

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

(2015/C 82/09)

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

„CAPOCOLLO DI CALABRIA”

EG-nummer: IT-PDO-0217-1570-19.10.2011

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

2. Aard van de wijziging(en)

- ☐ Wijziging van het enige 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 enige 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)

3. Wijziging(en)

Beschrijving van het product

- De verwijzing naar het handmatig afbinden is geschrapt. De gehele tekst van de paragraaf is aangepast aan de wijziging die voorziet in het gebruik van verschillende soorten touw tijdens de productie.
- Er wordt vermeld dat de kenmerken van de kleur van de „Capocollo di Calabria” eveneens te danken zijn aan de aanwezigheid van kruiden als rode paprika en rode chilipeper.

⁽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.

Bewijs van de oorsprong

- De tekst van het productdossier is bijgewerkt voor wat betreft de procedures die de betrokken ondernemers moeten volgen om in overeenstemming met Verordening (EU) nr. 1151/2012 bewijzen van de oorsprong over te leggen.

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

- De eisen met betrekking tot het ras, de leeftijd op het moment van de slacht en het gewicht worden duidelijker en helderder omschreven; het inheemse ras „Apulisch-Calabrisch”, dat door zijn zwarte kleur wordt gekenmerkt, wordt toegevoegd aan de lijst van toegestane genetische soorten. Het fokregister van dit ras is opgesteld op basis van de kenmerken van de inheemse populatie die vanouds in de regio's Apulië en Calabrië voorkomt. Het Duroc-ras wordt op de lijst van toegestane genetische soorten geplaatst omdat het op grote schaal voorkomt in het oorsprongsgebied van de varkens. Verder wordt duidelijk aangegeven welke rassen streng verboden zijn omdat zij onverenigbaar zijn met de productie van zware varkens die voor de fabricage van vleeswaren geschikt zijn.
- Wat betreft de identificatie van de varkens kan het merkteken dat in het huidige productdossier staat vermeld, voortaan worden vervangen door een tatoeage op de achterdijen van de dieren met de identificatiecode van de fokkerij waar ze zijn geboren.
- De eisen betreffende de aanwezigheid van eiwitten in het voer zijn duidelijk aangegeven.
- De betekenis van de uitdrukking „voeder in de vorm van spoeling” wordt gepreciseerd.
- De te gebruiken ingrediënten worden nauwkeurig aangegeven om een kennelijke materiële fout in de huidige tekst te herstellen, waar staat: „rode peper als bedoeld in de geldende wettelijke bepalingen”. Het is duidelijk dat men na de woorden „rode peper” heeft vergeten de tekst over de ingrediënten en additieven „als bedoeld in de geldende wettelijke bepalingen” op te schrijven. In de wijziging staat duidelijker vermeld om wat voor „rode peper” het gaat, namelijk „chilipeper/paprika”, die beide tot het geslacht *Capsicum* L. behoren. Natuurlijke ingrediënten die in de huidige tekst niet worden genoemd en nu expliciet worden vermeld, zijn die welke traditioneel in het oorsprongsgebied worden gebruikt.
- De toegestane additieven worden in een positieve lijst opgesomd. Door het gebruik van additieven wordt de verspreiding van voor het product gevaarlijke microbiële processen voorkomen en een bijdrage geleverd aan de karakteristieke trage rijping van het product. Tevens beschermen de additieven de kenmerken van de „Capocollo di Calabria” tegen beïnvloeding door ongewenste vergisting.
- De maximale tijd voor het zouten is van acht op veertien dagen gebracht om nauwkeuriger rekening te houden met de kenmerkende traditionele bereiding.
- De verplichting om bij het afbinden uitsluitend natuurlijk draad te gebruiken, wordt geschrapt. De producenten kunnen voortaan elastisch touw gebruiken waarmee het afbinden eenvoudiger wordt en het product beter kan worden verwerkt.
- Er wordt voorzien in het gebruik van de karakteristieke latjes die langs de Capocollo worden bevestigd. Deze vorm van afbinden wordt vanouds in de regio Calabrië toegepast.
- De techniek van het pekelen wordt in het productdossier opgenomen. Pekelen is een sinds lang beproefde methode die garant staat voor het behoud van de kwalitatieve kenmerken van het product.
- Het gewicht van de nog te verwerken verse „Capocollo di Calabria” wordt met een kilo verhoogd. Deze verhoging houdt verband met het gewicht van de stukken vlees van zware varkens.
- Vermeld wordt dat voor de rijping van de „Capocollo di Calabria” vanouds een periode van ten minste 100 dagen wordt aangehouden.

Etikettering

- Er wordt een identificatielogo van de BOB „Capocollo di Calabria” toegevoegd.
- Nieuw is de mogelijkheid om het product vacuüm of onder beschermende atmosfeer verpakt, in zijn geheel, in porties of in plakken op de markt te brengen. Deze bepaling is niet in het huidige productdossier te vinden, maar blijkt nodig om te voorkomen dat de ontwikkelingen in de wijze van verkoop en consumptie ten koste gaan van de organoleptische kenmerken 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 ⁽¹⁾****„CAPOCOLLO DI CALABRIA”****EG-nummer: IT-PDO-0217-1570-19.10.2011****BGA () BOB (X)****1. Naam**

„Capocollo di Calabria”

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

De „Capocollo di Calabria” wordt bereid uit vlees van het bovenste gedeelte van de uitgebeende en vervolgens drooggezouten of gepekeld varkensrug. In verse staat moet de Capocollo tussen 3,5 en 5,5 kg wegen.

Na het zouten wordt de Capocollo in een natuurlijke membraan gewikkeld en met touw afgebonden. De rijpings-tijd mag niet minder dan 100 dagen beslaan.

Aan de buitenkant varieert de kleur van roze tot rood, waarbij de intensiteit van de kleur afhangt van de aanwezigheid van zwarte peper of rode chilipeper/paprika (geslacht *Capsicum* L.) Op het snijvlak heeft het product een fel-roze kleur en een marmering van vet die kenmerkend is voor de varkensrug.

De „Capocollo di Calabria” heeft een subtiele smaak, die verfijnder wordt naarmate het vlees verder rijpt, en een karakteristiek, niet te sterk en niet te mild, aroma.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

De „Capocollo di Calabria” moet worden verkregen uit vlees van varkens die op het grondgebied van de regio Calabrië zijn gefokt.

Het vlees van beren en zeugen is van de productie uitgesloten.

De vereiste genetische eigenschappen zijn te vinden bij zware Italiaanse varkens, van grote traditionele rassen als:

- het Apulisch-Calabrische ras;
- de rassen Large White en Italiaanse Landrace (veredelde rassen zoals opgenomen in het Italiaanse stamboek) of varkens van beren van deze rassen;
- varkens van beren van het Duroc-ras (veredeld ras zoals opgenomen in het Italiaanse stamboek);
- varkens van beren van andere rassen of beren uit kruisingen, wanneer deze al dan niet in Italië geboren beren zijn verkregen in het kader van selectie- of kruisingsprogramma's waarvan de doelstellingen niet onverenigbaar zijn met de doelen die in het Italiaanse stamboek voor de productie van zware varkens zijn vastgelegd.

Daarentegen zijn uitdrukkelijk uitgesloten:

- varkens met ongunstige genetische eigenschappen, vooral wat betreft stressgevoeligheid (PSS);
- raszuivere dieren van de rassen Belgische Landrace, Hampshire, Pietrain en Spot.

Bij het slachten mag het gemiddelde gewicht van de partij varkens niet minder dan 140 kg bedragen.

⁽¹⁾ Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)*

Het voer van de varkens moet voor ten minste 50 % bestaan uit samengestelde aanvullende voeders op basis van gerst, veldbonen, maïs, eikels en grauwe erwten. Het is verboden aan het varkensvoer maniok, aardappels of bijproducten toe te voegen die het vlees en het vet een ongewenste smaak of geur kunnen geven.

Om tijdens het vetmesten een steviger vlees te verkrijgen, is het gebruik van voeder in de vorm van spoeling niet toegestaan. De uitdrukking „voeder in de vorm van spoeling” heeft betrekking op het gebruik van bijproducten van de verwerking van melk.

In de twee maanden voor de slacht is eiwitrijke voeding erg belangrijk. Daarom moet het eiwitgehalte van het voer dan ten minste 12 % bedragen.

De diervoeders moeten naargelang de beschikbaarheid op de markt uit het geografische productiegebied komen.

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

Het fokken en slachten van de varkens, de selectie van het vlees en het in de membraan stoppen, afbinden en rijpen moeten op het grondgebied van Calabrië plaatsvinden.

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

—

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering*

De beschermde oorsprongsbenaming „Capocollo di Calabria” moet in duidelijke, onuitwisbare letters worden vermeld. Zij moet duidelijk te zijn onderscheiden van alle andere aanduidingen op het etiket of het kaartje bij het product of op de verpakking van de porties. Verder moet zij onmiddellijk worden gevolgd door de vermelding „Denominazione d’Origine Protetta” („Beschermde oorsprongsbenaming”).

Onderstaand logo van de „Capocollo di Calabria” moet op het etiket staan.



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

De „Capocollo di Calabria” wordt geproduceerd in het traditionele productiegebied dat bestaat uit het grondgebied van de regio Calabrië.

5. **Verband met het geografische gebied**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

Het productiegebied ligt in het zuiden van Italië en wordt gekenmerkt door een gematigd warm klimaat met weinig neerslag, die vooral 's winters valt. Het gebied bestaat voornamelijk uit heuvels en bergen, maar wordt als schiereiland begrensd door ruim 800 km kust met uitzicht op de Tyrreense en Ionische Zee. De combinatie van zee, heuvels en bergen leidt tot specifieke klimaatomstandigheden in het Middellandse Zeebekken.

Een belangrijke factor naast de gunstige klimaatomstandigheden is de kennis die de plaatselijke ondernemers in de loop van de tijd hebben opgedaan en doorgegeven. Zij weten welke stukken vlees ze moeten selecteren en hoe ze deze moeten verwerken. Het gaat daarbij om bijzonder zware en lange, uitgebeende stukken vlees van de varkensrug. Een ander aspect dat met de traditionele productiemethode verband houdt, is het gebruik van kruiden zoals peper, paprika en chilipeper.

5.2. *Specificiteit van het product*

De „Capocollo di Calabria” is een typisch gerijpt vleeswarenproduct uit Calabrië, met als kenmerken een rijpingstijd van ten minste 100 dagen, een cilindrische vorm en een meer of minder intense roze of rode kleur, die het gevolg is van de aanwezigheid van specifieke aromatische ingrediënten. Op het snijvlak heeft de „Capocollo di Calabria” een soepele consistentie en een felroze kleur met een marmering van vet die kenmerkend is voor de varkensrug.

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 faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)*

De eisen die aan de „Capocollo di Calabria” worden gesteld, hangen samen met de omgevingsomstandigheden en met natuurlijke en menselijke factoren.

Het gebied waar de „Capocollo di Calabria” wordt geproduceerd, wordt gekenmerkt door het typisch Zuid-Italiaanse klimaat met weinig neerslag, die in het algemeen vooral 's winters valt, en door de geografische ligging van de betrokken gebieden, die ook profiteren van bepaalde winden en thermische amplitudes die de bestendiging van optimale condities in de rijpingslocaties bevorderen.

Voor de bereiding van de „Capocollo di Calabria” is de ervaring van de betrokken ondernemers met de selectie van de stukken vlees bijzonder belangrijk. De gebruikte stukken behoren tot het bovenste gedeelte van de rug. Zij worden door de ondernemers uitgebeend en geselecteerd op grond van bepaalde kenmerken, met name de aanwezigheid van voldoende vet. Dankzij die toereikende hoeveelheid vet behoudt de „Capocollo di Calabria” zijn zachte textuur tijdens de rijpingsfasen en kunnen de kenmerken zich verder ontwikkelen. Verder worden bij de bereiding van het vlees nog steeds natuurlijke aromatische essences (zwarte peper, chilipeper) gebruikt die de organoleptische eigenschappen van het product beïnvloeden.

Het geheel „grondstof — product — benaming” is sterk verbonden met de sociaaleconomische ontwikkeling van het afgebakende geografische gebied, die bepalend is geweest voor de bijzondere tradities en de plaatselijke gebruiken. Van bijzonder belang is dat grondstoffen worden gebruikt die afkomstig zijn van fokkerijen waar zware varkens met kenmerken van de Italiaanse bloedlijnen worden gehouden, die onder andere met voor het betrokken gebied specifieke plantaardige producten worden gevoederd. De „Capocollo di Calabria” is dus nauw met het afgebakende geografische gebied verbonden vanwege het klimaat van de regio, het voer dat de varkens krijgen en de menselijke factoren.

Verwijzing naar de bekendmaking in het productdossier

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

De bevoegde instantie heeft de nationale procedure voor de indiening van bezwaarschriften ingeleid met de bekendmaking van het voorstel tot registratie van de beschermde oorsprongsbenaming „Capocollo di Calabria” in de *Gazzette Ufficiale della Repubblica Italiana* nr. 171 van 25 juli 2011.

De geconsolideerde tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd op de volgende internetsite:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ofwel

door rechtstreeks de homepage van de website van het ministerie van Landbouw-, Voeding- en Bosbeleid (www.politicheagricole.it) te openen en te klikken op „Prodotti DOP IGP” (BOB/BGA-producten) (bovenaan rechts in het scherm), vervolgens op „Prodotti DOP IGP STG” (BOB/BGA/GTS-producten) (linkerzijde van het scherm) en ten slotte op „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE” (Productdossiers die voor onderzoek aan de Europese Unie zijn overgelegd).

⁽⁴⁾ Zie voetnoot 3.