

VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 872/2013

z 9. septembra 2013,

ktorým sa schvaľuje nepodstatná zmena špecifikácie názvu zapísaného do registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení [Salame Brianza (CHOP)]

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny ⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 53 ods. 2 druhý pododsek,

keďže:

- (1) Komisia v súlade s článkom 53 ods. 1 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 preskúmala žiadosť Talianska o schválenie zmeny špecifikácie chráneného zemepisného označenia „Salame Brianza“ zapísaného do registra podľa nariadenia Komisie (ES) č. 1107/96 ⁽²⁾.
- (2) Cieľom žiadosti je zmeniť špecifikáciu tak, že sa spresní spôsob výroby, označovanie a úpravy platných predpisov najmä v súvislosti s kontrolami.

- (3) Komisia preskúmala uvedenú zmenu a dospela k záveru, že je opodstatnená. Keďže zmena je v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 nepodstatná, Komisia ju môže schváliť bez použitia postupu opísaného v článkoch 50 až 52 uvedeného nariadenia,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Špecifikácia chráneného označenia pôvodu „Salame Brianza“ sa mení v súlade s prílohou I k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Konsolidovaný jednotný dokument obsahujúci hlavné prvky špecifikácie sa uvádza v prílohe II k tomuto nariadeniu.

Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v Úradnom vestníku Európskej únie.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 9. septembra 2013

Za Komisiu
v mene predsedu
Dacian CIOLOȘ
člen Komisie

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. ES L 148, 21.6.1996, s. 1.

PRÍLOHA I

Schvaľuje sa táto zmena špecifikácie chráneného označenia pôvodu „Salame Brianza“:

— Spôsob výroby

V článku 4 o spôsobe výroby CHOP „Salame Brianza“ sa zmenil odsek 2 týkajúci sa mletia. Platná špecifikácia ustanovuje, že saláma s hmotnosťou do 300 gramov sa melie v mlynčeku na mäso s mriežkou s veľkosťou otvorov 4 až 4,5 mm (jemné mletie) a saláma „s hmotnosťou nad 300 gramov“ v mlynčeku na mäso s mriežkou s veľkosťou otvorov 7 až 8 mm (hrubé mletie), čím dáva do súvisu priemer zŕn výrobku s CHOP „Salame Brianza“ s jeho hmotnosťou.

V skutočnosti však medzi hmotnosťou salámy a priemerom zŕn nie je žiadny vzťah. V upravenom znení špecifikácie sa preto považovalo za vhodné odstrániť toto prepojenie a ponechať iba rozmery otvorov v mlynčeku na mäso.

V článku 5 o „zrení“ sa aktualizovala tabuľka s minimálnymi dobami zrenia výrobku s CHOP „Salame Brianza“ na základe troch kritérií.

Po prvé jednotka času zrenia, ktorá sa v platnej špecifikácii uvádza v týždňoch, sa upravila takým spôsobom, aby sa v novej verzii uvádzala v dňoch a tým poskytovala presnejší a transparentnejší údaj o predpísanom čase.

Po druhé so zreteľom na podmienky predaja podľa článku 8 platnej špecifikácie sa aj v prípade salám vákuovo balených, v ochrannej atmosfére alebo v mikroperforovanej plastovej fólii považovalo za vhodné uviesť presné minimálne doby zrenia, ktoré sú iné ako v prípade nebalenej salámy. V novej tabuľke pre salámy malých rozmerov (priemer do 55 mm) sú totiž doby zrenia baleného výrobku o niečo dlhšie ako v prípade nebaleného výrobku, pretože saláma po zabalení už nemôže byť sušená prirodzeným spôsobom.

Nakoniec sa považovalo za užitočné rozšíriť škálu priemerov výrobku „Salame Brianza“, ktoré sa môžu uvádzať na trh, doplnením o väčšie priemery, ktoré v minulosti neboli dostupné z dôvodu obmedzenej veľkosti čriev na trhu. Keďže doba zrenia výrobku s CHOP „Salame Brianza“, ktorá zahŕňa aj sušenie, sa mení podľa priemeru salámy, je evidentné, že najviac priemerov podľa tejto verzie špecifikácie bude zodpovedať doplneným väčším priemerom a dlhším dobám zrenia.

— Označovanie

Logo CHOP „Salame Brianza“ sa vložilo do článku 8 samotnej špecifikácie, zatiaľ čo v predchádzajúcej verzii bolo súčasťou prílohy. Logo nebolo nikdy opísané ani použité. Súčasné logo chráneného označenia sa teda aj so svojimi kolorimetrickými údajmi stalo súčasťou článku 8.

— Kontroly – úpravy predpisov

Článok 7 o „kontrolách“ sa aktualizoval, keďže skupine zodpovednej za ochranu CHOP prideloval právomoci, ktoré sa ukázali ako nezákonné so zreteľom na články 10 a 11 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾, podľa ktorých sa vykonávanie uvedených kontrol musí zveriť tretej strane.

Nakoniec sa v článku 1 a článku 8 ods. 1 a 3 skratka DOC používaná v Taliansku pred prijatím nariadenia Rady (EHS) č. 2081/92 ⁽²⁾ nahradila skratkou DOP, ktorá je v súlade s právnou úpravou EÚ.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

⁽²⁾ Ú. v. ES L 208, 24.7.1992, s. 1.

PRÍLOHA II

KONSOLIDOVANÝ JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín⁽¹⁾

„SALAME BRIANZA“

ES č.: IT-PDO-0217-0326-21.02.2008

CHZO () CHOP (X)

1. **Názov**

„Salame Brianza“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.2. Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.)

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Pri uvedení na trh má saláma s CHOP „Salame Brianza“ valcovitý tvar a celistvú, nepružnú konzistenciu.

Vzhľad rezu je celistvý a homogénny, s kúskami tuku bez zožltnutých častí, pričom samotný plátok neobsahuje žiadne viditeľné šlachovité časti a má jednotné rubínovočervené zafarbenie. Vôňa je jemná a typická, chuť veľmi jemná a lahodná, nikdy kyslá.

Pri uvedení na trh má saláma s CHOP „Salame Brianza“ tieto chemické a fyzikálno-chemické vlastnosti:

- celkový obsah bielkovín: min. 23 %,
- pomer kolagénu a bielkovín: max. 0,10,
- pomer vody a bielkovín: max. 2,00,
- pomer tukov a bielkovín: max. 1,5,
- pH: 5,3 a viac.

Pokiaľ ide o mikrobiologické vlastnosti, stupeň organického mikrobiologického znečistenia výrobku je väčší ako 1 × 10 jednotiek tvoriacich kolóniu/gram s prevahou mliečnych a kokovitých baktérií.

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

CHOP „Salame Brianza“ sa vyrába z bravčového mäsa: vhodným postupom vykosené a šliach zbavené plece, odrezky mäsa a mletá šunka, bôčik a/alebo lalok bez mäkkých tučných častí, ktoré sa dochucujú soľou a drveným/mletým korením.

Môžu sa použiť aj tieto produkty: víno, cukor a/alebo dextróza a/alebo fruktóza a/alebo laktóza, štartovacie kvasné kultúry, dusičnan sodný a/alebo draselný (maximálna dávka: 195 častíc na milión), dusitan sodný a/alebo draselný (maximálna dávka: 95 častíc na milión), kyselina askorbová a jej sodná soľ, cesnak v malých dávkach.

3.4. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)*

Pri používaní krmnej dávky a pri jej zložení sa musia dodržiavať presné pravidlá. Kŕmenie ošípaných prebieha v dvoch etapách a je založené najmä na obilnej produkcii pochádzajúcej z makrooblasti vymedzenej v bode 4. Vedľajšie produkty výroby syrov (syrvátka, syrenina a cmar) poskytujú výrobné syrov, ktoré sa nachádzajú vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

3.5. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti*

Výroba salámy s CHOP „Salame Brianza“ (čistenie, mletie, miešanie prísad, plnenie do čriev, sušenie, zrenie) sa musí uskutočňovať v tradičnej oblasti produkcie, ktorá sa nachádza na území provincie Brianza vymedzenej v bode 4.

⁽¹⁾ Nahradené nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny.

3.6. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.

Balenie a krájanie salámy s CHOP „Salame Brianza“ na plátky alebo na kusy sa musí uskutočňovať v oblasti produkcie vymedzenej v bode 4 pod dohľadom schváleného kontrolného orgánu, aby sa zaručila kvalita výrobku. „Salame Brianza“ je citlivá na vonkajšie vplyvy, najmä na svetlo a oxidáciu vplyvom vzduchu a tepla. Príprava salámy s označením „Salame Brianza“ na krájanie vyžaduje povinné odstránenie čreva, tzn. priame vystavenie konzumovateľnej časti výrobku vzduchu. Vystavenie výrobku pôsobeniu vonkajších vplyvov v nekontrolovaných podmienkach môže mať za následok zhoršenie organoleptických vlastností výrobku s CHOP „Salame Brianza“. Na zachovanie pôvodných vlastností výrobku je nevyhnutné, aby sa saláma „Salame Brianza“ krájala a balila bezprostredne po zrení a to na samotnom mieste výroby.

3.7. Špecifické pravidlá označovania

Saláma s CHOP „Salame Brianza“ sa môže predávať voľne ložená, vákuovo balená v ochrannej atmosfére, celá, nakrájaná na kusy alebo na plátky.

Názov chráneného označenia pôvodu „Salame Brianza“ sa musí uvádzať na etikete zrozumiteľnými a nezmazaateľnými znakmi, ktoré musia byť zreteľne oddelené od ostatných informácií a bezprostredne za nimi sa musí uvádzať informácia „Denominazione di Origine Protetta“ (chránené označenie pôvodu).

Oba vyššie uvedené údaje musia byť v talianskom jazyku.

Skratka „CHOP“ môže byť uvedená na inom mieste etikety, ale v rovnakom zornom poli. U výrobkov určených na medzinárodné trhy sa údaj „Denominazione di Origine Protetta“ môže preložiť do jazyka cieľovej krajiny.

Tieto údaje sú neoddeliteľne spojené s logom chráneného zemepisného označenia.



Je zakázané dopĺňať akékoľvek ďalšie označenie, ktoré nie je výslovne stanovené.

Povolené je však použitie údajov odkazujúcich na mená, názvy firiem, alebo súkromných značiek, ak nemajú pochvalný význam a nehrozí, že ich použitím bude spotrebiteľ uvedený do omylu, ako aj prípadný názov chovov ošípaných, ktoré sa použili na výrobu salámy „Salame Brianza“, pokiaľ surovina pochádza výlučne z nich.

Ak sa logo umiestňuje priamo na etiketu výrobných prevádzok, množstvo etikiet, kontrolované schváleným kontrolným orgánom, musí zodpovedať množstvu suroviny určenej na výrobu salámy s CHOP „Salame Brianza“.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Chovy ošípaných určené na výrobu „Salame Brianza“ sa musia nachádzať na území týchto regiónov: Lombardia, Emilia-Romagna a Piemonte [na toto CHOP sa vzťahuje výnimka podľa článku 2 ods. 3 nariadenia (ES) č. 510/2006].

Zemepisná oblasť CHOP „Salame Brianza“ sa nachádza na území provincie Brianza. Na severe ju ohraničujú výbežky vrchu Ghisallo, na juhu kanál Villoresi, na východe hlboké koryto rieky Adda a na západe štátna cesta Comasina, vrátane 2 km širokého pásu za cestou.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Zemepisná makrooblasť, v ktorej sa nachádzajú chovy ošípaných určené na výrobu CHOP „Salame Brianza“, predstavuje veľmi jednotvárnú krajinu predovšetkým v celkovo rovinatej oblasti Pádskej nížiny, ktorú pretínajú veľtoky, rieky a kanále a ktorá je bohatá na vegetáciu, najmä kukuricu a trávne porasty. Podnebie sa vyznačuje relatívne drsnými, veľmi vlhkými a hmľistými jeseňami a zimami, miernymi a daždivými jarami, kým letá sa vyznačujú dosť vysokými teplotami, častými krátkymi, ale často prudkými dažďami.

Vo vnútri uvedenej makrooblasti sa presne na území provincie Brianza rozkladá makrooblasť výroby CHOP „Salame Brianza“, v ktorej sa striedajú úrodné nížiny so slnečnými pahorkami zo severu chránené horským masívom filtrujúcim prúdenie vzduchu a zrážky, čím dochádza k vzniku rôznych atmosférických javov, ako je filtrácia vzduchu, teplé zostupujúce vetry, studené vetry (ak vzduch prúdi zo severu namiesto zo západu) a hmly.

5.2. Špecifickosť výrobku

Vlastnosti salámy „Salame Brianza“ sú jedinečné. Plátok je na reze homogénny, rubínovočervenej farby a má celistvý a konzistentný vzhľad. Vôňa je jemná a typická, chuť veľmi lahodná a nikdy kyslá.

5.3. Príčná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)

Požadované vlastnosti výrobku CHOP „Salame Brianza“ závisia od podmienok spojených s prostredím a od prírodných a ľudských faktorov.

Najmä vlastnosti suroviny sú špecifické pre zemepisnú makrooblasť vymedzenú v bode 4 a výroba salámy s CHOP „Salame Brianza“ zhodnocuje podmienky tejto makrooblasti.

Vlastnosti a prírodné zdroje makrooblasti naozaj pomohli poľnohospodárstvu a chovu k významnému rozvoju a v súčasnosti môžeme konštatovať pozitíva tohto vývoja na hospodársku činnosť v oblasti: rozsiahle oblasti pestovania kukurice a množstvo podnikov na spracovanie obilnín na krmivo určené pre početné chovy ošípaných a hovädzieho dobytku.

Makrooblasť bola vždy ideálnym zdrojom surovín (kukurica, srvátka) potrebných na kŕmenie ošípaných a ich chov, zemepisné usporiadanie a morfológia provincie Brianza však predstavujú tiež jeden z hlavných faktorov, ktoré umožnili rozvoj typickej výroby ako „Salame Brianza“.

Pásmo Álp ohraničujúce územie provincie Brianza na severozápade špecificky klimaticky ovplyvňuje celý región Piemonte: prúdenie vzduchu a zrážky filtrujú horské masívy, čím dochádza k vzniku rôznych atmosférických javov, ako je filtrácia vzduchu, teplé zostupujúce vetry, studené vetry (ak vzduch prúdi zo severu namiesto zo západu) a hmly. Všetky uvedené podmienky sú prirodzene ideálnymi faktormi pre dozrievanie výrobku s CHOP „Salame Brianza“ za predpokladu, že za fermentáciou začínajúcou počas zrenia stojí kompletná mikrobiálna flóra prítomná v prostredí spracovania a dozrievania výrobkov, pričom mikrobiálna flóra je sama o sebe závislá od vlastností prostredia (teplota, vlhkosť atď.) oblasti.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

[Článok 5 ods. 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006]

Správne orgány začali vnútroštátne námietkové konanie uverejnením žiadosti o zmenu chráneného označenia pôvodu „Salame Brianza“ v Úradnom vestníku Talianskej republiky č. 8 z 10. januára 2008.

Úplné znenie špecifikácie chráneného označenia pôvodu „Salame Brianza“ je dostupné:

— na webovej stránke:

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

alebo

— priamo na webovej stránke ministerstva pre poľnohospodársku, potravinársku a lesnícku politiku (www.politicheagricole.it) kliknutím na „Qualità e sicurezza“ [Kvalita a bezpečnosť] (v pravom hornom rohu obrazovky) a potom na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.