

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2012/C 274/02)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9

«SCHWARZWÄLDER SCHINKEN»

N. CE: DE-PGI-0117-0686-03.12.2010

IGP (X) DOP ()

1. Rubrica del disciplinare interessata dalla modifica:

- Nome del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame con la zona geografica
- Etichettatura
- Condizioni nazionali
- Altro (da precisare)

2. Tipo di modifica:

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

- Modifica del disciplinare che non richiede modifiche del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3 del regolamento (CE) n. 510/2006]
- Modifica temporanea del disciplinare risultante dall'adozione di misure obbligatorie di carattere sanitario o fitosanitario da parte delle pubbliche autorità [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

3. Modifica (modifiche):

Modifiche richieste:

b) Descrizione:

Nella prima frase si sostituisce «viene affumicato a freddo secondo procedimenti particolari che prevedono l'utilizzazione di legni della Foresta Nera e l'aggiunta di spezie. Il metodo di produzione gli conferisce una colorazione esterna scura.» con «(cioè senza iniezione di salamoia nel muscolo) viene affumicato a freddo secondo procedimenti particolari che prevedono l'utilizzazione di legno di conifere (abete) della Foresta Nera e l'aggiunta di spezie secondo ricette autentiche. In tal modo si ottiene una colorazione esterna scura.»

Nella quarta frase si elimina la parola «e».

Alla fine del paragrafo si aggiunge:

«Lo Schwarzwälder Schinken ha uno strato di grasso superficiale di colore bianco. Solo in casi eccezionali, ad esempio nella noce vicino all'osso non c'è grasso visibile. I prosciutti sgrassati, anche se prodotti con prosciutto della Foresta Nera tagliato a fette, non possono essere denominati Schwarzwälder Schinken.»

Motivazione:

La modifica richiesta serve a precisare che il procedimento di affumicatura deve essere eseguito non solo con legni della Foresta Nera, ma anche che il sapore speciale dello Schwarzwälder Schinken dipende in particolare dall'utilizzo di legno di conifere e non di caducifoglie. La modifica richiesta intende precisare solo l'utilizzo esclusivo di legno di conifere, pratica ricorrente da tempi immemorabili.

Lo Schwarzwälder Schinken ha da sempre uno strato di grasso superficiale. Lo strato di grasso, in ragione del suo elevato contenuto di grassi, agisce da vettore del gusto degli aromi tipici di questo. Il complemento introdotto adesso a titolo esplicativo è necessario perché recentemente si sono verificati alcuni casi in cui un prosciutto affumicato a freddo privo del grasso di copertura è stato presentato come «Schwarzwälder Schinken».

c) Zona geografica:

Dopo «Schwarzwald» occorre aggiungere: «I confini della Foresta nera sono compresi a ovest tra la B3 da Basilea a Karlsruhe, a nord da Pforzheim la dorsale della Foresta Nera lungo la B3 presso Karlsruhe, a sud dal Reno fino a Basilea passando per Lörrach, Schopfheim fino a Waldshut, ad est via Wutachtal, Donaueschingen, Schwenningen, Rottweil, Oberndorf/Sulz, Nagold e Calw fino a Pforzheim. I distretti divisi dalle frontiere summenzionate fino alla riforma dei territori municipali del Land Baden-Württemberg all'inizio degli anni '70 sono inclusi nella loro interezza.»

Motivazione:

La descrizione precedente corrisponde alla definizione della zona «Schwarzwald» (Forest Nera) che ha sempre costituito la base del disciplinare. Il riferimento alla riforma dei territori municipali all'inizio degli anni '70 è importante poiché successivamente a detta riforma, numerosi comuni e città che non facevano parte dei comuni della Foresta Nera sono stati aggiunti all'elenco dei comuni in essa compresi. Secondo il parere dell'Istituto di geografia culturale dell'università Albert-Ludwig di Friburgo non è necessaria una descrizione complementare del territorio comunale per determinare con precisione sufficiente i confini territoriali dell'area.

e) Metodo di ottenimento:

Dopo la prima frase, è aggiunta la frase seguente: «Al momento dell'acquisto di prosciutto fresco di coscia il controllo di qualità garantisce che il prodotto finito abbia l'elevata qualità attesa.»

La seconda frase diventa quindi la terza frase, la terza frase diventa la quarta frase, la quarta frase diventa la quinta frase, la quinta frase diventa la sesta frase, la sesta frase diventa la settima frase, la settima frase diventa l'ottava frase.

Nella terza frase si elimina l'espressione «manuale» e «grandi tinozze» è sostituita con «recipienti».

Nella quarta frase si sostituisce «vengono tolte dalla salamoia nel frattempo formatasi e ripulite dal sale» con «vengono tolte dalla salamoia».

Nella quinta frase si inserisce «immediata» dopo «successiva» e «due settimane» è sostituito con «alcuni giorni», si inserisce «(affumicatura)» dopo «essicatura su griglia» e si sopprime «su griglia».

La sesta frase è sostituita come segue: «Il fumo per l'affumicatura del prosciutto è ottenuto da camini in muratura. Il prosciutto è affumicato in camini o in camere di affumicatura a una temperatura compresa tra 20 e 30 gradi centigradi. Il processo dura almeno una settimana, e si utilizza legno o segatura di abete della Foresta Nera».

Nella settima frase si sostituisce «grado di essicazione del 20-25 % circa» con «grado di essicazione del 25 % circa» e si elimina «che corrisponde ad un».

Dopo la settima frase, è aggiunta la frase seguente: «Il rapporto acqua/proteine si riferisce al prosciutto intero.»

Motivazione:

Lo Schwarzwälder Schinken non è più salato in tinozze (*Bottichen*), principalmente per motivi di igiene; per motivi di ergonomia del lavoro sono state abbandonate le tinozze di legno o altri tipi di recipienti poco pratici, a favore di recipienti di acciaio inossidabile.

La salatura costituisce un elemento essenziale della produzione dello «Schwarzwälder Schinken». Il sale per la conservazione è applicato all'esterno del prosciutto.

In passato la salatura era effettuata esclusivamente a mano. Nel frattempo, e ciò è la ragione per la quale è modificato questo punto del disciplinare, talune imprese hanno fatto ricorso a dispositivi di salatura automatica, grazie ai quali il prosciutto è salato mediante un setaccio. Occorre tener conto di questo cambiamento nella produzione, motivato dall'evoluzione tecnica, eliminando le parole «a mano».

È importante che la salatura mediante iniezione della salamoia nel muscolo non sia autorizzata in nessun caso, né sarebbe considerata corrispondente ai requisiti del disciplinare.

Il disciplinare esistente sino ad oggi prescriveva uno stoccaggio a secco di due settimane; considerato il miglioramento delle condizioni generali di produzione è stato riscontrato durante il processo di produzione che la durata di stoccaggio a secco di due settimane non è più necessaria per ottenere un gusto appropriato. Per tale motivo la modifica dovrebbe offrire maggiore flessibilità alle imprese produttrici.

La regola, secondo la quale per l'affumicatura si utilizza legno di abete della Foresta Nera o segatura di abete della Foresta Nera, è applicata da sempre e serve solo a precisare che non possono essere utilizzati legni di caducifoglie o la loro segatura [si veda il precedente punto b)]. Il grado di essicazione di circa il 25 % era già applicato, l'intervallo del 20-25 % viene quindi confermato. Il rapporto acqua: proteine si riferisce al prosciutto intero. Questa disposizione era necessaria perché secondo il disciplinare previgente era possibile, ad esempio, che una piccola parte di un prosciutto di 5 kg non rispettasse il rapporto acqua: proteine fissato. Perciò è necessario specificare che il rapporto acqua: proteine fa riferimento a tutto il prosciutto. Ciò è necessario perché i valori del pH delle singole parti di un prosciutto intero sono diversi. Ad esempio il valore del pH nella «noce» è più elevato di quello dell'«anca» perciò nella «noce» il rapporto acqua: proteine è più elevato di quello presente nell'«anca».

f) Legame con la zona geografica:

Nella prima frase si sopprime la parola «asciutta», si sostituisce «della montagna» con «della Foresta Nera» e «tre settimane» con «diverse settimane».

Nella seconda frase si sostituisce «lasciare» con «lascia».

Motivazione:

Dato che le condizioni climatiche nella Foresta Nera non sono del tutto uniformi, la descrizione «asciutta» non è molto chiara e quindi la si sopprime.

i) Legislazione nazionale/dell'Unione europea:

Al punto «i» alla fine del testo del terzo trattino si aggiungono una virgola e l'espressione «Regolamento di omologazione degli additivi alimentari».

Motivazione:

Il riferimento al regolamento di omologazione degli additivi alimentari è stato introdotto perché il regolamento del 29 gennaio 1998 (BGBL. I, pag. 230) che si applica alla produzione dello «Schwarzwälder Schinken» non era stato ancora adottato e non era in vigore al momento della prima domanda di registrazione dello «Schwarzwälder Schinken» come indicazione geografica protetta.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«SCHWARZWÄLDER SCHINKEN»

N. CE: DE-PGI-0117-0686-03.12.2010

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione:

«Schwarzwälder Schinken».

2. Stato membro o paese terzo:

Germania.

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:

3.1. Tipo di prodotto:

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati, ecc.).

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:

Lo Schwarzwälder Schinken è un prosciutto crudo ottenuto da una coscia disossata con o senza noce, sezionata e affumicata che dopo una speciale salatura a secco (cioè senza iniezione di salamoia nel muscolo) viene affumicato a freddo secondo procedimenti particolari che prevedono l'utilizzazione di legni della Foresta Nera e l'aggiunta di spezie secondo ricette autentiche. In tal modo si ottiene una colorazione esterna scura. Al taglio si presenta di colore rosso vivo e si contraddistingue per il tipico aroma di affumicato. La parte magra ha un gusto caratteristico di prosciutto, le caratteristiche organolettiche vengono accentuate e perfezionate dal lardo, che deve avere un aroma speziato e un retrogusto di noce. Schwarzwälder Schinken ha del grasso visibile. Il grasso superficiale è di colore bianco. Solo in casi eccezionali, ad esempio nella noce vicino all'osso non c'è grasso visibile. I prosciutti sgrassati, anche se prodotti con prosciutto della Foresta Nera tagliato a fette non possono essere denominati Schwarzwälder Schinken.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati):

Prosciutto di coscia di maiale (*Schweinehinterschinken*). Le cosce necessarie alla produzione dello Schwarzwälder Schinken provengono da suini che in termini di allevamento, alimentazione, e di tipo di animali (suini da carne) garantiscono l'alta qualità richiesta durante la fase finale della trasformazione.

3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale):

—

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:

Tutto il processo di produzione, dal controllo della conformità della qualità delle cosce di suino non salate, fino al prodotto finale pronto per la commercializzazione, ha luogo nell'area geografica delimitata.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:*

—

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

—

4. Delimitazione concisa della zona geografica:

Foresta Nera. I confini della Foresta nera sono compresi ad ovest tra la B3 da Basilea a Karlsruhe a nord da Pforzheim la dorsale della Foresta Nera lungo la B3 presso Karlsruhe, a sud dal Reno fino a Basilea passando per Lörrach, Schopfheim fino a Waldshut, ad est via Wutachtal, Donaueschingen, Schwenningen, Rottweil, Oberndorf/Sulz, Nagold e Calw fino a Pforzheim. I distretti divisi dalle frontiere summenzionate fino alla riforma dei territori municipali del Land Baden-Württemberg all'inizio degli anni '70 sono inclusi nella loro interezza.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

La Foresta Nera è caratterizzata da un clima di montagna favorevole, in particolare per la crescita del legno d'abete necessario alla produzione dello Schwarzwälder Schinken e al particolare tipo di affumicatura di cui esso ha bisogno. A ciò si aggiungono il grande rispetto delle tradizioni e il legame degli abitanti della regione con la terra.

5.2. Specificità del prodotto:

Lo «Schwarzwälder Schinken» ha una colorazione esterna scura. Al taglio si presenta di colore rosso vivo e si contraddistingue per il tipico aroma di affumicato. La parte magra ha un gusto caratteristico di prosciutto, le caratteristiche organolettiche vengono accentuate e perfezionate dal lardo, che deve avere un aroma speziato e un retrogusto di noce.

5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

Lo Schwarzwälder Schinken è prodotto nella Foresta Nera da secoli secondo metodi tradizionali che si tramandano di generazione in generazione.

Il suo sapore particolare è dovuto in particolare all'utilizzo di legno di abete della Foresta Nera durante il processo di affumicatura. L'aria della Foresta Nera, unitamente alle condizioni climatiche ideali della montagna, è determinante, durante le settimane di stagionatura che segue all'affumicamento in ambiente climatizzato, per far sviluppare in modo ideale l'aroma speziato e garantire una qualità costante nel tempo.

Queste condizioni favorevoli hanno consentito lo sviluppo dell'arte dell'affumicatura nella Foresta Nera e il suo perfezionamento ai livelli attuali.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006].

(<http://register.dpma.de/DPMAResearch/geo/detail.pdfdownload/3200>)