

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 82/09)

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

„CAPOCOLLO DI CALABRIA”

Nr. CE: IT-PDO-0217-1570-19.10.2011

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]

3. Modificare (modificări)

Descrierea produsului

- Se elimină referirea la legarea manuală. Întregul paragraf este adaptat pentru a reflecta modificarea privind utilizarea unor tipuri diferite de sfoară în cadrul metodei de producție.
- S-a precizat că un factor care determină caracteristicile de culoare ale produsului „Capocollo di Calabria” este prezența unor condimente precum ardeiul gras roșu și ardeiul iute roșu.

⁽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.

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 care este imprimat pe pulpele porcilor și care conține codul de identificare a crescătoriei în care s-a născut porcul.
- Se specifică în mod clar cerința referitoare la prezența proteinelor în hrană.
- 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 aditivi „prevăzuți de dispozițiile legislative în vigoare”. Prin modificare, se definește mai adecvat ce se înțelege prin „ardei roșu”, și anume „ardei iute/ardei gras”, ambele aparținând genului *Capsicum* L. Explicitarea ingredientelor naturale încă neindicate în textul în vigoare corespunde practicilor aplicate de multă vreme în aria de origine.
- Sunt detaliate 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 „Capocollo di Calabria”, apărându-l de fenomene de alterare legate de fermentări nedorite.
- Se prelungește durata maximă a sărării, de la opt la paisprezece zile, pentru a se respecta cu mai multă precizie prelucrarea tradițională caracteristică.
- Se elimină obligația de a se utiliza doar sfoară naturală în etapa legării, producătorii putând astfel să utilizeze sfori elastice, care facilitează operațiunea de legare și care permit o mai bună prelucrare a produsului.
- Se prevede utilizarea leațurilor caracteristice de legat în jurul cefei. Acest tip de legare este o practică tradițională utilizată în regiunea Calabria.
- Se introduce tehnica sărării în saramură, o metodă cu tradiție îndelungată care garantează caracteristicile calitative ale produsului.
- Crește cu 1 kg greutatea cefei proaspete destinate prelucrării. Această creștere este necesară având în vedere greutatea bucăților de carne provenite de la porcii grei.
- Se specifică faptul că durata maturării este de 100 de zile, aceasta fiind durata minimă indicată în mod tradițional pentru producția de „Capocollo di Calabria”.

Etichetarea

- Se introduce logoul de identificare a produsului „Capocollo di Calabria” DOP.
- 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⁾**„CAPOCOLLO DI CALABRIA”****Nr. CE: IT-PDO-0217-1570-19.10.2011****IGP () DOP (X)****1. Denumire**

„Capocollo 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 (fierte, sărate, afumate etc.)

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

„Capocollo di Calabria” se prepară utilizând carnea din partea superioară a cotletului de porc, dezosată și apoi sărată uscat sau în saramură. În stare proaspătă, ceafa trebuie să aibă o greutate cuprinsă între 3,5 și 5,5 kg

După sărare, ceafa este învelită într-o membrană naturală și este legată cu sfoară. Perioada minimă de maturare este de 100 de zile.

Culoarea este roz sau roșu mai mult sau mai puțin aprins, în funcție de prezența piperului negru sau a ardeiului iute/ardeiului gras [genul *Capsicum* L.] roșu. La tăiere, culoarea este roșu aprins, cu striățile de grăsime tipice pentru cotletul de porc.

Produsul are un gust delicat care devine tot mai intens pe parcursul maturării și o aromă caracteristică, bine echilibrată.

3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)

Produsul „Capocollo 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 scroafe.

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 din alte rase sau din vieri din rase hibride – indiferent dacă vieri 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.

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

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 mărunt (*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 de creștere și sacrificare a porcinelor, selectarea, introducerea în intestine sau membrane, precum și legarea și maturarea.

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

—

3.7. *Norme specifice privind etichetarea*

Denumirea de origine protejată „Capocollo 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 „Capocollo di Calabria” DOP.



4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

„Capocollo di Calabria” este produs 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 operatorilor locali, consolidată și transmisă de-a lungul vremii, în ceea ce privește alegerea și prelucrarea unei anumite bucăți de carne, cu greutate și lungime semnificative, selecționată din cotlet și dezosată. Un alt element care ține de tehnica de producție tradițională este utilizarea condimentelor printre care piperul, ardeiul gras și ardeiul iute.

5.2. *Specificitatea produsului*

„Capocollo di Calabria” este un produs maturat tipic al mezelăriei calabreze. Caracteristicile acestuia sunt perioadele de maturare îndelungate, care nu pot fi mai scurte de 100 de zile, forma cilindrică și culoarea roz sau roșie mai mult sau mai puțin aprinsă, datorată prezenței anumitor ingrediente aromatice. La tăiere, „Capocollo di Calabria” are consistență moale, culoarea fiind roșu aprins, cu striățiile de grăsime tipice pentru cotletul de porc.

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 „Capocollo di Calabria” depind atât de condițiile de mediu, cât și de factorii naturali și umani.

Aria în care se produce „Capocollo 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 contribuie la menținerea condițiilor optime în interiorul încăperilor în care are loc maturarea.

Pentru prepararea produsului „Capocollo di Calabria”, este relevantă experiența operatorilor în ceea ce privește selecționarea bucăților de carne. Se utilizează bucăți din partea superioară a coastelor, dezosate și selecționate de operatori pentru caracteristicile calitative specifice, printre care se numără prezența grăsimii într-o pondere adecvată. Procentajul potrivit de grăsime permite produsului „Capocollo di Calabria” să se păstreze moale pe parcursul etapelor de maturare și îmbunătățește caracteristicile acestui mezel. În plus, la prelucrarea cărnii se utilizează în continuare esențele aromatice naturale (piper negru, ardei iute) care influențează calitățile organoleptice ale produsului.

Considerate în ansamblu, materia primă, produsul și denumirea sunt profund legate de evoluția socioeconomică 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. „Capocollo di Calabria” este deci 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 (*)]

Administrația actuală a deschis procedura națională de opoziție prin publicarea propunerii de recunoaștere a DOP „Capocollo di Calabria” în *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr. 124 din 25.7.2011.

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.