

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2015/C 82/08)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

ANSÖKAN OM ÄNDRING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel ⁽²⁾**

ANSÖKAN OM ÄNDRING I ENLIGHET MED ARTIKEL 9

”SOPPRESSATA DI CALABRIA”**EG-nr: IT-PDO-0217-1569-19.10.2011**

SGB () SUB (X)

1. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen

- Produktens beteckning
- Produktbeskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Framställningsmetod
- Samband
- Märkning
- Nationella krav
- Annat

2. Typ av ändring(ar)

- Ändring av sammanfattande dokument eller sammanfattning
- Ändring i specifikationen för en registrerad SUB eller SGB för vilken varken det sammanfattande dokumentet eller sammanfattningen har offentliggjorts
- Ändring i specifikationen som inte kräver någon ändring i det offentliggjorda sammanfattande dokumentet (artikel 9.3 i förordning (EG) nr 510/2006)
- Tillfällig ändring i specifikationen till följd av att de offentliga myndigheterna har infört obligatoriska sanitära eller fytosanitära åtgärder (artikel 9.4 i förordning (EG) nr 510/2006)

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12. Ersatt av förordning (EU) nr 1151/2012.

3. Ändring(ar)

Produktbeskrivning

- De dimensionella kraven har förtydligats för att undvika den ungefärlighet som uttrycks genom adverbet "omkring", som förekommer i den gällande texten.
- Det har förtydligats att produktens egenskaper med avseende på färgen hos "Soppressata di Calabria" är beroende av vilka ingredienser och kryddor som används.

Bevis på ursprung

- Produktspecifikationen har uppdaterats i fråga om de förfaranden som operatörerna måste följa för att tillhandahålla de uppgifter som avser bevis på ursprung enligt förordning (EU) nr 1151/2012.

Framställningsmetod

- Beskrivningen av de krav som gäller ras, ålder vid slakt och vikt har gjorts mer klar och tydlig. Den inhemska rasen "Apulo-Calabrese", som kännetecknas av sin svarta borst, har lagts till i förteckningen över tillåtna genetiska typer. Avelsregistret för denna ras har upprättats på grundval av egenskaperna hos den inhemska populationen, som traditionellt förekommer i regionerna Puglia (Apulien) och Calabria (Kalabrien). Rasen Duroc har inkluderats i förteckningen över tillåtna genetiska typer eftersom den är mycket spridd i det område som grisarna har sitt ursprung i. Dessutom anges tydligt vilka raser som är strängt förbjudna på grund av sin inkompatibilitet med produktionen av späcksvin som lämpar sig för tillverkning av charkuterivaror.
- För grisarnas identifiering är det hädanefter möjligt att ersätta den märkning som i gällande produktspecifikation föreskrivs för identifiering av grisarna med en tatuering på grisens skinkor bestående av identifieringskoden för den gård där grisen föddes.
- Kravet avseende förekomsten av proteiner i djurens foder anges tydligt.
- Innebörden av uttrycket "foder i form av uppkok", som återfinns i gällande produktspecifikation, förtydligas.
- De ingredienser som ska användas anges tydligt i syfte att korrigera det uppenbara misstaget i den gällande texten, där följande står skrivet: "rödpeppar i enlighet med vad som föreskrivs i gällande lagstiftning". Det är uppenbart att man efter ordet "rödpeppar", på grund av ett misstag vid avskriften, har missat att ange den text som avser ingredienser och tillsatser "i enlighet med vad som föreskrivs i gällande lagstiftning". I ändringen anges på ett tydligare sätt vad som avses med "rödpeppar", det vill säga "spanskpeppar och/eller paprika", som båda tillhör släktet *Capsicum* L. Förtydligandet av de naturliga ingredienser som inte redan är angivna i den gällande texten motsvarar ursprungsområdets traditionella metoder.
- Tillåtna tillsatser anges i en positiv förteckning. Dessa tillsatser påverkar inte produktens samband med territoriet eftersom de inte förändrar de organoleptiska egenskaperna, utan tvärtom skyddar dem mot de förändringar som är förknippade med oönskad fermentering. Genom att använda tillsatser kan spridningen av mikrobiella processer som är farliga för produkten undvikas. Tillsatserna bidrar dessutom till den långsamma mognadsprocessen, som är karakteristisk för produkten.
- Minsta respektive högsta kvantitet av de olika styckningsdelar som ska användas för att tillverka "Soppressata di Calabria" preciseras. Denna ändring består av en restriktivt specificering av det krav som anges i produktspecifikationen. Dessutom införs möjligheten att använda en styckningsdel med magert kött, det vill säga filén, som traditionellt används i produktionen av "Soppressata di Calabria". Denna ändring åtgärdar en brist i produktspecifikationen.
- Den minimimängd späck som ska användas för att tillreda korvblandningen har minskats för att kunna sänka produktens kalorihalt.
- Det föreskrivs att "Soppressata di Calabria" som är avsedd att enbart saluföras efter skivning ska kunna ha en längre form och förpackas i åtliga kollagentarmar. Denna bestämmelse gör det möjligt att förbättra produktens skivning och begränsa mängden oanvändbara rester som uppstår vid tillredningen.
- Det preciseras att mognadstiden på 45 dagar är ett minimivärde som tillämpas inom den traditionella tillverkningen.

Märkning

- En identifierande logotyp för den skyddade ursprungsbeteckningen "Soppressata di Calabria" införs.
- För att kunna framhäva användningen av spanskpeppar/paprika och paprikapulver införs möjligheten att på etiketten ange beteckningen "piccante", "dolce" eller "bianca" (stark, mild eller vit).

- En möjlighet att saluföra produkten vakuumpförpackad eller förpackad i skyddande atmosfär, hel, portionsvis eller i skivor införs. Denna bestämmelse finns inte i gällande produktspecifikation men är nödvändig för att man ska kunna anpassa produkten till utvecklingen i fråga om köp- och konsumtionsvanor utan att behöva göra avkall på produktens organoleptiska egenskaper.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel ⁽³⁾

"SOPPRESSATA DI CALABRIA"

EG-nr: IT-PDO-0217-1569-19.10.2011

SGB () SUB (X)

1. **Beteckning**

"Soppresata di Calabria"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**3.1 *Produkttyp*

Klass 1.2 Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.)

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

"Soppresata di Calabria" tillreds av minst 50 % medelgrovt malet kött från skinka, högst 50 % malet bogkött och/eller malen filé från gris som inte varit fryst, blandat med noga utvalt späck taget från den främre delen av läggen, nära halsbiten, samt naturliga aromatiska ingredienser [salt, hel och malen svartpeppar, stark eller mild röd spanskpeppar eller paprika (släkte *Capsicum* L.) i malen form och/eller krämform, vin, kryddor och naturliga aromer]. Andelen noga utvalt späck måste vara 4–15 % per kg bearbetat kött. Mognadstiden måste vara minst 45 dagar. När den saluförs ska "Soppresata di Calabria" ha följande egenskaper: en lätt utslätad cylinderform, en längd på 10–18 cm och en diameter på 4–8 cm. Skärytan är fast och ganska len, med en enhetlig naturligt eller starkt röd färg beroende på de ingredienser som används.

Endast produkter som är avsedda att saluföras efter skivning och vakuumpförpackad eller förpackad i skyddande atmosfär får stoppas i en ätlig kollagentarm, för att skapa en produkt med en längd på 40–60 cm.

3.3 *Råvaror (endast för bearbetade produkter)*

"Soppresata di Calabria" måste framställas av kött från grisar uppfödda på regionen Kalabriens territorium.

Kött från galtar eller suggor får inte användas för tillverkningen.

De genetiska egenskaperna måste överensstämma med dem som gäller för italienska späcksvin av följande traditionella och storvuxna raser:

- Rasen Apulo-Calabrese.

- Raserna Large White och Italiensk Landrace, så som de förädlats genom den italienska stamboken, eller grisar från galtar av de raserna.

- Grisar från galtar av rasen Duroc, så som den förädlats genom den italienska stamboken.

- Grisar från galtar av andra raser eller galtar av korsningar, förutsatt att dessa galtar, oavsett om de är födda i Italien eller ej, har fötts upp inom ramen för urvals- eller korsningsprogram vars syften stämmer överens med de syften som enligt den italienska stamboken fastställs för produktionen av späcksvin.

⁽³⁾ Ersatt av förordning (EU) nr 1151/2012.

Följande typer av grisar är däremot uttryckligen förbjudna:

- Grisar med ogynnsamma genetiska egenskaper, bland annat i fråga om stresskänslighet (porcine stress syndrome, PSS).
- Rasrena djur av raserna Belgisk Landrace, Hampshire, Pietrain och Spot.

Grispartiets medelvikt vid slakt måste vara minst 140 kg.

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)

Grisarnas foder ska till minst 50 % bestå av kompletterande blandfoder baserat på korn, bondbönor, majs, ollon och kikärter.

Det är förbjudet att i grisarnas foder använda maniok, potatis eller någon form av biprodukt som kan ge köttet och fett en smak eller lukt som inte är önskvärd.

För att gödningen ska kunna ge ett fastare kött är det förbjudet att använda foder i form av uppkok. Med uttrycket "foder i form av uppkok" avses användningen av biprodukter från bearbetningen av mjölk.

Åtminstone de sista två månaderna före slakt ska proteinkomponenten i fodret vara prioriterad, vilket innebär att fodret ska ha en proteinhalt på minst 12 %.

Fodret ska, beroende på vad som är tillgängligt på marknaden, komma från det geografiska produktionsområdet.

3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Produktionsstegen för uppfödning och slakt, urval, malning och tillblandning av köttet samt stoppning, bindning och mogning måste äga rum på Kalabriens territorium.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

—

3.7 Särskilda regler för märkning

Den skyddade ursprungsbezeichnung "Soppressata di Calabria" ska vara skriven med tydliga och outplånliga bokstäver. Den ska tydligt skilja sig från alla andra uppgifter som anges på den etikett eller det knappmärke som åtföljer produkten eller anbringas på portionsförpackningen. Den ska dessutom vara direkt åtföljd av orden "Denominazione d'Origine Protetta" (Skyddad ursprungsbezeichnung).

Nedanstående logotyp för den skyddade ursprungsbezeichnung "Soppressata di Calabria" ska finnas på etiketten.



Beteckningarna "piccante", "dolce" eller "bianca" (stark, mild eller vit) får anges på etiketten om respektive "Soppressata di Calabria" har tillverkats med röd spanskpeppar/paprika (släkte *Capsicum* L.) av typen stark eller mild, eller utan spanskpeppar/paprika.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Produktionen av "Soppressata di Calabria" äger rum i det traditionella produktionsområdet, som består av regionen Kalabriens territorium.

5. Samband med det geografiska området

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

Produktionsområdet ligger i södra Italien och kännetecknas av ett varmt till tempererat klimat, med låg nederbörd som är koncentrerad till vinterperioden. Området är huvudsakligen kuperat och bergigt, men eftersom det ligger på en halvö kantas det av en drygt 800 km lång kust som vetter mot både Tyrrenska och Joniska havet. Denna kombination av hav, kullar och berg ger upphov till för medelhavsområdet speciella klimatförhållanden.

"Soppressata di Calabria" är resultatet av erfarenheter och traditioner som är förankrade i Kalabrien. Producenternas förmåga att välja ut och bearbeta de olika köttstycken som används i blandningen, samt användningen av kryddor och naturliga aromer är av grundläggande betydelse för tillverkningen av denna produkt.

5.2 Specifika uppgifter om produkten

"Soppressata di Calabria" är en lagrad produkt som är typisk för de kalabresiska charkuterivarorna. "Soppressata di Calabria" tillreds av medelgrovt malet kött från skinka, malet bogkött och/eller malen filé som blandas med noga utvalt späck taget från den främre delen av läggen, nära halsbiten, samt naturliga aromatiska ingredienser. Produkten skiljer sig dessutom från andra liknande produkter genom sin lätt tillplattade form och den karakteristiska kryddsmak som den får genom de aromer som används.

5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)

De kvalitetskrav som gäller för "Soppressata di Calabria" är beroende av miljöförhållandena samt av naturliga och mänskliga faktorer.

Det område där "Soppressata di Calabria" produceras och bearbetas kännetecknas av ett samband med miljön som är avhängigt av det typiska klimatet i Syditalien, dvs. låg nederbörd som är koncentrerad främst till vinterperioden, samt av de berörda markområdenas geografiska läge. Läget innebär dessutom en exponering för speciella vindar och värmeväxlingar som gör det möjligt att upprätthålla bästa möjliga förhållanden inne i de lokaler som används för produktens mogning.

Producenternas erfarenhet när det gäller beredningen av köttstycken är särskilt viktig för tillverkningen av "Soppressata di Calabria". De noga utvalda styckena av magert kött mals medelgrovt och blandas med de feta delarna och kryddorna. I arbetet med beredningen av köttstyckena fortsätter producenterna att använda de naturliga aromatiska extrakt som är typiska för den kalabresiska traditionen, vilket ger "Soppressata di Calabria" dess säregna karaktär.

Den omsorg som producenterna ägnar åt stegen för stoppning och mogning för att garantera att man får en produkt som bevarar sin karakteristiska tillplattade form och goda konsistens är dessutom mycket viktig.

Denna helhet, bestående av "råvara - produkt - beteckning", har ett grundmurat samband med den sociala och ekonomiska utvecklingen i det avgränsade geografiska området, som är avgörande för traktens typiska traditioner och sedvänjor. Särskilt tydligt är användningen av en råvara hämtad från späcksvin som har de för de italienska rasvarianterna typiska egenskaperna, uppfödda på bland annat för området typiska vegetabilier. "Soppressata di Calabria" har alltså ett direkt samband med det avgränsade geografiska området på grund av regionens klimat, grisarnas utfodring och mänskliga faktorer.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

[Artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006 (*)]

Denna myndighet har inlett det nationella förfarandet för invändningar genom offentliggörande av förslaget till godkännande av den skyddade geografiska beteckningen "Soppressata di Calabria" i Republiken Italiens officiella tidning (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) nr 171 av den 25 juli 2011.

Produktspecifikationens konsoliderade text hittar du på webbplatsen <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

eller

direkt på webbplatsen för det italienska ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik (www.politicheagricole.it) genom att klicka på "Prodotti DOP IGP" [Produkter SUB SGB] (uppe till höger på skärmen), sedan på "Prodotti DOP IGP STG" [Produkter SUB SGB GTS] (till vänster på skärmen) och slutligen på "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE" [Produktspecifikationer som omfattas av EU:s granskning].

(*) Se fotnot 3.