko je povezana s gospodarskim i socijalnim razvojem određenog zemljopisnog područja, čime se određuju tipične lokalne tradicije i običaji. Upotrebljava se sirovina koja proizlazi iz uzgoja teških svinja koje imaju svojstva tipična za talijanske linije, a hrane se, između ostalog, tipičnim biljnim proizvodima toga područja. Kobasica „Soppressata di Calabria” stoga je usko povezana s određenim zemljopisnim područjem zbog klime u regiji, ishrane svinja i ljudskih čimbenika.

### Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 5. stavak 7. Uredbe (EZ) br. 510/2006 (\*))

Ministarstvo je pokrenulo nacionalni postupak prigovora uz objavu prijedloga za registraciju zaštićene oznake izvornosti „Soppressata di Calabria” u *Službenom listu Talijanske Republike* br. 171 od 25. srpnja 2011.

Pročišćeni tekst specifikacije proizvoda dostupan je na sljedećoj internetskoj stranici: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ili

izravno na početnoj stranici Ministarstva za poljoprivrednu, prehrambenu i šumarsku politiku ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), klikom na „Prodotti DOP IGP” (Proizvodi ZOI ZOZP) (u gornjem desnom uglu zaslona) i zatim na „Prodotti DOP IGP STG” (Proizvodi ZOI ZOZP ZTS) (na lijevoj strani zaslona) te naposljetku na „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE” (Specifikacije podnesene na razmatranje EU-u).

---

(\*) Vidjeti bilješku 3.