

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2014/C 88/18)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

WIJZIGINGSAANVRAAG

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen ⁽²⁾

WIJZIGINGSAANVRAAG OVEREENKOMSTIG ARTIKEL 9

„SALAME PIACENTINO”

EG-nummer: IT-PDO-0117-01104-08.04.2013

BGA () BOB (X)

1. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft

- Naam van het product
- Beschrijving van het product
- Geografisch gebied
- Bewijs van de oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Nationale eisen
- Overige (nader aan te geven)

2. Aard van de wijziging

- Wijziging van het enig document of de samenvatting
- Wijziging van het productdossier voor een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document en ook geen samenvatting is bekendgemaakt
- Wijziging van het productdossier waarbij geen wijziging van het bekendgemaakte enig document nodig is (artikel 9, lid 3, van Verordening (EG) nr. 510/2006)
- Tijdelijke wijziging van het productdossier als gevolg van een verplichte gezondheids- of fytosanitaire maatregel die is opgelegd door de overheid (artikel 9, lid 4, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

⁽²⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.

3. Wijziging(en)

Beschrijving van het product

- De zin in de samenvatting (punt 4.2 Beschrijving), waarin wordt gesteld dat verse hammen van varkens moeten worden gebruikt voor „Salame Piacentino”, is geschrapt. Het doel van deze wijziging is het corrigeren van een inconsistentie tussen de samenvatting zoals die is bekendgemaakt in PB C 122/17 van 11 mei 2010 en het productdossier. De eisen in artikel 3 van het productdossier met betrekking tot de grondstof die wordt gebruikt om „Salame Piacentino” te maken, waren in feite altijd dat verschillende delen vlees van Italiaanse zware varkens worden gebruikt, en niet hammen van varkens zoals zou kunnen worden afgeleid uit de samenvatting.

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

- De toevoeging van het gebruik van nitrieten, binnen de wettelijke grenzen, is noodzakelijk, omdat de aanwezigheid van nitrieten en nitraten de salami beter bestand maakt tegen ziektes en oxidatie tijdens de productiefase van „Salame Piacentino” BOB.
- De toevoeging van nootmuskaat aan het kruidenmengsel wordt aangevraagd om te voorzien in een hedendaags alternatief voor het traditionele productierecept.
- De wijziging om het gebruik van zuursel toe te staan is bedoeld om ervoor te zorgen dat het fermentatieproces goed op gang komt, wat tegenwoordig steeds moeilijker wordt door het ontbreken van bacteriën in de lucht en de machines als gevolg van de moderne voorschriften op het gebied van hygiëne.
- We hebben de maximale afmeting van „Salame Piacentino” BOB opgenomen om te garanderen dat de traditionele wijze van produceren wordt nageleefd. Traditioneel is „Salame Piacentino” klein, en daarom vonden wij het passend om nadrukkelijk de maximale afmeting van de salami vast te leggen, zodat de rijpingsperiode die is vermeld in het productdossier optimaal is voor de traditionele afmeting, waardoor de rijping op uniforme en ideale wijze verloopt. Door de maximale afmeting van het product te beperken, kunnen we bovendien garanderen dat de toename van het maximaal toegestane gewicht tot 2 kg voor salami die is bedoeld om te worden gesneden, de kwaliteitskenmerken op geen enkele wijze beïnvloedt. Daarmee is gegarandeerd dat de plakken hetzelfde uiterlijk en dezelfde uniformiteit van rijping hebben als het in zijn geheel verkochte product.
- De salami die is bedoeld om te worden gesneden is verpakt in een elastisch net om het snijden te vergemakkelijken, omdat dit net voor het snijden makkelijker kan worden verwijderd.
- De toevoeging van een foutmarge van + 10 % voor de vochtigheidsparameters tijdens het rijpingsproces draagt bij aan de verbetering van de kwaliteit van de BOB. De hedendaagse consumenten willen dat producten langer rijpen, zelfs langer dan de in het productdossier vermelde minimumperiode. We hebben in dergelijke gevallen geconstateerd dat de langere rijpingsperiode ertoe kan leiden dat er lucht in het product komt, waardoor oxidatie kan plaatsvinden als de omringende lucht niet vochtig genoeg is. Het is daarom passend om meer flexibiliteit in de vochtigheidsparameters van de rijpingsruimte mogelijk te maken.
- We vonden het noodzakelijk om het maximaal toegestane gewicht voor salami die is bedoeld om te worden gesneden te verhogen, om problemen met betrekking tot de hoeveelheid geproduceerd afval op te lossen en omdat er bij het snijden van een kleiner product weinig afval ontstaat.
- De verlaging van het minimale asgehalte van 4 % tot 1,5 % is in overeenstemming met het minimaal toegestane zoutgehalte, waarvan het asgehalte sterk afhankelijk is, en is ook in overeenstemming met de trend om de hoeveelheid zout in voedingsmiddelen te verlagen.
- De verlaging van de pH-waarde van het eindproduct van 5,4 naar 5,2 hangt samen met de toevoeging van zuursel in de hiervoor genoemde wijziging. De wijziging van de minimale pH-waarde met 0,2 heeft geen invloed op de kwaliteit en de organoleptische eigenschappen van het product.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD**inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen ⁽³⁾****„SALAME PIACENTINO”****EG-nummer: IT-PDO-0117-01104-08.04.2013****BGA () BOB (X)****1. Naam**

„Salame Piacentino”

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**3.1. Productcategorie**

Categorie 1.2 Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt, enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Salame Piacentino” is een gezouten en op natuurlijke wijze gerijpt product dat in varkensdarm wordt gestopt en rauw wordt gegeten. „Salame Piacentino” wordt bereid van mager varkensvlees waaraan 10 % à 30 % varkensvet wordt toegevoegd. Het eindproduct heeft een cilindrische vorm; het snijvlak is felrood met kleine witroze vetdeeltjes. Het aroma is typisch, zeer intens, eerder zacht, met een karakteristieke saucijzengeur.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

„Salame Piacentino” wordt gemaakt van varkens die geboren, gehouden en geslacht worden in Emilia Romagna en in Lombardije. De afwijking zoals bedoeld in artikel 5, lid 3, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 is van toepassing op de naam „Salame Piacentino”.

3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)

Er moeten gedetailleerde regels worden nageleefd met betrekking tot het gebruik en de samenstelling van het rantsoen. Het voederen van de varkens verloopt in twee fasen en het rantsoen is voornamelijk gebaseerd op graanproducten afkomstig uit het in punt 3.3 afgebakende macrogebied. Het gemiddelde rantsoen bestaat voornamelijk uit een maïsmengsel en verder uit gerst, zemelen, soja en mineralensupplementen. Bijproducten die ontstaan bij het maken van kaas (wei, gestremde melk en karnemelk) zijn voornamelijk afkomstig van kaasproducenten uit het afgebakende geografische gebied.

3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle stappen in het productieproces, te weten zouten, kneden, van een omhulsel voorzien, drogen en rijpen van „Salame Piacentino”, vinden plaats in het gebied dat is omschreven in punt 4 hieronder.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.

Het verpakken, snijden en portioneren dienen plaats te vinden onder de supervisie van het aangewezen controleorgaan, uitsluitend in het in punt 4 benoemde productiegebied. Om te garanderen dat de originele en specifieke kenmerken van het product behouden blijven, dienen het verpakken, snijden

⁽³⁾ Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.

en portioneren plaats te vinden in het productiegebied door personen met specifieke kennis van het product. Als het gesneden of geportioneerde product zonder omhulsel in aanraking komt met lucht en wordt blootgesteld aan ongunstige omgevingsomstandigheden kan dat leiden tot oxidatie, waardoor de plakken of de snijvlakken bruin kunnen kleuren. Dit leidt ertoe dat de kenmerkende felrode kleur van het magere vlees verdwijnt, het vet ranzig wordt en het aroma verandert.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering*

Op het product dat in de handel wordt gebracht, moet de vermelding „Salame Piacentino” zijn aangebracht.

De benaming „Salame Piacentino” moet op het etiket zijn vermeld in duidelijke en onuitwisbare lettertekens die ook duidelijk te onderscheiden moeten zijn van iedere andere op het etiket aangebrachte vermelding, en moet direct worden gevolgd door de aanduiding „Denominazione di Origine Protetta” (beschermde oorsprongsbenaming).

Geen enkele kwalificatie waarin niet uitdrukkelijk is voorzien, mag worden toegevoegd.

Vermeldingen die verwijzen naar namen, firmanamen of particuliere handelsmerken zijn wel toegestaan, op voorwaarde dat ze niet lovend van aard zijn en de consument niet kunnen misleiden. Ook de naam van de varkenshouderij waar het product vandaan komt, mag eventueel worden vermeld.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied van de „Salame Piacentino” omvat heel het grondgebied van de provincie Piacenza. Wegens de vereiste bijzondere klimaatomstandigheden geldt evenwel een beperking tot de gedeelten die zich op minder dan 900 m boven de zeespiegel bevinden.

5. **Verband met het geografische gebied**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

De productie van „Salame Piacentino” dateert uit de Romeinse tijd en is tot de dag van vandaag overgeleverd, en is geconcentreerd in het geografische gebied van de provincie Piacenza.

Het belang van het productiegebied van „Salame Piacentino” hangt samen met de ontwikkeling van een typische plattelandscultuur die kenmerkend is voor de hele Povlakte, waaruit de grondstof afkomstig is (Emilia Romagna en Lombardije). In het gebied waaruit de grondstof afkomstig is, is de ontwikkeling van de veeteelt mede bepaald door de aanwezigheid van vele graanteeltbedrijven en door de verwerkingssystemen van de sterk gespecialiseerde zuivelindustrie, die het gebied bijzonder geschikt hebben gemaakt voor de varkenshouderij.

Producenten in de provincie Piacenza hebben specifieke vaardigheden ontwikkeld voor het selecteren van de te gebruiken delen van het vlees en het verwerken van de magere en vette delen. Deze vaardigheden hebben zij van generatie op generatie overgeleverd. Bovendien heeft de aanwezigheid van koele, waterrijke valleien en beboste heuvels een positieve invloed op de omstandigheden voor het rijpingsproces.

5.2. *Specificiteit van het product*

„Salame Piacentino” wordt gekenmerkt door het zoete, intense aroma, dat zich ontwikkelt naarmate de salami rijpt. Het snijvlak is felrood van kleur, met kleine witte vetdeeltjes. De grondstof van „Salame Piacentino” bestaat uit verschillende delen vlees, vakkundig gesneden en geselecteerd, van varkens met de specifieke kenmerken van de Italiaanse zware varkens.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de naam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)*

Zijn kenmerken ontleent de „Salame Piacentino” aan omgevingsomstandigheden en aan natuurlijke en menselijke factoren. Met name de kenmerken van de grondstof hangen nauw samen met het afgebakende geografische gebied waaruit het afkomstig is. In dit gebied zijn technieken ontwikkeld voor het fokken van Italiaanse zware varkens, die bepalend zijn voor de kwaliteit van de stukken vlees die worden gebruikt voor het produceren van „Salame Piacentino”.

Het feit dat de productie van „Salame Piacentino” plaatsvindt in de provincie Piacenza hangt bovendien samen met de lokale producenten, die in de loop der tijd hun vaardigheden voor het selecteren van magere delen vlees en het mengen ervan met het vet en de kruiden geperfectioneerd hebben. Deze vaardigheden, tezamen met de kennis over de beste wijze om „Salame Piacentino” te laten rijpen, wijzen op het verband tussen het product en het gebied.

De omgevingsfactoren hangen sterk samen met de kenmerken van het productiegebied en in het bijzonder het klimaat, dat een bepalende invloed heeft op de kenmerken van het eindproduct en bijdraagt aan de succesvolle rijping van „Salame Piacentino”.

De combinatie van „grondstof — product — benaming” is verbonden met de specifieke sociaaleconomische ontwikkeling van de betrokken regio waar bijzondere omstandigheden heersen die elders niet kunnen worden geïmiteerd.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006 ⁽⁴⁾

De volledige tekst van het productdossier is beschikbaar op de volgende website:

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

of anders

door rechtstreeks naar de homepage te gaan van het ministerie van Landbouw, Voedselvoorziening en Bosbouw (<http://www.politicheagricole.it>) en te klikken op „Qualità e sicurezza” (rechts boven in het scherm), en vervolgens op „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

⁽⁴⁾ Vgl. voetnoot 3.