

Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2014/C 88/18)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului (¹).

CERERE DE MODIFICARE

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare (²)

CERERE DE MODIFICARE ÎN TEMEIUL ARTICOLULUI 9

„SALAME PIACENTINO”

NR. CE: IT-PDO-0117-01104-08.04.2013

IGP () DOP (X)

1. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării

- Denumirea produsului
- Descrierea produsului
- Aria geografică
- Dovada originii
- Metoda de obținere
- Legătura
- Etichetarea
- Cerințele naționale
- Altele (de precizat)

2. Tipul modificării

- Modificare a documentului unic sau a fișei-rezumat
- Modificare a caietului de sarcini al DOP sau al IGP înregistrate pentru care nu s-a publicat niciun document unic și nicio fișă-rezumat.
- Modificare a caietului de sarcini care nu generează nicio modificare a documentului unic publicat [articolul 9 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]
- Modificare temporară a caietului de sarcini ca urmare a adoptării unor măsuri sanitare sau fitosanitare obligatorii de către autoritățile publice [articolul 9 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

(¹) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

(²) JO L 93, 31.3.2006, p. 12. Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

3. Modificare (modificări)

Descrierea produsului

- Se elimină fraza care prevede utilizarea de pulpe de porc proaspete pentru producția de „Salame Piacentino”, menționată în fișa-rezumat (punctul 4.2 Descriere). Modificarea își propune să corecteze o inadvertență între fișa-rezumat publicată în JOUE seria C 122/17 din 11 mai 2010 și caietul de sarcini. Efectiv, cerințele privind materia primă care trebuie utilizată la producerea de „Salame Piacentino”, descrise la punctul 3 din caietul de sarcini, au prevăzut întotdeauna utilizarea de bucăți de carne diferite provenind de la porcul greu italian și nu de pulpe de porc, așa cum s-ar putea deduce din fișa-rezumat.

Metoda de obținere

- Introducerea utilizării nitriților, cu respectarea deplină a cantităților stabilite prin lege, este necesară întrucât prezența acestora, alături de nitrați, garantează o eficacitate sporită împotriva agenților patogeni și a fenomenelor de oxidare, pe parcursul etapelor de producție a „Salame Piacentino” DOP.
- Se solicită introducerea nucșoarei în amestecul de sărare, pentru a da posibilitatea utilizării din nou a unui condiment care era prezent în rețeta tradițională.
- Modificarea care permite utilizarea culturilor starter pentru fermentare are scopul de a asigura demararea rapidă a procesului de fermentare, astăzi din ce în ce mai dificilă din cauza unei prezențe reduse a florei bacteriene în localuri și utilaje, datorată normelor de igienă actuale.
- Se introduce limita maximă a calibrului „Salame Piacentino”, pentru a garanta respectarea constantă a tradiției în producția de „Salame Piacentino” DOP. „Salame Piacentino” are, în mod tradițional, un calibru redus. Prin urmare, se consideră oportună introducerea explicită a unei obligații privind calibrul maxim al salamului, astfel încât timpul maxim de maturare prevăzut în caietul de sarcini să fie optim în raport cu acest calibru tradițional, permițând o maturare omogenă și ideală. În plus, prin stabilirea calibrului maxim al produsului se poate garanta faptul că creșterea cu 2 kg a greutatei maxime permise în cazul produsului destinat felierei nu afectează în niciun fel caracteristicile calitative ale produsului, garantând astfel și pentru salamul destinat felierei un aspect și o uniformitate a maturării identice cu cele ale produsului comercializat întreg.
- Pentru produsul destinat felierei se prevede utilizarea unei plase din fire elastice. Aceste fire facilitează operațiunile de feliere, deoarece sunt mai ușor de îndepărtat înainte de felierea produsului.
- Introducerea unei marje de toleranță de + 10 % în ceea ce privește parametrii de umiditate a mediului de maturare contribuie la îmbunătățirea calității produsului DOP. Astăzi există o cerere de produse din ce în ce mai maturate, chiar dincolo de minimul prevăzut în caietul de sarcini. În aceste cazuri, s-a constatat că, dacă mediul nu e umidificat în mod corespunzător, maturarea prelungită poate provoca infiltrări de aer și oxidarea în consecință a produsului. Din aceste motive, este oportun să se permită o flexibilitate sporită în ceea ce privește parametrii de umiditate ai locului de maturare.
- S-a considerat necesară creșterea greutatei maxime autorizate a produsului destinat felierei, pentru a se elimina anumite probleme legate de cantitatea de deșeurii rezultată și de randamentul redus obținut prin felierea unui produs de dimensiuni reduse.
- Reducerea cenușilor minime, de la 4 % la 1,5 %, corespunde nivelului minim de sare admis, de care depinde în mod direct procentul de cenușă, și respectă tendința constantă de reducere a cantității de sare din alimente.
- Reducerea pH-ului produsului finit de la 5,4 la 5,2 e compatibilă cu introducerea posibilității de a utiliza culturi starter, conform modificării de mai sus. Variația minimă de 0,2 a pH-ului nu influențează caracteristicile calitative și organoleptice ale produsului.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ⁽³⁾

„SALAME PIACENTINO”

NR. CE: IT-PDO-0117-01104-08.04.2013

IGP () DOP (X)

1. **Denumire**

„Salame Piacentino”

2. **Statul membru sau țara terță**

Italia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tip de produs*

Clasa 1.2. Produse din carne (preparată, sărată, afumată etc.)

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

„Salame Piacentino” face parte dintre produsele sărate și maturate natural, în membrană naturală de porc, destinate să fie consumate crude. Pentru producția de „Salame Piacentino” se utilizează carne macră de porc cu adaos de grăsime de porc în proporție de 10-30 %. Produsul finit are formă cilindrică, culoarea feliei fiind roșu-aprins cu pete de grăsime de culoare alb-roz; aroma este tipică, foarte intensă, oarecum dulce, cu parfumul caracteristic cărnurilor prelucrate sub formă de mezeluri.

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

Produsul „Salame Piacentino” este obținut din porcine născute, crescute și sacrificate în provinciile Emilia Romagna și Lombardia. Denumirea „Salame Piacentino” beneficiază de derogarea prevăzută la articolul 5 alineatul (3) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

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

Trebuie respectate reguli detaliate privind utilizarea și alcătuirea rației alimentare. Hrănirea porcinelor se compune din două faze și e bazată în principal pe producția cerealiară care provine din macrozona delimitată la punctul 3.3. Rația medie furajeră a porcinelor este compusă în majoritate din pastă de porumb, urmată de orz, tărâțe, soia și suplimente minerale. Subprodusele procesului de producție al brânzei (zer, coaguli și zară) sunt în mare majoritate furnizate de fabricile de brânzeturi din aria geografică delimitată.

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

Toate fazele de producție, sărare, preparare a pastei, umplere, uscare și maturare ale produsului „Salame Piacentino” au loc în aria indicată la punctul 4 de mai jos.

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

Operațiunile de ambalare, de feliere și de porționare trebuie să aibă loc sub supravegherea organismului de control desemnat, exclusiv în aria de prelucrare indicată la punctul 4. Pentru a garanta păstrarea caracteristicilor originale și particulare ale produsului, este necesar ca operațiunile de ambalare,

⁽³⁾ Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

de feliere și de porționare să fie efectuate în aria geografică de producție, de către personal cu cunoștințe specifice privind produsul. Contactul cu aerul și expunerea produsului feliat sau porționat, fără membrană, la condiții de mediu necunoscute riscă să provoace oxidarea și înnegrirea subsecventă a feliilor sau a suprafeței expuse prin tăiere, conducând astfel la pierderea culorii roșu-aprins caracteristice părții macre, la râncezirea părții grase și la alterarea implicită a aromei.

3.7. Norme specifice privind etichetarea

Produsul comercializat trebuie să poarte mențiunea „Salame Piacentino”.

Denumirea „Salame Piacentino” trebuie să figureze pe etichetă cu caractere clare, indelebile, care să poată fi distinse cu claritate de restul informațiilor care apar pe etichetă și trebuie să fie urmată imediat de mențiunea „Denominazione di Origine Protetta”.

Se interzice adăugarea oricărei informații care nu este prevăzută în mod expres.

Este permisă însă utilizarea unor indicații care fac referire la nume, denumiri comerciale sau mărci private – cu condiția ca aceste referiri să nu aibă caracter laudativ și să nu inducă în eroare consumatorii –, precum și a denumirii crescătoriei de porcine din care provine produsul.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Zona de producție a „Salame Piacentino” cuprinde întreg teritoriul provinciei Piacenza și se limitează la zonele situate la altitudini de până la 900 de metri deasupra nivelului mării, datorită condițiilor climatice deosebite.

5. Legătura cu aria geografică

5.1. Specificitatea ariei geografice

Producția de „Salame Piacentino” își are originile în epoca romană și s-a transmis de-a lungul timpului, concentrându-se în aria geografică a provinciei Piacenza.

Importanța ariei de producție a „Salame Piacentino” este asociată evoluției unei culturi rurale comune întregii Padanii, de pe al cărei teritoriu provine materia primă (Emilia Romagna și Lombardia). În zona de aprovizionare cu materie primă, evoluția zootehniei este legată de prezența extinsă a culturilor de cereale și de sistemele de prelucrare ale industriei produselor lactate, puternic specializate, care au determinat orientarea producției locale înspre creșterea porcinelor.

În provincia Piacenza s-a dezvoltat și s-a transmis de-a lungul generațiilor o capacitate specifică a producătorilor locali de a selecționa bucățile de carne și de a prelucra părțile macre și părțile grase. În plus, prezența unor văi răcoroase, bogate în apă, și a unor zone colinare împădurite are o influență pozitivă asupra condițiilor locale de maturare.

5.2. Specificitatea produsului

Produsul „Salame Piacentino” este caracterizat de aroma sa dulce și intensă, care se dezvoltă pe parcursul perioadei de maturare. Partea macră a feliei are o culoare roșu-aprins, cu mici pete de grăsime de culoare albă. Materia primă utilizată pentru producția de „Salame Piacentino” se compune din diferite bucăți de carne, finisate și selecționate, provenind de la porcine cu caracteristici tipice porcului greu italian.

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

Cerințele specifice necesare pentru producția de „Salame Piacentino” depind atât de condițiile de mediu, cât și de factori umani și naturali. În mod particular, caracterizarea materiei prime este strâns legată de aria geografică de aprovizionare delimitată, în interiorul căreia s-au dezvoltat tehnici de creștere a porcului greu italian care sunt fundamentale pentru calitatea bucăților de carne utilizate la producerea de „Salame Piacentino”.

În plus, prelucrarea produsului „Salame Piacentino”, realizată în provincia Piacenza, este legată de prezența operatorilor locali care, în timp, au dobândit cunoștințe specifice privind selectarea bucăților de carne macră și amestecarea acestora cu componentele grase și cu condimentele. Competențele tehnice ale producătorilor în ceea ce privește prelucrarea și tocarea cărnii, alături de gestionarea pricepută a etapelor de maturare, sunt mărturii ulterioare ale legăturii dintre produsul „Salame Piacentino” și teritoriul său de producție.

Factorii de mediu sunt strâns legați de caracteristicile ariei de producție. Clima, în special, are o puternică influență asupra caracteristicilor produsului finit și contribuie la parcurgerea cu succes a etapei de maturare a acestuia.

Materia primă, produsul finit și denumirea acestuia formează așadar un întreg, care este strâns legat de evoluția socio economică specifică a ariei în cauză și care are conotații imposibil de reprodus în altă parte.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 ⁽⁴⁾]

Textul consolidat al caietului de sarcini este disponibil la adresa:

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

sau

accesând direct pagina principală a site-ului de internet al Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere (<http://www.politicheagricole.it>), făcând clic pe „Qualità e sicurezza” (în partea superioară dreaptă a ecranului) și apoi pe „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

⁽⁴⁾ A se vedea nota de subsol nr. 3.