

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

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

(2015/C 77/11)

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

„SALSICCIA DI CALABRIA”

Nr. CE: IT-PDO-0217-1568-19.10.2011

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

2. **Tipul modificării (modificărilor)**

- 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 prevede că „Salsiccia di Calabria” poate avea și forma caracteristică de potcoavă sau forma literei „U”. Deoarece, prin tradiție, această formă este foarte răspândită în rândul producătorilor, faptul că nu a fost prevăzută în caietul de sarcini în vigoare este o omisiune evidentă, care este reparată acum prin modificarea solicitată. În plus, se prevede și posibilitatea producerii de „Salsiccia di Calabria” sub formă de lanț cu o lungime minimă de 40 cm.
- S-au indicat mai exact condimentele utilizate pentru producția de „Salsiccia di Calabria”.

Dovada originii

- Textul caietului de sarcini a fost actualizat în ceea ce privește procedurile pe care trebuie să le urmeze operatorii pentru a furniza elementele legate de dovada originii, în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

Metoda de obținere

- Sunt indicate mai clar și distinct cerințele referitoare la rasă, la greutate și la vârsta la sacrificare. Printre tipurile genetice admise este inclusă rasa autohtonă Apulo-Calabrese, caracterizată de pielea neagră. Registrul de evidență al acestei rase a fost creat pe baza caracterizării populației autohtone, prezentă de mult timp în regiunea Puglia (Apulo) și în regiunea Calabria. Printre tipurile genetice admise este inclusă și rasa Duroc, având în vedere răspândirea acesteia în aria de origine a porcilor. În plus, sunt indicate explicit rasele interzise în mod absolut, deoarece sunt incompatibile cu producția de porci grei a căror carne este adecvată pentru fabricarea salamurilor.
- În ceea ce privește identificarea porcilor, se introduce posibilitatea înlocuirii marcajului deja prevăzut în caietul de sarcini în vigoare cu un tatuaj imprimat pe pulpele porcilor, care conține codul de identificare a crescătoriei în care s-a născut porcul.
- Se specifică în mod clar cerința referitoare la prezența proteinelor în hrana animalelor.
- Este clarificat sensul „hranei lichide”.
- Sunt precizate ingredientele care trebuie utilizate și se corectează eroarea materială evidentă din textul în vigoare, din afirmația: „ardei roșu prevăzuți de dispozițiile legislative în vigoare”. Este clar că după cuvintele „ardei roșu”, din cauza unei greșeli de transcriere, a fost omisă partea de text următoare, referitoare la ingredientele și la aditivii „prevăzuți de dispozițiile legislative în vigoare”. Prin modificare, se definește mai adecvat ce se înțelege prin „ardei roșu”, și anume „ardei iute/ardei gras roșu”, ambele aparținând genului *Capsicum* L. Explicarea ingredientelor naturale încă neindicate în textul în vigoare corespunde practicilor aplicate de multă vreme în aria de origine.
- Sunt detaliați într-o listă pozitivă aditivii admiși. Utilizarea aditivilor permite evitarea proliferării unor procese microbiene dăunătoare pentru produse, contribuie la desfășurarea lentă a procesului de maturare caracteristic produsului și permite menținerea caracteristicilor produsului „Salsiccia di Calabria”, apărându-l de fenomene de alterare generate de fermentări nedorite.
- Se introduce posibilitatea de a se utiliza carnea din pulpe și se stabilesc limitele minime și maxime pentru cantitățile de bucăți de carne ce pot fi folosite pentru producția de cârnat. Aceste modificări contribuie la descrierea mai precisă a produsului, ceea ce corespunde practicilor aplicate în aria de origine. Prin aceste modificări, se permite utilizarea unor cârnuri de calitate superioară (pulpă) și se specifică în termeni mai exacti cerințele prevăzute deja în caietul de sarcini.
- Se reduce cantitatea minimă de slănină de folosit în pastă, pentru a se permite reducerea conținutului caloric al produsului.
- Se prevede faptul că produsul „Salsiccia di Calabria” menit a fi comercializat doar feliat poate avea o formă cilindrică dreaptă, iar pasta poate fi introdusă în membrană de collagen comestibilă. Aceste dispoziții permit îmbunătățirea operațiunilor de feliere a produsului și limitarea deșeurilor de prelucrare.
- Se specifică faptul că durata de 30 de zile a maturării este o valoare minimă, aplicată în producția tradițională.

Etichetarea

- Se introduce logoul de identificare a produsului „Salsiccia di Calabria” DOP.
- Se introduce posibilitatea indicării pe etichetă a cuvintelor: „picant”, „dulce”, „alb”, pentru a se evidenția utilizarea ardeiului iute și a cremei de ardei.

- Se prevede posibilitatea comercializării produsului în ambalaje vidate sau cu atmosferă protectoare, întreg, porționat sau feliat. Aceste dispoziții nu sunt incluse în caietul de sarcini în vigoare, dar sunt necesare pentru atingerea echilibrului între păstrarea caracteristicilor organoleptice ale produsului și evoluția modalităților de achiziționare și de consum.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

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

„SALSICCIA DI CALABRIA”

Nr. CE: IT-PDO-0217-1568-19.10.2011

IGP () DOP (X)

1. Denumire

„Salsiccia di Calabria”

2. Statul membru sau țara terță

Italia

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tip de produs

Clasa 1.2. Produse din carne (preparate, sărate, afumate etc.)

3.2. Descrierea produsului cărui a i se aplică denumirea de la punctul 1

Produsul numit „Salsiccia di Calabria” este fabricat dintr-o pastă obținută prin amestecarea omogenă a bucăților de spată (în proporție de minimum 50 %), de pulpă (în proporție de maximum 15 %) și/sau de carne de sub coaste (în proporție de maximum 50 %) cu slănină și cu ingrediente aromatice naturale [sare, piper negru boabe și măcinat, ardei iute/ardei gras (*Capsicum L.*) roșu picant, roșu dulce, sub formă de pudră și/sau cremă, vin, condimente și arome naturale]. Procentajul de slănină din pastă trebuie să fie cuprins între 6 și 20 % la fiecare kilogram de carne prelucrată. Sunt excluse animalele congelate.

Pasta este introdusă în intestine naturale de porc, apoi acestea sunt găurite și împletite manual pentru a forma lanțul caracteristic, cu o lungime care variază între 40 și 80 cm, sau pentru a lua forma caracteristică a literei „U”. Perioada minimă de maturare este de 30 de zile. Numai în cazul produsului destinat comercializării sub formă de felii și ambalat în vid sau în atmosferă protectoare, sunt posibile utilizarea unei membrane de colagen comestibile și producerea unui cârnat cu formă cilindrică dreaptă, cu o lungime cuprinsă între 40 și 80 cm.

La tăiere, granulozitatea este medie, grăsimea fiind bine răspândită, culoarea este roșu natural sau roșu aprins, în funcție de ingredientele utilizate în pastă. Aroma este naturală, mai mult sau mai puțin intensă, iar gustul este echilibrat sau mai pronunțat (picant).

3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)

Produsul „Salsiccia di Calabria” trebuie obținut prin prelucrarea cărnii provenite de la porcine crescute pe teritoriul regiunii Calabria.

Nu este permisă prelucrarea cărnii provenite de la vieri și de la scoafe.

Cerințele genetice aplicate porcinelor trebuie să corespundă caracteristicilor porcului greu italian, obținut prin utilizarea unor rase italiene de talie mare, precum:

- Apulo-Calabrese;
- Marele alb și Landrace italian, astfel cum au fost îmbunătățite și înregistrate în registrul genealogic italian, sau porcine provenite din vieri aparținând respectivelor rase;
- porcine provenind din vieri de rasa Duroc italian, astfel cum a fost îmbunătățită și înregistrată în registrul genealogic italian;
- porcine provenite din vieri de alte rase sau din vieri de rase hibride – indiferent dacă vierii respectivi s-au născut în Italia sau în străinătate – cu condiția să fie obținuți prin scheme de selecție sau de încrucișare aplicate în vederea obținerii unor exemplare cu caracteristici compatibile cu cele din registrul genealogic italian, pentru producția de porci grei.

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

Se exclud însă în mod expres:

- porcinele cu trăsături genetice nefavorabile, în special în ceea ce privește sensibilitatea la stres (PSS);
- animalele de rasă pură din rasele Landrace belgian, Hampshire, Pietrain și Spot.

Greutatea medie a lotului de porcine la sacrificare trebuie să fie de minimum 140 kg.

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

Hrana utilizată pentru hrănirea porcilor trebuie să fie alcătuită din furaje combinate completate cu orz, bob mărunț (*Vicia faba* var. *minor*), porumb, ghinde și năut, în proporție de minimum 50 % din conținut.

Nu este permisă utilizarea în alimentație a maniocului și a cartofilor și nici a subproduselor care ar putea conferi cărnii și grăsimii un gust și un miros nedorite.

Pentru a se obține o carne mai compactă, este interzisă hrana lichidă pentru îngrășare. Prin hrană lichidă se înțelege utilizarea de subproduse ale industriei laptelui și lactatelor.

Cel puțin în cele două luni care preced sacrificarea, alimentația trebuie să pună accent pe proteine, deci să conțină proteine în proporție de cel puțin 12 %.

Furajele trebuie să provină, în funcție de disponibilitatea de pe piață, din aria geografică de producție.

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

Pe teritoriul regiunii Calabria trebuie să se desfășoare etapele producției care constau în creșterea și sacrificarea porcinelor, selectarea, tocarea și amestecarea cărnii, introducerea în intestine sau membrane și legarea și maturarea produsului.

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

—

3.7. Norme specifice privind etichetarea

Denumirea de origine protejată „Salsiccia di Calabria” trebuie indicată cu caractere clare și indelebile, care să poată fi ușor distinse de orice altă mențiune prezentă pe etichetă sau pe cartonașul atașat produsului sau de orice altă indicație de pe ambalajul produsului porționat și trebuie să fie urmată imediat de mențiunea „Denominazione d'Origine Protetta”.

Pe etichetă trebuie să figureze următorul logo al produsului „Salsiccia di Calabria” DOP.



Pe etichetă pot să figureze, eventual, cuvintele „picant”, „dulce” sau „alb”, dacă pentru producția de „Salsiccia di Calabria” s-a utilizat ardei iute/ardei gras (genul *Capsicum* L.) roșu picant, roșu dulce sau, respectiv, nu s-a folosit deloc ardei iute/ardei gras.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Producția de „Salsiccia di Calabria” se desfășoară în aria de producție tradițională constituită din teritoriul regiunii Calabria.

5. Legătura cu aria geografică

5.1. Specificitatea ariei geografice

Aria de producție se află în sudul Italiei și este caracterizată de o climă caldă-temperată cu precipitații reduse, concentrate în perioada iernii. Teritoriul este cu preponderență deluros și muntos, dar, având în vedere caracterul peninsular, cuprinde peste 800 km de coastă la Marea Tireniană și la Marea Ionică. Întâlnirea mării cu dealurile și cu munții generează condiții climatice specifice în cadrul zonei mediteraneene.

La condițiile climatice favorabile se adaugă priceperea producătorilor locali, consolidată și transmisă de-a lungul vremii, în ceea ce privește alegerea și prelucrarea diverselor bucăți de carne pentru prepararea pastei, precum și îndemânarea de a lega cârnații astfel încât aceștia să ia formele tradiționale de lanț și de potcoavă. În plus, o practică tipică pentru această arie geografică este utilizarea condimentelor și aromelor naturale ce țin de meșteșugul prelucrării cărnii de porc în regiunea Calabria.

5.2. Specificitatea produsului

„Salsiccia di Calabria” este un produs maturat tipic al mezelăriei calabreze. Cârnatul „Salsiccia di Calabria” se distinge prin formele sale tipice, de „U” sau legat astfel încât să dobândească forma caracteristică de lanț. Formele cârnatului „Salsiccia di Calabria”, împreună cu ingredientele pastei din care este obținut, determină caracterul tipic al produsului. Pentru pasta cârnatului „Salsiccia di Calabria” se utilizează următoarele bucăți de carne de porc: spată, pulpă și/sau carne de sub coaste, precum și slănină, amestecate în proporțiile stabilite cu ingrediente aromatice naturale.

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

Caracteristicile cârnatului „Salsiccia di Calabria” depind de condițiile de mediu și de factorii naturali și umani.

Aria în care se produce și se prelucrează „Salsiccia di Calabria” este caracterizată de legătura cu mediul determinat de clima tipică a sudului Italiei, cu precipitații slabe, concentrate în general în perioada iernii, și de poziția geografică a teritoriilor respective, care beneficiază de circulația deosebită a aerului și de diferențe de temperatură semnificative, ceea ce favorizează menținerea condițiilor optime în interiorul încăperilor în care are loc maturarea.

Pentru prepararea cârnatului „Salsiccia di Calabria” este deosebit de importantă experiența operatorilor în ceea ce privește selecționarea bucăților de carne utilizate pentru prepararea pastei și pentru prelucrarea acestora prin amestecarea cu grăsime și cu condimentele tipice tradiției calabreze. Prelucrarea acestor ingrediente potrivit tehnicilor tradiționale locale permite obținerea unei paste bine omogenizate care, după introducerea în intestin sau membrana și după maturare, determină caracteristicile organoleptice ale produsului.

Îndemânarea operatorilor în ceea ce privește prelucrarea cârnatului „Salsiccia di Calabria” în tipica formă de „U” sau de lanț este legată de producția tradițională a cârnatului în Calabria și constituie încă un element distinctiv al produsului.

Considerate în ansamblu, materia primă, produsul și denumirea sunt profund legate de evoluția socio-economică a ariei geografice delimitate, determinând tradiții specifice și obiceiuri locale. Se evidențiază în special utilizarea materiei prime obținute de la crescătorii de porci grei, cu caracteristici ce țin de liniile genealogice italiene, hrăniți cu produse vegetale tipice pentru zona respectivă. „Salsiccia di Calabria” este deci un produs puternic legat de aria geografică delimitată, această legătură fiind datorată climei regiunii, hranei porcinelor și factorilor umani.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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

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 Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere (www.politicheagricole.it), făcând clic pe „Prodotti DOP IGP” (în partea superioară dreaptă a ecranului), apoi pe „Prodotti DOP IGP STG” (pe laterala stângă a ecranului) și apoi pe „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

(*) A se vedea nota de subsol 3.