

## II

(Acte fără caracter legislativ)

## REGULAMENTE

## REGULAMENTUL (UE) NR. 588/2010 AL COMISIEI

din 5 iulie 2010

**de aprobare a unor modificări minore din caietul de sarcini al unei denumiri înregistrate în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate [Soprèssa Vicentina (DOP)]**

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului din 20 martie 2006 privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare <sup>(1)</sup>, în special articolul 9 alineatul (2) a doua teză,

întrucât:

- (1) În conformitate cu articolul 9 alineatul (1) primul paragraf din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 și în temeiul articolului 17 alineatul (2) din regulamentul respectiv, Comisia a analizat cererea Italiei de aprobare a unei modificări a elementelor din caietul de sarcini al denumirii de origine protejate „Soprèssa Vicentina”, înregistrată în temeiul Regulamentului (CE) nr. 2400/96 al Comisiei <sup>(2)</sup>, astfel cum a fost modificat prin Regulamentul (CE) nr. 492/2003 <sup>(3)</sup>.
- (2) Cererea are drept scop modificarea caietului de sarcini, precizându-se modalitățile de marcarea a porcilor utilizați ca materie primă.

- (3) Comisia a examinat modificarea în cauză și a hotărât că este justificată. Deoarece modificarea este minoră în sensul articolului 9 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006, Comisia o poate aproba fără a recurge la procedura prezentată la articolele 5, 6 și 7 din regulamentul respectiv,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

*Articolul 1*

Caietul de sarcini al denumirii de origine protejate „Soprèssa Vicentina” se modifică în conformitate cu anexa I la prezentul regulament.

*Articolul 2*

Anexa II la prezentul regulament conține documentul unic actualizat.

*Articolul 3*

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 5 iulie 2010.

Pentru Comisie  
Președintele  
José Manuel BARROSO

<sup>(1)</sup> JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

<sup>(2)</sup> JO L 327, 18.12.1996, p. 11.

<sup>(3)</sup> JO L 73, 19.3.2003, p. 3.

## ANEXA I

Se aprobă următoarea modificare la caietul de sarcini al denumirii de origine protejate „Soprèssa Vicentina”:

La secțiunea 2 „Descrierea produsului”, punctul 2.1.3 „Vârsta la sacrificare”, se adaugă textul „sau pe urechea”:

„Vârsta minimă de sacrificare este de nouă luni și se poate verifica pornind de la informațiile menționate pe marcajul tatuat pe pulpa porcilor în termen de 30 de zile de la naștere.”

se înlocuiește cu textul:

„Vârsta minimă de sacrificare este de nouă luni și se poate verifica pornind de la informațiile menționate pe marcajul tatuat pe pulpa sau pe urechea porcilor în termen de 30 de zile de la naștere.”

---

## ANEXA II

## DOCUMENT UNIC

Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine

## „SOPRÈSSA VICENTINA”

NR. CE: IT-PDO-0105-0145-10.8.2009

IGP ( ) DOP (X)

**1. Denumire**

„Soprèssa Vicentina”

**2. Statul membru sau țara terță**

Italia

**3. Descrierea produsului agricol sau alimentar****3.1. Tip de produs**

Clasa 1.2: Preparate din carne

**3.2. Descrierea produsului cărnuia i se aplică denumirea de la punctul 1**

Descriere: „Soprèssa Vicentina” este un produs de mezlărie introdus în membrană naturală și maturat, crud, de dimensiuni medii și mari, obținut prin prelucrarea tuturor bucăților de carne de porc de calitate superioară.

**3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)**

Materia primă utilizată pentru producția de „Soprèssa Vicentina” este carnea de porc care trebuie să provină de la animale născute și crescute în exploatații aflate pe teritoriul provinciei Vicenza.

**3.4. Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)**

În ceea ce privește alimentația animalelor de la naștere și până la încheierea fazei de îngreșare, este interzisă făina de carne, iar în timpul fazei de îngreșare este interzisă utilizarea alimentelor de origine animală, cu excepția produselor lactate.

Este preferabil ca alimentul să fie furnizat în formă lichidă sau de pastă, adăugându-se apă și, atunci când se poate, zer. Pentru a se obține un strat exterior de grăsime de bună calitate, hrana ar trebui să conțină un procent maxim de acid linoleic în substanță uscată de 2 %. Împreună, zerul și zara nu trebuie să depășească 15 l/cap/zi.

Prin zară se înțelege lichidul care rămâne după ce s-a ales untul, iar prin zer se înțelege lichidul care rămâne după coagularea laptelui.

**3.5. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată**

Creșterea porcilor: materia primă utilizată pentru producția de „Soprèssa Vicentina” este carnea de porc care trebuie să provină de la animale născute și crescute în exploatații aflate pe teritoriul provinciei Vicenza.

Caracteristicile genetice ale animalelor admise trebuie să fie cele ale unor exemplare de rasă pură sau mixtă, fără manipulări genetice, din rase tradiționale precum Large White, Landrace și Duroc, înscrise în registrul genealogic italian sau în registre genealogice din străinătate care sunt recunoscute de registrul genealogic italian și ale căror obiective sunt compatibile cu cele ale registrului genealogic italian în ceea ce privește producția de porci grei.

Porcii trebuie să poată ajunge la greutatea considerabile la momentul sacrificării (130 kg greutate în carcasă).

Vârsta minimă pentru sacrificare este de nouă luni și poate fi verificată pe baza datelor conținute de marcajul tatuat pe pulpa [sau pe urechea] porcilor în termen de 30 de zile de la naștere. Structurile și instalațiile crescătoriei trebuie să fie bine izolate și bine aerisite, astfel încât să se garanteze temperatura potrivită, schimbarea aerului în mod optim și eliminarea gazelor nocive. Pardoselile trebuie realizate din materiale hidrofuge, termice și antiderapante.

În ceea ce privește tipul de alimentare, toate structurile și instalațiile trebuie să îndeplinească cerințele adecvate de rezistență la coroziune.

Pot fi folosiți și porci crescuți în libertate sau semilibertate.

Sacrificarea porcilor: sacrificarea porcinelor trebuie efectuată în abatoare autorizate igienico-sanitar în conformitate cu prevederile legislației Italiei și cu reglementările UE și aflate pe teritoriul recunoscut al produsului cu denumire de origine protejată.

Greutatea porcilor sacrificați trebuie să fie de minimum 130 kg greutate în carcasă.

Se exclude de la prelucrarea ulterioară carnea provenită de la porci purtători de miopatii declarate (PSE și DFD) sau cu urme evidente de fenomene inflamatorii și traumatiche, constatate de medicul veterinar la momentul sacrificării.

Prelucrarea cărnii: prelucrarea cărnii și maturarea produselor trebuie să se desfășoare în unități situate pe teritoriul delimitat menționat anterior. Unitățile de prelucrare trebuie autorizate igienico-sanitar în conformitate cu prevederile legislației Italiei și cu reglementările UE.

Rețetă și ingrediente: pentru producția de „Soprèssa Vicentina” se iau, de pe semicarcasele selecționate, toate părțile de calitate superioară, precum: pulpele, ceafa, spata, pieptul, grăsimea gâtului, antricotul și cotletul.

Este admisă adăugarea următoarelor ingrediente (doze maxime):

- sare: 2 700 g la 100 kg de compoziție;
- piper (sferturi de boabe): 300 g la 100 kg de compoziție;
- amestec de condimente măcinate fin (scoarțoasă, cuișoare și rozmarin): 50 g la 100 kg de compoziție;
- usturoi: 100 g la 100 kg de compoziție;
- zaharuri: 150 g la 100 kg de compoziție;
- nitrat de potasiu în limitele admise.

Metoda de preparare. Metoda de preparare este următoarea:

Semicarcasele sunt secționate, după care bucățile tăiate se țin la răcit cel puțin 24 de ore la o temperatură de 0-3 °C. Urmează dezosarea, curățarea și îndepărtarea nervilor.

Bucățile de carne selecționate sunt apoi trecute prin mașina de tocat carne, prevăzută cu disc perforat cu orificii de 6-7 mm diametru. Ingredientele amestecate în prealabil se adaugă la carnea tocată și adusă la o temperatură de 3-6 °C. Pot fi adăugate și preparate din culturi microbiene autohtone pentru începerea fermentației. Apoi se amestecă totul în așa fel încât grăsimea și carnea slabă să se amalgameze până la limita omogenizării. Cu compoziția astfel obținută se umplu membrane naturale cu un diametru minim de 8 cm.

Bucățile de produs, în funcție de membrana utilizată, sunt de diferite greutăți: 1-1,5 kg, 1,5-2,5 kg, 2,5-3,5 kg, 3,5-8 kg.

Uscare. Uscarea se desfășoară după cum urmează: (a) scurgere timp de 12 ore la temperaturi de 20-24 °C; (b) uscare timp de 4-5 zile, la temperaturi în scădere treptată de la 22-24 °C la 12-14 °C.

Maturare: timpul de maturare a produsului „Soprèssa Vicentina”, inclusiv perioada de scurgere și uscare, variază în funcție de greutatea bucăților:

- minimum 60 de zile pentru bucăți de 1-1,5 kg;
- minimum 80 de zile pentru bucăți de 1,5-2,5 kg;
- minimum 90 de zile pentru dimensiuni de 2,5-3,5 kg;
- minimum 120 de zile pentru bucăți de 3,5-8 kg.

### 3.6. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.

—

### 3.7. Norme specifice privind etichetarea

Denumirea „Soprèssa Vicentina DOP” nu poate fi tradusă și trebuie să apară pe etichetă cu caractere clare și indelebile.

Marcajul „Soprèssa Vicentina DOP” trebuie aplicat pe o etichetă realizată în conformitate cu indicațiile din manualul grafic: anexa A la caietul de sarcini al produsului.

#### 4. Delimitare concisă a ariei geografice

Aria de producție a produsului „Soprèssa Vicentina” cuprinde teritoriul întregii provincii Vicenza.

#### 5. Legătura cu aria geografică

##### 5.1. Specificitatea ariei geografice

Etapela maturării sunt caracterizate de condițiile de umiditate a aerului care se schimbă în funcție de temperatură. Prima și a doua fermentare a produsului depind de aceste condiții.

##### 5.2. Specificitatea produsului

La momentul comercializării, „Soprèssa Vicentina” trebuie să aibă următoarele caracteristici:

##### Caracteristici fizice

Aspect exterior: formă cilindrică, legătură pe verticală cu o sfoară necolorată, care poate fi elastică, și pe orizontală, deasupra legăturii verticale, cu o serie de inele din același material, pe toată lungimea produsului. Nu se acceptă folosirea plaselor pentru legare. În cazul produsului care conține usturoi, este permisă utilizarea unei sfori colorate, dar numai pentru un capăt (butonieră). Trebuie să existe minimum trei inele, iar distanța dintre ele trebuie să fie de aproximativ 2-4 cm. Suprafața exterioară este acoperită de o patină de culoare deschisă care se formează în mod natural în faza de maturare.

Aspect la tăiere: pasta este compactă, dar fragedă. Felia este formată dintr-o pastă cu porțiuni de grăsime distribuite în așa fel încât să înconjoare porțiunile de carne macră, lăsând produsul moale chiar și după perioade îndelungate de maturare. Culorile feliei sunt ușor opace; conturul porțiunilor de carne macră și al porțiunilor de grăsime (cu granulații medii-mari) nu este clar definit.

##### Caracteristici chimice

Totalul proteinelor este de minimum 15 %, conținutul de grăsimi este de 30-43 %, cel de săruri minerale (cenuși) este de 3,5-5 %, umiditatea este de maximum 55 %, iar pH-ul este cuprins între 5,4 și 6,2.

##### Caracteristici microbiologice

Încărcătură microbiană mezofilă: predomină bacteriile lactice și cele din familia Micrococcaceae.

##### Caracteristici organoleptice

**Aromă:** condimentată, eventual cu note de plante aromatice, cu sau fără usturoi;

**Gust:** delicat, ușor dulce și piperat sau de usturoi;

**Culoare:** roz spre roșie;

**Consistență:** granulație medie-mare, ușor de mestecat.

##### 5.3. Legătura causală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)

Produsul „Soprèssa Vicentina” este profund legat de mediu în toate etapele de producție.

Legătura acestui produs cu mediul în ceea ce privește factorii umani rezultă din prezența tradițională în aria de producție, pe teritoriul provinciei Vicenza, a numeroși țărani și/sau meșteșugari care, cu ajutorul unor metode deosebite de creștere a porcilor și de prelucrare a cărnii, precum și de maturare a produsului, au creat „Soprèssa Vicentina”, un produs cu totul unic, a cărui metodă de producție a rămas aproape neschimbată.

Legătura cu mediul este demonstrată în special prin caracteristicile materiei prime, începând cu alcătuirea alimentației porcilor în vederea îngrășării, hrană tradițională care utilizează aproape exclusiv cereale de calitate superioară provenind din zona în cauză.

Legătura materiei prime cu teritoriul este determinată, de asemenea, de utilizarea zerului, produs derivat al industriei produselor lactate, în alimentația porcilor, acesta fiind administrat, de preferință, sub formă de pastă. Este vorba despre o îndelungată practică tradițională, teritoriul provinciei Vicenza fiind aria de producție a două tipuri importante de brânză DOP (Asiago și Grana Padano).

Zerul este produsul secundar rezultat din prelucrarea laptelui în scopul obținerii celor două brânzeturi DOP menționate.

Caracteristicile acestui reziduu al procesului de prelucrare depind în mare măsură de cele ale laptelui și, mai ales, de procesul de separare a substanțelor care intră în compoziția brânzei, componentele neutilizate la producerea brânzei fiind, firește, caracteristice pentru zer.

Crescătoriile aflate pe teritoriul provinciei Vicenza utilizează acest tip de zer datorită caracteristicilor deosebite transmise cărnii de porc și produsului prelucrat obținut apoi din aceasta.

Aspectele economice legate de utilizarea zerului, un aliment cu o concentrație foarte scăzută de principii nutritive, dat fiind conținutul foarte mare de apă, au condiționat dintotdeauna utilizarea strict locală a zerului rezultat din producția acestor brânzeturi, contribuind la statornicirea unei tradiții de utilizare a acestui produs în alimentația porcilor destinați producției de „Soprèssa Vicentina”.

Legătura produsului „Soprèssa Vicentina” cu mediul este demonstrată și de prezența în provincia Vicenza a întreprinderilor de prelucrare cu abatoare și unități de prelucrare de mici dimensiuni care folosesc întotdeauna porci proveniți de la exploatațile agricole locale și păstrează în timp metoda tradițională de preparare a produsului „Soprèssa Vicentina”, specific tradiției țăranilor din regiune.

Etapele maturării sunt caracterizate de condițiile de umiditate a aerului care se schimbă în funcție de temperatură. Prima și a doua fermentare a produsului depind de aceste condiții.

Legătura – atât în ceea ce privește mediul, cât și factorii umani – cu aria geografică a dat naștere unui produs aparte, ale cărui caracteristici deosebite distingeau și disting încă „Soprèssa Vicentina” de salamurile de același tip din alte regiuni, așa cum rezultă din bibliografia istorică.

#### **Trimitere la publicarea caietului de sarcini**

Administrația actuală a deschis procedura națională de opoziție, prin publicarea cererii de recunoaștere a denumirii de origine protejată „Soprèssa Vicentina” în Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, nr. 73, 28.3.2009.

Textul consolidat al caietului de sarcini pentru producția acestuia poate fi consultat la următoarea adresă Internet: [www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

sau accesând direct pagina de Internet a ministerului politicilor agricole, alimentare și forestiere ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) și făcând clic pe „Prodotti di Qualità” (în stânga ecranului), apoi pe „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)”.

---