

Objava vloge za spremembo v skladu s členom 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2010/C 311/10)

V skladu s členom 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo za spremembo. Izjave o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih od dneva te objave.

VLOGA ZA SPREMEMBO

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

VLOGA ZA SPREMEMBO V SKLADU S ČLENOM 9

„COPPA PIACENTINA“

ES št.: IT-PDO-0117-1498-31.10.2001

ZGO () ZOP (X)

1. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša:

- Ime proizvoda
- Opis proizvoda
- Geografsko območje
- Dokazilo o poreklu
- Metoda pridobivanja
- Povezanost
- Označevanje
- Nacionalne zahteve
- Drugo (Sistem pregleda)

2. Vrsta spremembe:

- Sprememba enotnega dokumenta ali povzetka
- Sprememba specifikacije registriranega ZOP ali ZGO, za katerega enotni dokument in povzetek nista bila objavljena
- Sprememba specifikacije, pri kateri objavljenega enotnega dokumenta ni treba spremeniti (člen 9(3) Uredbe (ES) št. 510/2006)
- Začasna sprememba specifikacije zaradi obveznih sanitarnih ali fitosanitarnih ukrepov, ki so jih uvedli javni organi (člen 9(4) Uredbe (ES) št. 510/2006)

3. Sprememba(-e):

1. V členu 2(4) se besedilo:

„Prašiči morajo tehtati najmanj 160 kg, dovoljeno je do 10-odstotno odstopanje,“

nadomesti z besedilom:

„Prašiči morajo tehtati 160 kg, dovoljeno je do 10-odstotno odstopanje.“

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

Ta sprememba omogoča popravek, ki je bil potreben za odpravo napake v zvezi z minimalno maso prašičev iz prejšnje specifikacije, ker je bila ta določena kot hkrati „nižja“ od dveh vrednosti; z zadevno spremembo pa je mogoče maso prašičev prijaviti v razponu, določenem glede na točno maso (160 kg).

2. V členu 2(5) se besedilo:

„Potrdilo klavnice“

nadomesti z besedilom:

„Izjava o poreklu mesa, ki jo izda klavnica.“

Gre le za popravek izraza „potrdilo“ iz prejšnje specifikacije, ki se nadomesti z ustrežnejšim izrazom „izjava o poreklu mesa“.

3. V členu 3(2) se besedilo:

„dolžine 35–40 cm“

nadomesti z besedilom:

„mase najmanj 2,5 kg“.

Ta sprememba je potrebna zaradi natančnejšega opisa značilnosti surovine, saj je maso mogoče preprosteje in natančneje določiti kot dolžino. Mišica se lahko razteza ali krči, zato je lahko njena dolžina nezanesljiva. Predlog za spremembo je nastal na podlagi izkušenj proizvajalcev in zaradi potrebe po določitvi jasnejših meril za preglede.

4. V členu 3(3) se besedilo:

„Če je treba mišično tkivo po potrebi dostaviti v predelovalni obrat, mora biti tja v naslednjih 24 urah prepeljano s hladilniki,“

nadomesti z besedilom:

„Mišično tkivo je treba v predelovalni obrat v naslednjih 72 urah prepeljati s hladilniki.“

S to spremembo se črta izraz „po potrebi“, ker je dostava vratovine v predelovalni obrat ustaljen postopek med pridelovalci. Daljši časovni interval, v katerem je treba kose mesa prepeljati v predelovalni obrat, ustreza tehnično-logističnim potrebam in je odvisen od trajanja priprave mesa, hlajenja mišičnega tkiva v klavnici in prevoza ter usklajenosti delovnega časa predelovalnih obratov.

5. V členu 3 se črta odstavek 4:

„Vratovina se začne takoj za 24 ur hladiti v hladilnici, da doseže notranjo temperaturo 0–1 °C.“

To črtanje je posledica predhodne spremembe, saj mesa ni več obvezno takoj za 24 ur začeti hladiti v hladilnici. Pomembno je, da vratovina prispe v predelovalni obrat z ustrežno temperaturo in da je hladilna veriga v celoti upoštevana.

6. V členu 4(1) se besedilo:

„natrijev klorid = 2,5 kg

kalijev nitrat = 150 delcev na milijon

grobo mleti poper = 25–30 g

sestava začimb:

mleti cimet = 10–15 g

nageljnovе žbice = 20–25 g

lovorova semena = 10 g

mleti mušklatni orešček = 7–8 g

Opomba: ODMERKI ZA CENT SVEŽEGA MESA.“

nadomesti z besedilom:

„Odmerki za 100 kg svežega mesa

natrijev klorid = najmanj 1,5 kg do največ 3,5 kg

natrijev in/ali kalijev nitrat = največ 15 g

celi in/ali grobo mleti črni in/ali beli poper = najmanj 15 g do največ 30 g

sestava začimb:

mleti cimet = največ 15 g

nageljnovе žbice = največ 25 g

lovor = največ 10 g

mleti mušklatni orešček = največ 10 g.“

Kar zadeva dodajanje soli in naravnih dišav, so vnesene ali natančneje določene najmanjše in/ali največje količine posameznih sestavin, da bi vsakemu proizvajalcu omogočili, da si po svoje prikroji recept, ob tem pa mora vseeno upoštevati, da gre za tradicionalen proizvod.

7. V členu 4(3) se besedilo:

„Nasoljena vratovina počiva v hladilnici vsaj sedem dni, nato se ročno obdela z ‚gnetenjem‘ in ovije z opno prašičje poprnsice,“

nadomesti z besedilom:

„Nasoljena vratovina počiva v hladilnici vsaj sedem dni. V tem času se ročno obdela z ‚gnetenjem‘, pozneje pa ovije z opno prašičje poprnsice.“

Ta prilagoditev je potrebna zaradi jasnejše opredelitve zaporedja postopkov, ki se opravijo na vratovini. Natančneje je pojasnjeno, da se vratovina ročno gnete med počivanjem v hladilnici, šele nato pa se ovije z opno prašičje poprnsice.

8. V členu 4(5) se besedilo:

„Postopek sušenja, ki sledi, poteka v ustreznih sušilnicah z nadzorovanimi razmerami s temperaturo, ki se giblje od 17 °C do 20 °C, 75–80-odstotno vlažnostjo in prezračevanjem s tokom zraka od 1 do 7 m/s. Postopek traja najmanj sedem dni oziroma do pojava značilnega ‚cvetenja‘, ki da odtенок značilne rdečkaste barve,“

nadomesti z besedilom:

„Postopek sušenja, ki sledi, poteka v ustreznih sušilnicah z nadzorovanimi razmerami s temperaturo, ki se giblje od 15 °C do 25 °C, in 40–90-odstotno vlažnostjo v prostoru s prezračevanjem. Postopek traja najmanj sedem dni oziroma do pojava značilnega ‚cvetenja‘, ki da odtенок značilne rdečkaste barve.“

Namen te spremembe je odpraviti nedoslednost v proizvodni specifikaciji, v kateri so bile določene omejene vrednosti vlažnosti in temperature, saj so bile mišljene povprečne vrednosti. Zaradi potrebe proizvajalcev po določitvi natančnejših postopkov v proizvodni specifikaciji je bilo treba popraviti mejne vrednosti vlažnosti in temperature, da bi lahko bolje nadzorovali potek zorenja. Dejansko mora vratovina v prvi fazi sušenja počasi izgubljati vlažnost, da se njena površina čezmerno ne izsuši, kar bi slabo vplivalo na naslednje postopke obdelave. Tako postopno sušenje ne bi bilo mogoče pri vlažnosti in temperaturi, predvidenih v prejšnji specifikaciji. S povečanjem razpona vlažnosti in temperature so torej natančno opredeljeni pogoji pridelave, zato se v njih kaže običajni potek postopkov, ki se uporablja že od nekdaj. Poleg tega se črta podatek o hitrosti toka prezračevanja, saj ni potreben, ampak zadošča opredelitev mejnih vrednosti temperature in vlažnosti; zato se navede le „prostor s prezračevanjem“.

9. V členu 5(1) se besedilo:

„Vratovina zori v prostorih s temperaturo med 10 in 14 °C ter 70–80-odstotno relativno vlažnostjo,“

nadomesti z besedilom:

„Vratovina zori v prostorih s temperaturo med 10 in 20 °C ter 70–90-odstotno relativno vlažnostjo.“

Predlagana sprememba je posledica potrebe proizvajalcev po boljšem nadzoru nad zorenjem. Zato se predlaga povečanje razpona vrednosti temperature in vlažnosti, tako da se vpišejo vrednosti, ki niso bile upoštevane pri sestavi prvega dokumenta. V mejnih vrednostih, kot so zapisane zdaj, se upoštevajo tudi podnebne spremembe v pokrajini Piacenza, ki vplivajo na okoljske razmere v naravnih kletih, v katerih zori vratovina.

10. V členu 6(1) se besedilo:

„Coppa Piacentina‘ mora imeti ob dajanju v promet naslednje organoleptične, kemične in fizikalno-kemične ter mikrobiološke lastnosti:“

nadomesti z besedilom:

„Coppa Piacentina‘ mora imeti ob dajanju v promet naslednje organoleptične in fizikalno-kemične lastnosti:“

S to spremembo se črtata izraz „mikrobiološke lastnosti“ iz razlogov, navedenih v opombi 12, in izraz „kemične lastnosti“, ki je odveč, saj je zajet v zvezi „fizikalno-kemične lastnosti“.

11. V členu 6(1)(2) se besedilo:

„Zunanji videz: valjaste oblike, na koncih rahlo stanjšan [...]“

nadomesti z besedilom:

„Zunanji videz: valjaste oblike, na koncu rahlo stanjšan [...]; masa: ni manjša od 1,5 kg; [...]“

S to spremembo se vnaša popravek redakcijske napake, saj je tradicionalni proizvod stanjšan le na enem koncu, ne na obeh. Poleg tega je dodana najmanjša masa končnega proizvoda: najmanj 1,5 kg, da bi dodatno opredelili proizvod.

12. V členu 6(1) se črta pododstavek 3, ki sledi:

MIKROBIOLOŠKE LASTNOSTI

Skupno število mikrobov	= 1,3107	1,8108
Mikrokoki	= 1,2105	6,0107
Koagulaza pozitivni stafilokoki	< 30	< 30
Mlečne bakterije	= 30	270
Enterobakterije	< 3	< 3
Salmonele v 25 g	= odsotno (povprečni vzorec)	

Mikrobiološke lastnosti se črtajo, saj njihov opis ni potreben, ker so zadevni parametri in omejitve v vsakem primeru predpisani z veljavnimi sanitarnimi standardi.

13. V členu 6(1)(4) se besedilo:

„FIZIKALNO-KEMIČNE LASTNOSTI:

Vlažnost (%)	= 34,84	38,47
Beljakovine (N × 6,25) (%)	= 25,65	25,74
Maščoba (%)	= 31,86	28,70
Neorganski ostanki (%)	= 7,21	6,98
Laktoza (encimatska metoda) (%)	= 0,13	0,03
Glukoza (encimatska metoda) (%)	= 0,13	0,7
Fruktoza (encimatska metoda) (%)	= 0,03	odsotno
Saharoza (encimatska metoda) (%)	= 0,04	odsotno
Holesterol, mg/100 g	= 5,90	—
pH	= 5,90	5,92“

nadomesti z besedilom:

„FIZIKALNO-KEMIČNE LASTNOSTI

	NAJMANJ	NAJVEČ
Vlažnost (%)	= 27	43
Beljakovine (N × 6,25) (%)	= 19	34
Maščobe (%)	= 19	43
Neorganski ostanki (%)	= 4	7,5
pH	= 5,5	6,5“

Sprememba fizikalno-kemičnih lastnosti je potrebna zaradi odprave nekaterih napak v prejšnji specifikaciji in zadostitve zahtevi proizvajalcev, naj se natančneje opišejo lastnosti proizvoda „Coppa Piacentina“. Zlasti so bile znova obravnavane mejne vrednosti vlažnosti, vsebnosti beljakovin, maščob, neorganskih ostankov in pH, s katerimi se prej niso kazale značilnosti zorenega proizvoda. To so namreč spremenljivke, ki se nanašajo na čas zorenja, saj „Coppa Piacentina“ zori tudi dlje od najkrajšega obdobja, ki je določeno v proizvodni specifikaciji (šest mesecev), zato je jasno, da se s podaljševanjem zorenja spreminjajo tudi fizikalno-kemične lastnosti. Poleg tega so se črtali parametri v zvezi z laktozo, glukozo, fruktozo, saharozo in holesterolom, saj niso nujni za določitev ustreznosti proizvoda.

14. V členu 7 se besedilo:

„Brez poseganja v pristojnosti uradnega veterinarja gospodarstva, ki so dodeljene z zakonom – ki v smislu poglavja IV ‚Nadzor nad proizvodnjo‘ zakonodajnega odloka št. 537 z dne 30. decembra 1992, ugotovi in na podlagi ustreznega pregleda preveri, ali mesni proizvodi izpolnjujejo merila proizvodnje, ki jih je določil proizvajalec in zlasti, ali sestava resnično ustreza označbam na etiketi - in ki je za to pooblaščen na podlagi Uredbe (EGS) št. 2081/92,“

nadomesti z besedilom:

„Uporabo določb te proizvodne specifikacije nadzoruje zasebni subjekt, odobren v skladu s členom 10 Uredbe (ES) št. 510/2006 z dne 20. marca 2006.“

Sprememba v zvezi z nadzorom je potrebna, ker so bile določbe člena 7 prejšnje proizvodne specifikacije v nasprotju s členom 10 Uredbe (ES) št. 510/2006 in izvedbenimi pravili.

15. V členu 8(1) se besedilo:

„Denominazione di Origine Controllata“ (kontrolirana označba porekla)

nadomesti z besedilom:

„Denominazione di Origine Protetta“ (zaščitena označba porekla).

Prejšnja navedba „Denominazione di Origine Controllata“ je bila napačna, zato jo je treba nadomestiti z navedbo „Denominazione di Origine Protetta“.

POVZETEK

UREDBA SVETA (ES) Št. 510/2006

„COPPA PIACENTINA“

ES št.: IT-PDO-0117-1498-31.10.2001

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 064819968
Faks +39 0642013126
E-naslov: sacco7@politicheagricole.it

2. Vlagatelj:

Naziv: Consorzio della Coppa Piacentina, del Salame Piacentino, della Pancetta Piacentina a Denominazione di Origine Protetta
Naslov: Via Colombo 35
23122 Piacenza PC
ITALIA

Tel. +39 0523591260
Faks +39 0523608714
E-naslov: salumi.piacentini@libero.it
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 Ime:

„Coppa Piacentina“

4.2 Opis:

„Coppa Piacentina“ je soljen in naravno zoren proizvod iz svinjskega mesa, ovitega z opno prašičje poprsnice, ki se uživa surov. Pripravi se iz mišic zgornjega vratnega predela. Končni proizvod je valjaste oblike, ob koncih rahlo stanjšan, čvrste teksture, ni prožen, ob prerezu je rezina homogena, rdeče barve, preprejena z rožnato belo na marmoriranih mestih.

Za izdelavo se uporabljajo sveža svinjska stegna živali, skotenih, vzrejenih in zaklanih v deželah Emilija-Romanja in Lombardija.

4.3 Geografsko območje:

Območje proizvodnje „Coppa Piacentina“ vključuje celotno pokrajino Piacenza, vendar je zaradi posebnih podnebnih razmer omejeno na območja do nadmorske višine 900 metrov.

4.4 Dokazilo o poreklu:

Vsaka stopnja proizvodnega postopka se spremlja, za vsako pa se vodijo tudi vhodni in izhodni proizvodi. S tem in z vpisom rejcev, klavcev, proizvajalcev ter zorilnic v registre, ki so predvideni v ta namen in jih vodi nadzorni organ, ter s pravočasno prijavo proizvedenih količin nadzornemu organu se zagotovi sledljivost proizvoda. Nadzorni organ spremlja vse fizične in pravne osebe, vpisane v zadevne registre.

4.5 Metoda pridobivanja:

Proizvodnja „Coppa Piacentina“ vključuje naslednje faze: suho soljenje, gnetenje, ovitje z opno prašičje poprsnice, prevezava, sušenje in zorenje.

4.6 Povezava:

Lastnosti, potrebne za proizvodnjo „Coppa Piacentina“, so odvisne od okoljskih razmer ter naravnih in človeških dejavnikov. Zlasti razvoj značilnosti surovine je tesno povezan s širšim območjem oskrbe iz točke 4.2., medtem ko je proizvodnja „Coppa Piacentina“ utemeljena na ožje opredeljenem območju iz točke 4.3. Na območju oskrbe je razvoj zootehnike povezan z veliko razširjenostjo pridelovanja žita in sistemov predelave posebej specializirane sirarske industrije, zaradi katerih se je proizvodnja usmerila v lokalno prašičerejo. Proizvodnja „Coppa Piacentina“ na omejenem območju je utemeljena z razmerami, ki prevladujejo na ožje opredeljenem geografskem območju iz točke 4.3. Okoljski dejavniki so tesno povezani z značilnostmi območja proizvodnje, na katerem prevladujejo hladne doline, bogate z vodo, in gozdnati griči, ki odločilno vplivajo na podnebje in značilnosti končnega proizvoda.

Sklop „surovina – proizvod – označba“ je povezan s posebnim družbeno-gospodarskim razvojem na zadevnem območju, ki mu daje edinstvene značilnosti.

4.7 Nadzorni organ:

Naziv: E.CE.PA. — Ente Certificazione Prodotti Agroalimentari
Naslov: Strada dell'Anselma 5
23122 Piacenza PC
ITALIA
Tel. +39 0523609662
Faks +39 0523644447
E-naslov: amministrazione@ecepta.it

4.8 Označevanje:

Ime „Coppa Piacentina“ mora biti na etiketi razločno navedeno z neizbrisljivimi črkami in se mora jasno razlikovati od drugih napisov na etiketi. Imenu mora takoj slediti navedba „Denominazione di Origine Protetta“.

Prepovedano je dodajanje kakršnih koli označb – vključno s pridevniki: „tipo, gusto, uso, selezionato, scelto“ in podobnimi – razen tistih, ki so izrecno določene.

Dovoljena pa je uporaba navedb, ki se nanašajo na nazive ali imena podjetij ali zasebne blagovne znamke, pod pogojem, da ne hvalijo proizvoda in ne zavajajo kupcev, in morebitna navedba imena prašičjih farm, s katerih izvira proizvod.