

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava vloge za spremembo v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2014/C 86/06)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo.

VLOGA ZA SPREMEMBO

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ⁽²⁾

VLOGA ZA SPREMEMBO V SKLADU S ČLENOM 9

„PANCETTA PIACENTINA“

ES št.: IT-PDO-0117-01103-08.04.2013

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 (navedite)

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

⁽²⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12. Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012.

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. Spremembe

Sprememba, s katero se uvaja uporaba nitritov, ob hkratnem upoštevanju količin, določenih z zakonom, je potrebna, v kolikor njihova prisotnost, skupaj z nitrati, zagotavlja večjo učinkovitost v boju proti povzročiteljem bolezni in pojavom oksidacije med fazami proizvodnje proizvoda „Pancetta Piacentina“ ZOP.

Presodilo se je, da je treba odstraniti označbo glede načina skladiščenja pancet v fazi zorenja, ker „skladanje na posebnih površinah“ nima nikakršnega vpliva na celotni proizvodni postopek ZOP.

Sprememba, ki se nanaša na način prevezave ali šivanja pancet po zavijanju, je predložena za boljšo pojasnitev te proizvodne faze.

Sprememba, ki dovoljuje uporabo vseh vrst prašičjega črevesa in listov iz celuloze, omogoča uporabo ovojev, primernih za proizvodnjo, in je v skladu z realnimi pogoji trga, zaradi katerih je na trgu zelo težko (in v nekaterih primerih nemogoče) najti posebne vrste ovojev, ki so bili prej predvideni.

Namen podaljšanja minimalnega trajanja zorenja s treh na štiri mesece je kvalitativno izboljšanje proizvoda, ki nosi označbo ZOP.

Tudi povečanje maksimalne temperature zorenja s 14 na 18 stopinj in uvedba dovoljene meje odstopanja v višini 10 % za parametre vlažnosti zorilnice prispevata h kvalitativnemu izboljšanju proizvoda, saj omogočata, da se razvije intenzivnejša aroma in odstrani vsaka pomanjkljivost proizvoda.

In nazadnje, zmanjšanje minimalnega odstotka pepela z 2 % na 1,5 % izhaja iz minimalne dovoljene ravni soli, s katero je pepel tesno povezan, to pa je v skladu s tendenco zmanjševanja soli v živilih.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ⁽³⁾

„PANCETTA PIACENTINA“

ES št.: IT-PDO-0117-01103-08.04.2013

ZGO () ZOP (X)

1. Ime

„Pancetta Piacentina“

2. Država članica ali tretja država

Italija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.2 Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

⁽³⁾ Prim. opombo 2.

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz 1. točke

„Pancetta Piacentina“ spada v skupino soljenih, naravno zorjenih proizvodov, ki se hranijo surovi. Pri njeni proizvodnji se uporabljajo potrebušna maščoba, ki pokriva polovico trupa in se razteza od zadnjega prsničnega predela do dimeljskega predela, in mišična tkiva trupa.

Končni proizvod je valjaste oblike, teže od 4 do 8 kg, živo rdeče barve, prepreden z mastnimi deli čiste bele barve. Meso je prijetnega in blagega vonja in okusa.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode)

„Pancetta Piacentina“ se izdeluje iz prašičev, ki so bili skoteni, gojeni in zaklani v deželah Emilija-Romanja in Lombardija. Označba „Pancetta Piacentina“ odstopa od določbe iz člena 5(3) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

Pri uporabi in sestavi obrokov je treba upoštevati natančna pravila. Krmljenje prašičev se izvaja v dveh fazah in temelji zlasti na žitaricah iz širšega območja iz točke 3.3. Povprečni obrok prašičev v glavnem sestavljajo koruzna kaša pa tudi ječmen, otrobi, soja in mineralni dodatki. Stranske proizvode izdelave sira (sirčina, sirotka in pinjenec) večinoma zagotavljajo sirarne, ki se nahajajo na opredeljenem geografskem območju.

3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Vse proizvodne faze (obrezovanje, suho soljenje, prevezava, sušenje in zorenje) proizvoda „Pancetta Piacentina“ potekajo na geografskem območju, opredeljenem v naslednji točki 4.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.

Postopki pakiranja ter rezanja na rezine in kose morajo potekati pod nadzorom pristojnega nadzornega organa izključno na območju predelave, določenem v točki 4. Za zagotavljanje ohranitve izvornih in posebnih značilnosti proizvoda mora postopke pakiranja, rezanja na rezine in kose opravljati osebje s posebnim poznavanjem proizvoda. Pred rezanjem na rezine se mora pazljivo odstraniti koža. Stik z zrakom in izpostavljenost proizvoda z odstranjeno naravno kožo, s katero je bil ovit, neznanim okoljskim razmeram, lahko privede do oksidacije in potemnitve rezin ali površine, izpostavljene z rezanjem, kar lahko povzroči izgubo značilne živo rdeče barve pustega mesa, žaltavost mastnega dela in posledično spremembo arome.

3.7 Posebna pravila za označevanje

Proizvod mora imeti ob dajanju v promet označbo „Pancetta Piacentina“.

Označba „Pancetta Piacentina“ mora biti na etiketi razločno navedena z neizbrisljivimi črkami in se mora jasno razlikovati od drugih napisov na etiketi. Takoj za označbo mora stati navedba „Denominazione di Origine Protetta“.

Prepovedano je dodajanje kakršnih koli opisov, ki niso izrecno določeni.

Dovoljena pa je uporaba navedb, ki se nanašajo na nazive ali imena podjetij ali zasebnih blagovnih znamk, pod pogojem, da ne hvalijo proizvoda in ne zavajajo kupcev, ter uporaba morebitnih navedb imen prašičjih farm, s katerih izvira proizvod.

4. Kratka opredelitev geografskega območja

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

5. Povezanost z geografskim območjem

5.1 Posebnosti geografskega območja

Proizvodnja „Pancetta Piacentina“ sega v rimsko obdobje in se znanje o proizvodu se je predajalo skozi čas na geografskem območju pokrajine Piacenza.

Pomen področja proizvodnje „Pancetta Piacentina“ je povezan z razvojem ruralne kulture, skupne celotnemu območju reke Pad, od koder izvira surovina (Emilija-Romanja in Lombardija). Na območju oskrbe s surovino 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.

V pokrajini Piacenza se je razvilo in prenašalo iz generacije v generacijo posebno znanje lokalnih proizvajalcev o izbiranju in predelavi kosov mesa. Za zavijanje in prevezovanje Pancette je potrebna posebna izkušnost. Sveže doline, bogate z vodo, in gozdno grčevje pozitivno vplivajo na pogoje v zoričnicah.

5.2 Posebnosti proizvoda

„Pancetta Piacentina“ je valjaste oblike. Rezino sestavljajo suhi deli živo rdeče barve in mastni deli bele barve. Meso je prijetnega in blagega vonja in okusa.

Del mišičevja, ki se uporablja za proizvodnjo proizvoda „Pancetta Piacentina“, izvira iz italijanskega težkega prašiča.

5.3 Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali značilnostjo proizvoda (pri ZGO)

Značilnosti, ki jih mora imeti proizvod „Pancetta Piacentina“, so odvisne od okoljskih razmer ter naravnih in človeških dejavnikov. Zlasti so značilnosti surovine tesno povezane z opredeljenim geografskim območjem dobave, na katerem so se razvile tehnike vzreje italijanskega težkega prašiča, ki so odločilne za kakovost mesa, ki se uporablja za proizvodnjo „Pancetta Piacentina“.

Poleg tega je proizvodnja proizvoda „Pancetta Piacentina“, ki poteka v pokrajini Piacenza, povezana z lokalnimi obrati za predelavo, ki so skozi čas razvili posebno poznavanje postopkov soljenja, zavijanja in prevezovanja pancette.

Postopka zavijanja in prevezovanja dasta proizvodu „Pancetta Piacentina“ značilno valjasto obliko, na rezini pa so vidni izmenjujoči se pusti in mastni deli.

Tehnične kompetence proizvajalcev pri soljenju ter njihova strokovna izvedba faz zorenja dodatno pričajo o povezanosti proizvoda „Pancetta Piacentina“ z njegovim območjem proizvodnje.

Okoljski dejavniki so tesno povezani z značilnostmi območja proizvodnje in predvsem klima je tista, ki odločilno vpliva na končni proizvod, saj prispeva k dobremu poteku faz zorenja proizvoda.

Sklop „surovina – proizvod – označba“ je torej povezan s posebnim družbeno-gospodarskim razvojem na zadevnem območju, odlikujejo pa ga edinstvene značilnosti, ki jih ni mogoče najti drugod.

Sklic na objavo specifikacije

(Člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510510/2006 ⁽⁴⁾)

Celotno besedilo proizvodne specifikacije je na voljo na spletni strani:

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

ali

neposredno na domači strani ministrstva za kmetijsko, prehransko in gozdarsko politiko (<http://www.politicheagricole.it>), kjer izberete „Qualità e sicurezza“ (v desnem zgornjem kotu zaslona) in nato „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

⁽⁴⁾ Prim. opombo 2.