

Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2010/C 222/08)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

VLOGA ZA SPREMEMBO

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

VLOGA ZA SPREMEMBO V SKLADU S ČLENOM 9

„VALLE D’AOSTA LARD D’ARNAD“/„VALLÉE D’AOSTE LARD D’ARNAD“

ES št.: IT-PDO-0117-1493-21.10.2001

ZOP (X) ZGO ()

1. Spremenjena postavka v specifikaciji proizvoda:

- Ime proizvoda
- Opis proizvoda
- Geografsko območje
- Dokazilo o poreklu
- Metoda pridobivanja
- Povezava
- Označevanje
- Nacionalne zahteve
- Drugo (Nadzorni organ)

2. Vrsta spremembe:

- Sprememba enotnega dokumenta ali povzetka
- Sprememba specifikacije registrirane ZOP ali ZGO, za katero še nista bila objavljena enotni dokument ali povzetek
- Sprememba specifikacije, ki ne zahteva spremembe objavljenega enotnega besedila (člen 9(3) Uredbe (ES) št. 510/2006)
- Začasna sprememba specifikacije zaradi uvedbe obveznih sanitarnih ali fitosanitarnih ukrepov s strani javnih organov (člen 9(4) Uredbe (ES) št. 510/2006)

3. Sprememba(-e):

1. V členu 1 se besedilo:

„Zaščitena označba porekla ‚Valle d’Aosta Lard D’Arnad‘ se uporablja le za suhomesnati proizvod, ki izpolnjuje pogoje in zahteve iz te specifikacije.“

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

nadomesti z besedilom:

„Zaščiteni označba porekla ‚Valle d’Aosta Lard D’Arnad‘ ali ‚Vallée d’Aoste Lard d’Arnad‘ se uporablja le za suhomesnati proizvod, ki izpolnjuje pogoje in zahteve iz te specifikacije.“

Upoštevajoč italijansko-francosko dvojezičnost v avtonomni deželi Valle d’Aosta, je določeno, da zaščita v smislu Uredbe (ES) št. 510/2006 velja tudi za francosko različico imena.

2. V členu 3 se besedilo:

„Proizvod ‚Valle d’Aosta Lard d’Arnad‘ se pridobiva iz pleč in hrbta prašičev, starih najmanj eno leto, ob dajanju na trg pa je visok najmanj 3 cm.

Pri postopku soljenja se uporablja mešanica, sestavljena iz kristaliziranega natrijevega klorida, vode, česna, lovorjevih listov, rožmarina in žajblja ter dodatkov drugih gorskih zelišč, ki rastejo na tem območju.“

nadomesti z besedilom:

„Proizvod ‚Valle d’Aosta Lard d’Arnad‘ se pridobiva iz pleč in hrbta prašičev, starih najmanj devet mesecev, ko se da na trg, pa je slanina visoka najmanj 3 cm.

Pri soljenju se poleg slanice iz vode in kristaliziranega natrijevega klorida uporabljajo česen, lovorjevi listi, rožmarin in žajbelj, lahko pa se uporabljajo tudi druga zelišča in po možnosti nezmlete začimbe, na primer nageljnovi žbice, muškadni orešček in brinove jagode. Okus zelišč in začimb pa ne sme prevladovati nad rožmarinom, česnom, žajbljem in lovorjem.

Poleg tega se glede na obdobje zorenja in proizvodnjo lahko uporabljajo divja ali gojena lokalna zelišča, nabrana na območju dežele.“

Namen spremembe prvega odstavka je le popraviti napako v besedilu prejšnje specifikacije, saj je bila najnižja starost prašičev ob zakolu 9 mesecev predvidena že v členu 2; zato je tudi v členu 3 navedena enaka najnižja starost 9 mesecev namesto enega leta.

S spremembo drugega poglavja postane uporaba gorskih zelišč pri soljenju neobvezna, ker je njihova uporaba povezana s podnebnimi in okoljskimi razmerami. Dovoljena je tudi uporaba drugih dišavnic in začimb, povezanih s tradicionalnimi postopki proizvodnje „Valle d’Aosta Lard d’Arnad“. Z uporabo dišavnic in začimb, ki so določene v proizvodni specifikaciji, se ne spreminjajo značilni in prepoznavni označevalci okusa in vonja „Valle d’Aosta Lard d’Arnad“ oziroma rožmarina, česna, žajblja in lovorja, saj morajo ti vselej prevladovati.

3. V členu 4(3) se besedilo:

„Slanina mora biti razrezana in položena v ustrezne lesene posode (doils) najpozneje 48 ur po zakolu.“

nadomesti z besedilom:

„Slanina mora biti razrezana in položena v ustrezne lesene posode (doils) najpozneje 48 ur od dneva po zakolu.

Posode (doils) morajo biti izdelane iz kostanjevega, hrastovega ali macesnovega lesa.“

S to spremembo se za en dan preloži rok za čiščenje in soljenje slanine, razrezane na kose, in njena vložitev v ustrezne lesene posode (doils); to je postalo potrebno, saj je bilo s tehnično-operativnega vidika zelo težko upoštevati prej predvideni zgolj 48-urni rok. S to spremembo se še določijo rastlinske vrste, iz katerih mora izvirati les za izdelavo posod *doils* (kostanjev, hrastov ali macesnov), pri čemer se upošteva dejanska ustaljena praksa.

4. V členu 6(1)(2) se besedilo:

„Oblika: v kosih različne velikosti [...], visokih najmanj 3 cm.“

nadomesti z besedilom:

„Oblika: v kosih različne velikosti [...], pri čemer je slanina visoka najmanj 3 cm.“

Gre za preprosto spremembo, s katero se natančneje kot prej opredeli višina kosov slanine, s pojasnilom, da višina najmanj 3 cm velja za slanino brez kože.

5. V členu 6(1)(3) se besedilo:

„Zunanji videz: bele barve z mogočo prisotnostjo tanke plasti mesa, ki ni nikdar nad strdki, [...]“

nadomesti z besedilom:

„Zunanji videz: bele barve z možno prisotnostjo tanke plasti mesa, [...]“

Gre za nebitveno spremembo, s katero je natančneje opisan zunanji videz, opredeljena pa je tudi možna prisotnost tanke plasti mesa.

6. V členu 6(1)(4) se besedilo:

„Duh: bogat z aromami;

Okus (*it. sapore*): prijeten okus, ki spominja na zelišča, uporabljena v mešanici za slanico.“

nadomesti z besedilom:

„Vonj: bogat z aromami;

Okus (*it. gusto*): prijeten okus, ki spominja na zelišča, uporabljena v mešanici za slanico.“

Gre za nebitveno spremembo, s katero so podrobneje določeni nekateri izrazi v zvezi z organoleptičnimi lastnostmi: duh se nadomesti z izrazom vonj, italijanski izraz *sapore* pa se nadomesti z italijanskim izrazom *gusto*. Oba izraza se v slovenščino prevajata kot okus, zato ta sprememba ne vpliva na slovenski prevod.

7. V členu 8(1) se besedilo:

„Poimenovanje ‚Lard d'Arnad‘ mora biti navedeno z jasnimi in neizbrisnimi črkami, ki se jasno ločijo od vseh drugih napisov. Poimenovanju sledi napis Kontrolirana označba porekla.“

nadomesti z besedilom:

„Poimenovanje ‚Lard d'Arnad‘ mora biti navedeno z jasnimi in neizbrisnimi črkami, ki se jasno ločijo od vseh drugih napisov. Poimenovanju sledi napis Zaščitena označba porekla.“

Navedba „Kontrolirana označba porekla“ je bila nadomeščena z navedbo „Zaščitena označba porekla“ v skladu z Uredbo (ES) št. 510/2006.

POVZETEK

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

„VALLE D'AOSTA LARD D'ARNAD“/„VALLÉE D'AOSTE LARD D'ARNAD“

ES št.: IT-PDO-0117-1493-21.10.2001

ZOP (X) ZGO ()

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

1. Pristojna služba v državi članici:

Naziv: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Naslov: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tel. +39 0646655106
Faks +39 0646655306
E-naslov: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Vlagatelj:

Naziv: Comité pour la valorisation des produits typiques d'Arnad «Lo Doil»
Naslov: c/o Municipio via Clos 3
fraz. Closè
11020 Arnad AO
ITALIA
Tel. +39 0125966300
Faks +39 0125966351
E-naslov: —
Sestava: Proizvajalci/predelovalci (X) drugo ()

3. Vrsta proizvoda:

Skupina 1.2 – Mesni proizvodi

4. Specifikacija:

(povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

4.1 Naziv:

„Valle d'Aosta Lard d'Arnad“/„Vallée d'Aoste Lard d'Arnad“

4.2 Opis:

„Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ je proizvod iz mesa prašičev, vzrejenih v deželah Valle d'Aosta, Piemont, Lombardija, Benečija in Emilija-Romanja v skladu z določbami, predvidenimi v specifikaciji proizvoda, iz pleč in hrbtna odraslih prašičev, starih najmanj devet mesecev. Prašiči morajo biti težki najmanj 160 kg, dovoljeno je do 10-odstotno odstopanje. Končni proizvod po končanem zorenju je različnih oblik, visok najmanj 3 cm, bele barve z mesnatimi progami v vrhnji plasti, v notranjosti pa je rožnat in brez žilic.

4.3 Geografsko območje:

Prašiči, namenjeni za proizvodnjo „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“, morajo biti skoteni, vzrejeni in zaklani na območju naslednjih dežel: Valle d'Aosta, Piemont, Lombardija, Emilija-Romanja in Benečija.

„Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ se proizvaja na območju občine Arnad v avtonomni deželi Valle d'Aosta.

4.4 Dokazilo o poreklu:

Vsaka faza proizvodnega postopka se spremlja, pri čemer se zapisujejo vsi vhodni in izhodni proizvodi. S tem ter z vpisom rejcev, klavcev, obdelovalcev in proizvajalcev v ustrezne registre, ki jih vodi nadzorni organ, ter s pravočasno prijavo proizvedenih količin nadzornemu organu se zagotovi sledljivost proizvoda. Nadzorni organ spremlja tudi vse fizične in pravne osebe, vpisane v zadevne registre.

4.5 Metoda pridobivanja:

Visoko kakovost svinjine je treba zagotoviti s prehrano brez dodajanja umetne krme in z dodajanjem nekaterih dodatkov h krmi. Slanina se pridobiva iz pleč in hrbta prašičev, visoka pa mora biti najmanj tri centimetre.

Slanina se razreže in položi v ustrezne lesene posode (doils) najpozneje 48 ur od dneva po zakolu, pri čemer se izmenjujeta plast slanine ter plast soli in aromatičnih zelišč, tako da se posode (doils) napolnijo do vrha; vse skupaj se nato zalije s slanico, ki mora zavreti in se nato ohladiti. Posode (doils) morajo biti izdelane iz kostanjevega, hrastovega ali macesnovega lesa.

Slanina mora počivati (zoreti) v posodah (doils) najmanj tri mesece.

4.6 Povezava:

Lastnosti proizvoda z zaščiteno označbo porekla so odvisne od okoljskih razmer ter naravnih in človeških dejavnikov. Lastnosti surovine so zlasti značilne za širše opredeljeno geografsko območje.

Na območju pridobivanja surovine je razvoj živinoreje povezan z močno razširjenim pridelovanjem žita in sistemi predelave posebej specializirane sirarske industrije, zaradi katerih se je proizvodnja usmerila v lokalno prašičerejo.

Proizvodnja „Lard d'Arnad“ na določenem območju je obrtna praksa, ki se je uveljavila skozi čas in zakoreninila v tradiciji prebivalcev občine Arnad.

Posebnost „Lard d'Arnad“ je povezana z vsako fazo proizvodnega procesa: od krme za prašiče, ki ne vsebuje umetnih krmil, da se omogoči uporaba naravne krme, prek predelave, razreza in čiščenja do obdelave.

4.7 Nadzorni organ:

Naziv: Istituto Nord Est Qualità — INEQ

Naslov: Via Rodeano 71
33038 San Daniele del Friuli UD
ITALIA

Tel. +39 0432940349

Faks +39 0432943357

E-naslov: info@ineq.it

4.8 Označevanje:

Proizvod mora imeti ob dajanju na trg napis v italijanščini „Valle d'Aosta Lard d'Arnad“ ali francoščini „Vallée d'Aoste Lard d'Arnad“, sledita pa mu navedba „Denominazione di Origine Protetta“ ter morebitna označba.
