

II

(Įstatymo galios neturintys teisės aktai)

REGLAMENTAI

KOMISIJOS REGLAMENTAS (ES) Nr. 588/2010

2010 m. liepos 5 d.

kuriuo patvirtinami neesminiai saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registre įregistruoto pavadinimo specifikacijos pakeitimai (*Soprèssa Vicentina* (SKVN))

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2006 m. kovo 20 d. Tarybos reglamentą (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ⁽¹⁾, ypač į jo 9 straipsnio 2 dalies antrą sakinį,

kadangi:

- (1) Pagal Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 1 dalies pirmą pastraipą ir jo 17 straipsnio 2 dalį Komisija išnagrinėjo Italijos pateiktą saugomos kilmės vietos nuorodos *Soprèssa Vicentina*, įregistruotos pagal Komisijos reglamentą (EB) Nr. 2400/96 ⁽²⁾ su pakeitimais, padarytais Reglamentu (EB) Nr. 492/2003 ⁽³⁾, specifikacijos pakeitimų paraišką.
- (2) Paraiška siekiama iš dalies pakeisti specifikaciją – patikslinti žaliavai naudojamų kiaulių ženklimą.

- (3) Komisija išnagrinėjo šį pakeitimą ir nusprendė, kad jis pagrįstas. Pagal Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnį pakeitimas nėra esminis; Komisija gali jį patvirtinti netaikydama minėto reglamento 5, 6 ir 7 straipsniuose nurodytos procedūros,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Saugomos kilmės vietos nuorodos *Soprèssa Vicentina* specifikacija iš dalies keičiama pagal šio reglamento I priedą.

2 straipsnis

Atnaujintas bendrasis dokumentas yra šio reglamento II priede.

3 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną nuo jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2010 m. liepos 5 d.

Komisijos vardu

Pirmininkas

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 12.⁽²⁾ OL L 327, 1996 12 18, p. 11.⁽³⁾ OL L 73, 2003 3 19, p. 3.

I PRIEDAS

Patvirtinami tokie saugomos vietos kilmės nuorodos *Sopressa Vicentina* specifikacijos pakeitimai:

Į 2 straipsnio „Produkto aprašymas“ 2.1.3 punktą „Skerdžiamų gyvulių amžius“ įtraukiami žodžiai „arba ant ausies“:

„Skerdžiamos ne jaunesnės kaip devynių mėnesių kiaulės, jų amžius gali būti patikrintas pagal per 30 dienų nuo gimimo ant šlaunies padaryto įdago duomenis“.

pakeičiama sakiniu:

„Skerdžiamos ne jaunesnės kaip devynių mėnesių kiaulės, jų amžius gali būti patikrintas pagal per 30 dienų nuo gimimo ant šlaunies arba ausies padaryto įdago duomenis“.

II PRIEDAS

BENDRASIS DOKUMENTAS

Tarybos reglamentas (EB) Nr. 510/2006 saugomų geografinių nuorodų ir saugomų kilmės vietos nuorodų

SOPRÈSSA VICENTINA

EB Nr. IT-PDO-0105-0145-10 8 2009

SGN () SKVN (X)

1. Pavadinimas

Soprèssa Vicentina

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Italija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto apibūdinimas

3.1. Produkto rūšis

1.2 klasė. Mėsos gaminiai

3.2. Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas

Aprašymas: *Soprèssa Vicentina* – vidutinis arba didelis kimštas brandintas žalios mėsos gaminys, pagamintas iš aukščiausios kokybės kiaulienos.

3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

Soprèssa Vicentina gaminti skirta žaliava – kiauliena, kuri turi būti gaunama iš *Vicenza* provincijos gyvulininkystės ūkiuose atvestų ir išaugintų gyvulių.

3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams)

Draudžiama naudoti mėsos miltus gyvuliams šerti nuo gimimo iki nupenėjimo, o penėjimo laikotarpiu – gyvūninės kilmės ne pieno pašarus.

Pageidautina, kad pašaras būtų skystas arba vandeniu, o jei įmanoma, išrūgomis praskiesto jovalo tirštumo. Kad būtų gauti aukštos kokybės lašiniai, į pašarą leidžiama dėti linolo rūgštis (ne daugiau kaip 2 % sausųjų pašaro medžiagų). Bendras išrūgų ir pasukų kiekis vienam gyvuliui per dieną neturi viršyti 15 l.

Pasukomis vadinamas sviesto perdirbimo produktas, o išrūgomis – rauginimo produktas.

3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Kiaulių auginimas: *Soprèssa Vicentina* gaminti skirta žaliava – kiauliena, kuri turi būti gaunama iš *Vicenza* provincijos gyvulininkystės ūkiuose atvestų ir išaugintų gyvulių.

Naudoti leidžiama grynaveisles arba kryžminant išvestas (išskyrus genetinį modifikavimą) tradicinių *Large White*, *Landrace* ir *Duroc* veislių, įtrauktų į Italijos gyvūnų kilmės knygą arba į užsienio gyvūnų kilmės knygas, kurių tikslai suderinami su minėtos genealoginės knygos tikslais sunkiajai kiaulei išvesti, kiaules.

Užaugintos skerstinos kiaušės turi būti didelio svorio (skerdenos svoris – 130 kg).

Skerdžiamos ne jaunesnės kaip devynių mėnesių kiaušės, jų amžius gali būti patikrintas pagal per 30 dienų nuo gimimo ant šlaunies (arba ausies) padaryto įdago duomenis. Fermos ir auginimo įranga turi būti gerai izoliuota ir vėdinama, kad būtų užtikrinta tinkama temperatūra, optimali oro kaita ir kenksmingų dujų šalinimas. Grindys turi būti iš vandeniui nepralaidžių, termiškų ir neslidžių medžiagų.

Atsižvelgiant į maisto rūšį, visos struktūros ir įranga turi atitikti atsparumo korozijai reikalavimus.

Leidžiama naudoti lauke užaugintas arba iš dalies lauke išaugintas kiaules.

Kiaulių skerdimas: kiaulės turi būti skerđiamos Italijos ir ES teisės aktais reikalaujamus higienos ir sanitarijos leidimus turinčiose skerdyklose, esančiose SKVN nustatytoje teritorijoje.

Paskerstos kiaulės svoris turi būti ne mažesnis kaip 130 kg (skerdenos svoris).

Tolesniam mėsos perdirbimui neleidžiama naudoti kiaulių, kurioms veterinarijos gydytojas skerđiant nustato miopatiją (PSE, DFD, aiškius uždegiminių procesų ar buvusių traumų požymius), mėsos.

Mėsos perdirbimas: mėsos perdirbimo ir brandinimo įmonės turi būti nustatytoje vietovėje. Perdirbimo įstaigos privalo turėti Italijos ir ES teisės aktais reikalaujamus higienos ir sanitarijos leidimus.

Receptūra ir ingredientai: *Soprèssa Vicentina* gaminti naudojamos kokybiškiausios atrinktos skerdenos pusės dalys – kumpis, sprandinė, mentinė, krūtininė, pažandės lašiniai, nugarinė.

Leidžiama naudoti tokius priedus neviršijant nurodyto kiekio:

- druska – 2 700 g į 100 kg ruošinio,
- ¼ dydžio pipirai – 300 g į 100 kg ruošinio,
- prieskonių mišinys milteliais (cinamonai, gvazdikėliai ir rozmarinai) – 50 g į 100 kg ruošinio,
- česnakai – 100 g į 100 kg ruošinio,
- cukrus – 150 g į 100 kg ruošinio,
- kalio nitratas – neviršijant leidžiamų normų.

Gamybos metodas. Gaminys ruošiamas taip:

Kiaulės skerdenų pusės supjaustomos, mėsos gabalai ne mažiau kaip 24 valandas vėsunami 0–3 °C temperatūroje. Po to jie iškaulinėjami, nuvalomi, iš jų išimamos gyslos.

Po to atrinkti mėsos gabalai sumalami mėsmale, kurios sietelio skylutės yra 6–7 mm skersmens. Į iki 3–6 °C atvėsintą mėsą dedami sumaišyti prieskoniai. Siekiant paskatinti fermentaciją galima įdėti vietinių mikrobus kultūrų. Po to visas mišinys kruopščiai išmaišomas, kad liesa ir riebi mėsa kuo geriau susimaišytų, taptų beveik vientisa mase. Gautas įdaras kėmšamas į ne mažesnio kaip 8 cm skersmens žarnas.

Dešros gali būti įvairaus dydžio, atsižvelgiant į svorį ir naudotas žarnas – 1–1,5 kg, 1,5–2,5 kg, 2,5–3,5 kg, 3,5–8 kg.

Džiovinimas: Džiovinimas vyksta tokiais etapais: a) 12 valandų trunkantis nuvarvinimas 20–24 °C temperatūroje; b) nuo 4 iki 5 dienų trunkantis džiovinimas, temperatūrą mažinant nuo 22–24 °C iki 12–14 °C.

Brandinimas: *Soprèssa Vicentina* brandinimo, įskaitant nuvarvinimą ir džiovinimą, trukmė priklauso nuo kimštos dešros svorio:

- ne mažiau kaip 60 dienų, kai dešra 1–1,5 kg svorio,
- ne mažiau kaip 80 dienų, kai dešra 1,5–2,5 kg svorio,
- ne mažiau kaip 90 dienų, kai dešra 2,5–3,5 kg svorio,
- ne mažiau kaip 120 dienų, kai dešra 3,5–8 kg svorio.

3.6. Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės.

—

3.7. Specialios ženklavimo etiketėmis taisyklės

Soprèssa Vicentina DOP pavadinimas neverčiamas, jis ant etiketės užrašomas aiškiais ir nenutrinamais rašmenimis.

Soprèssa Vicentina DOP logotipas turi būti pritvirtintas prie etiketės, laikantis grafinėse instrukcijose pateiktų reikalavimų (Specifikacijos A priedas).

4. Geografinės vietovės nustatymas

Į *Soprèssa Vicentina* gamybos vietovę patenka visa *Vicenza* provincijos teritorija.

5. Ryšys su geografine vietove

5.1. Geografinės vietovės ypatumai

Brandinimo etapai pasižymi tuo, kad oras būna drėgnas dėl temperatūrų kaitos. Dėl šios priežasties prasideda pirmasis ir antrasis į žarną kimštos dešros fermentacijos etapas.

5.2. Produkto ypatumai

Vartoti pateikiama dešra *Soprèssa Vicentina* pasižymi tokiomis savybėmis:

Fizinės savybės

Išvaizda: Cilindro formos dešra, vertikaliai aprišta nespalvota virvele (ji gali būti tampri) ir visa horizontaliai apvyniota keliomis kilpomis tokia pat virvele. Tinklelius naudoti draudžiama. Gaminį su česnaku taip pat leidžiama surišti ir spalvota virvele, bet tik viename gale. Atstumai tarp kilpų turi būti nuo 2 iki 4 cm, kilpų turi būti ne mažiau kaip trys. Dešros paviršinis sluoksnis šviesus, jis brandinant dešrą susidaro natūraliai.

Pjūvio išvaizda: dešros minkštumas kompaktiškas ir kartu švelnus. Prapjautoje dešroje matomi riebalų gabaliukai, apgaubiantys mėsos gabaliukus, dėl to gaminys išlieka minkštas net po ilgo brandinimo. Griežinėlio spalvos šiek tiek pastelinės, riebalų ir liesos mėsos dalių kontūrai neryškūs, vidutinio dydžio.

Cheminės savybės

Bendras baltymų kiekis – daugiau nei 15 %, riebalų – nuo 30 % iki 43 %, mineralinių druskų (pelenų) – nuo 3,5 % iki 5 %, drėgnis – mažesnis kaip 55 %, pH – nuo 5,4 % iki 6,2 %.

Mikrobiologinės savybės

Mezofilinių, koloniją sudarančių, vienetų skaičius: daugiausia pieno rūgšties bakterijų ir mikrokokų.

Juslinės savybės

Kvapas: aštrus, gali būti jaučiamas žolių aromatas, taip pat gali būti česnako kvapas.

Skonis: subtilus, salsvokas, pipirų arba česnako.

Spalva: rausva, pereinanti į raudoną.

Konsistencija: vidutinio tankumo, gana minkšta.

5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produktui būdingos savybės ar ypatybių (*SKVN atveju*) arba produktui būdingos savybės, gero vardo ar kitų ypatybių (*SGN atveju*) ryšys

Visi *Soprèssa Vicentina* gamybos etapai artimai susiję su vietovės aplinka.

Aptariamo gaminio ryšys su aplinka žmogiškuoju požiūriu susijęs su tuo, kad gamybos vietovėje *Vicenza* teritorijoje nuo seno dirbo ūkininkai ir amatininkai, kurie ir sukūrė unikalų gaminį *Soprèssa Vicentina*, kurio gamybos metodai dėl ypatingų taikomų kiaulių auginimo, mėsos perdirbimo ir brandinimo metodų išliko praktiškai nepakitę.

Ryšys su vietove labiausia matomas iš žaliavos savybių, kurios susijusios su tipinių veislių kiaulių šėrimu, naudojant beveik vien regione išaugintas kokybiškas grūdines kultūras.

Be to žaliavos ir vietovės ryšys susijęs su tuo, kad sūrių gamybos perdirbimo produktas pasukos, dažniausia jovalo pavidalu, naudojamos gyvuliams šerti. Tai sena tradicija, kuri atspindi tai, kad *Vicenza* provincijoje gaminami du svarbūs *SKVN* sūriai – *Asiago* ir *Grana Padano*.

Perdirbant pieną, naudojamą šiems *SKVN* sūriams gaminti, gaunamas perdirbimo produktas – pasukos.

Šis perdirbimo produktas labai paveiktas pieno savybių ir separavimo metodo, kuris naudojamas gaminant sūrius, jame yra daug medžiagų, nepanaudotų sūrių gamybai.

Vicenza provincijos gyvulininkystės ūkiai naudoja tas pasukas dėl ypatingų jų savybių, kurios perduodamos kiaulienai, ir tuo pačiu iš jos paruoštiems gaminiams.

Dėl ekonominių pasukų naudojimo priežasčių, susijusių su tuo, kad tai mažos maistinės koncentracijos ir daug vandens turintis produktas, šių sūrių gamybos pasukos visada buvo naudojamos vietoje, dėl to susiklostė tradicijos šį produktą naudoti kiaulių, iš kurių mėsos gaminama *Soprèssa Vicentina*, pašarui.

Be to, *Soprèssa Vicentina* ir aplinkos ryšys pagrįstas tuo, kad *Vicenza* provincijoje daug mėsos perdirbėjų, turinčių nedideles skerdyklas ir gamybos cechus, kurie naudoja vietinių gyvulių augintojų kiaules ir nuo seno taiko tradicinius *Soprèssa Vicentina* gamybos metodus, būdingus *Vicenza* vietovei.

Brandinimo etapai pasižymi tuo, kad oras būna drėgnas dėl temperatūrų kaitos. Dėl šios priežasties prasideda pirmasis ir antrasis į žarną kimštos dešros fermentacijos etapas.

Šis ryšys su gamta, žmonėmis ir geografinė aplinka nulėmė gaminio originalumą; *Soprèssa* gaminys dėl savo ypatingų savybių visada išsiskyrė iš kitų panašių *Vicenza* vietovėje pagamintų dešrų, kaip tai nurodoma bibliografiniuose šaltiniuose.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

Valdžios institucijos pradėjo nacionalinę prieštaravimų pateikimo procedūrą ir paskelbė saugomos kilmės vietos nuorodos *Soprèssa Vicentina* pripažinimo paraišką 2009 m. kovo 28 d. Italijos Respublikos oficialiame leidinyje Nr. 73.

Visą produkto specifikacijos tekstą galima rasti interneto svetainėje: www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

arba tiesiogiai žemės ūkio politikos, maisto ir miškininkystės ministerijos svetainėje (www.politicheagricole.it): paspausti rubriką „Prodotti di Qualità“ (kairėje ekrano pusėje), paskui – „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE (Reg (CE) n° 510/2006)“.
