

V

(Yttranden)

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en ändring, som inte är en mindre ändring, av en produktspecifikation i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2019/C 393/03)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ inom tre månader efter dagen för detta offentliggörande

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR SKYDDADE URSPRUNGSBETECKNINGAR ELLER SKYDDADE GEOGRAFISKA BETECKNINGAR SOM INTE ÄR EN MINDRE ÄNDRING

Ansökan om godkännande av en ändring i enlighet med artikel 53.2 första stycket i förordning (EU) nr 1151/2012

”CINTA SENESE”**EU-nr: PDO-IT-0491-AM01 – 5.4.2019****SUB****(X)SGB ()****1. Ansökande grupp och berättigat intresse**

Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP
Strada di Cerchiaia, 41/4
53100 Siena
ITALIEN

Tfn +39 5771606961
Fax +39 5771601244
E-post: info@cintasenedop.it

Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP består av producenter av ”Cinta Senese” och har behörighet att ansöka om ändring i enlighet med artikel 13.1 i dekret nr 12511 av den 14 oktober 2013 från det italienska ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik (*Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali*).

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

3. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen(ändringarna)

- Produktens namn
- Produktbeskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Produktionsmetod
- Samband
- Märkning
- Annat (Kontroller)

4. Typ av ändring(ar)

- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012
- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB, för vilken det inte har offentliggjorts något sammanfattande dokument (eller motsvarande), som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012

5. Ändringar*Produktbeskrivning*

— Följande text i artikel 1 i produktspecifikationen:

”Den skyddade ursprungsbeteckningen (SUB) 'Cinta Senese' får endast användas för kött från svin som fötts, uppfötts och slaktats i Toscana och som uppfyller de villkor och krav som anges i denna produktspecifikation, som utarbetats i enlighet med förordning (EG) nr 510/2006.”

ändras enligt följande:

”Den skyddade ursprungsbeteckningen 'Cinta Senese' får endast användas för alla ätliga delar av slaktkroppar av svin som fötts, uppfötts och slaktats i Toscana och som uppfyller de villkor och krav som anges i denna produktspecifikation, som utarbetats i enlighet med förordning (EU) nr 1151/2012.”

Ändringarna är följande:

1. Uttrycket ”kött från svin” ersätts av uttrycket ”alla ätliga delar av slaktkroppar av svin”, eftersom den nya versionen av artikel 2 i produktspecifikationen anger att den skyddade ursprungsbeteckningen ”Cinta Senese” inte bara omfattar de delar av slaktkroppen som klassificeras som ”kött” utan även alla andra ätbara delar av slaktkroppen.

Denna ändring ska även tillämpas på punkt 4.2 i den sammanfattning som offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning* C 200/16 av den 7 juli 2011 och överförs till punkt 3.2 i det sammanfattande dokument som bifogas denna ansökan om ändring.

2. Hänvisningen till ”förordning (EG) nr 510/2006” ändras till ”förordning (EU) nr 1151/2012” för att uppdatera produktspecifikationen till de senast gällande reglerna i fråga om skyddade ursprungsbeteckningar (SUB), skyddade geografiska beteckningar (SGB) och garanterade traditionella specialiteter (GTS).

— Följande text i artikel 2 i produktspecifikationen:

”Den skyddade ursprungsbeteckningen 'Cinta Senese' är förbehållen kött som erhållits i enlighet med denna produktspecifikation.

— Fysikalisk-kemiska egenskaper

För att kunna erhålla den skyddade ursprungsbeteckningen 'Cinta Senese' ska köttet uppvisa följande fysikalisk-kemiska egenskaper (per 100 g ätligt kött – 24 timmar efter slaktningen):

- En vattenhalt på högst 78 %.
- En fetthalt på minst 2,5 % (i muskeln *longissimus dorsi*).
- Ett pH-värde på mellan 6 och 6,5 (s.k. pH 45, eftersom värdet mäts 45 minuter efter slaktningen).

— Visuella och organoleptiska egenskaper

För att kunna erhålla den skyddade ursprungsbeteckningen 'Cinta Senese' ska köttet uppvisa följande visuella och organoleptiska egenskaper:

- Klarrosa och eller röd färg.
- Fin textur.
- Kompakt konsistens, lätt fettmarmorerat, mört och saftigt med en doft av färskt kött."

ändras enligt följande:

"Den skyddade ursprungsbeteckningen 'Cinta Senese' får endast användas för alla ätliga delar som erhållits i enlighet med denna produktspecifikation från slaktkroppar av svin vilkas kött uppvisar de särskilda egenskaper som anges nedan.

— Fysikalisk-kemiska egenskaper (per 100 g ätligt kött – 24 timmar efter slakt):

- En vattenhalt på högst 78 %.
- En fetthalt på minst 2,5 %.
- Ett pH-värde på mellan 6 och 6,5 (s.k. pH 45, eftersom värdet mäts 45 minuter efter slakt).

— Sensoriska egenskaper

- Klarrosa och/eller röd färg.
- Fin textur.
- Kompakt konsistens, lätt fettmarmorerat, mört med en doft av färskt kött."

Ändringarna är följande:

1. Uttrycket "kött som erhållits" ersätts med "alla ätliga delar som erhållits" så att den skyddade ursprungsbeteckningen "Cinta Senese" ska kunna omfatta inte bara de delar av slaktkropparna som definieras som "kött" utan även andra ätliga delar av slaktkroppen, för att kunna följa traditionen enligt vilken alla ätliga delar av grisen kan konsumeras och inte bara köttet.
2. Det har fastställts att de särskilda egenskaper som en del ska ha för att klassificeras som "kött" kan användas för att på ett adekvat sätt omfatta hela slaktkroppen och att det innebär att inte bara "köttet" utan alla andra ätliga delar som erhålls från slaktkroppen kan omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen "Cinta Senese". Detta innebär följande:
 - Texten "från slaktkroppar av svin vilkas kött uppvisar de särskilda egenskaper som anges nedan" läggs till.
 - Följande text stryks, då den begränsar tillämpningsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen "Cinta Senese" till enbart "köttet":
 - "För att kunna erhålla den skyddade ursprungsbeteckningen 'Cinta Senese' ska köttet uppvisa följande fysikalisk-kemiska egenskaper"
 - "För att kunna erhålla den skyddade ursprungsbeteckningen 'Cinta Senese' ska köttet uppvisa följande visuella och organoleptiska egenskaper:"
3. Texten "(i muskeln *longissimus dorsi*)" stryks, då fetthalten kan kontrolleras i andra delar av slaktkroppen med ett resultat som är lika tillförlitligt och representativt för kvaliteten på den certifierade produkten. Kravet på att kontrollera denna parameter enbart i muskeln *longissimus dorsi* utgör därför en begränsning som bör tas bort, i linje med vad som anges för vattenhalt och pH-värde, för vilka det inte anges i vilken del av kroppen som parametern ska kontrolleras. Denna ändring ska även tillämpas på punkt 4.2 i den sammanfattning som offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning* C 200/16 av den 7 juli 2011 och överförs till punkt 3.2 i det sammanfattande dokument som bifogas denna ansökan om ändring.
4. Orden "visuella och organoleptiska" ersätts med "sensoriska" då termen är lämpligare för att på ett uttömmande sätt ange de egenskaper som normen föreskriver (färg, textur och konsistens). Denna ändring ska även tillämpas på punkt 4.2 i den sammanfattning som offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning* C 200/16 av den 7 juli 2011 och överförs till punkt 3.2 i det sammanfattande dokument som bifogas denna ansökan om ändring.

5. Ordet "saftigt" tas bort då det motsvarar en (smak)parameter som innebär att ett livsmedel har förmåga att öka salivavsöndringen under tuggning, vilket inte kan kontrolleras genom en visuell granskning av produkten. Denna ändring ska även tillämpas på punkt 4.2 i den sammanfattning som offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning* C 200/16 av den 7 juli 2011 och överförs till punkt 3.2 i det sammanfattande dokument som bifogas denna ansökan om ändring.

Geografiskt område

- I artikel 3 i produktspecifikationen föreskrivs följande:

"Produktionsområdet för kött med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Cinta Senese' omfattar hela territoriet i regionen Toscana upp till en höjd på 1 200 meter över havet. Över denna höjd är miljöförhållandena inte längre lämpliga för uppfödning."

Orden "kött med" tas bort eftersom det i den nya versionen av artikel 2 fastställs att den skyddade ursprungsbeteckningen "Cinta Senese" inte bara omfattar de delar av slaktkroppen som definieras som "kött", utan alla ätliga delar av slaktkroppen.

Produktionsmetod

- Följande text i artikel 5 i produktspecifikationen:

"Ras: De svin som används för produktion av kött med den skyddade ursprungsbeteckningen 'Cinta Senese' ska enbart vara djur som avlats genom parning av svin som är inskrivna i uppfödningsregistret och/eller i stamboken för rasen 'Cinta Senese'."

ändras enligt följande:

"Ras: De svin vilkas ätliga delar av slaktkroppen omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen 'Cinta Senese' ska enbart vara djur som avlats genom parning av svin som är inskrivna i uppfödningsregistret och/eller i stamboken för rasen 'Cinta Senese'."

Ändringen innebär att orden "som används för produktion av kött med" ersätts av orden "vilkas ätliga delar av slaktkroppen omfattas av" för att anpassa denna del av texten till den nya versionen av artikel 2, enligt vilken den skyddade ursprungsbeteckningen "Cinta Senese" inte bara omfattar de delar av slaktkroppen som definieras som "kött" utan även alla andra ätliga delar av slaktkroppen.

- Följande text i artikel 5 i produktspecifikationen:

"För smågrisar upp till fyra månader får däremot kosttillskott utgöra hela den dagliga foderransonen eftersom dessa djur också föds upp i svinstall."

ändras enligt följande:

"För smågrisar upp till fyra månader och digivande suggor får däremot kompletteringsfoder utgöra hela den dagliga foderransonen, oavsett vilken typ av kompletteringsfoder som används, eftersom dessa djur också föds upp i svinstall."

Ändringen består av följande:

1. Orden " och digivande suggor" läggs till eftersom möjligheten att tillgodose djurens dagliga näringsbehov genom att tillföra kompletteringsfoder motsvarande hela den dagliga foderransonen inte bara gäller smågrisar upp till fyra månader utan även digivande suggor, eftersom de genomgår en särskilt krävande fas och behöver ett adekvat tillskott av protein.
2. Orden "oavsett vilken typ av fodertillskott som används" läggs till för att föreskriva att de produkter som utgör foder till smågrisar upp till fyra månader och digivande suggor också kan skilja sig från de produkter som används för den dagliga foderransonen i alla andra fall, eftersom både smågrisar upp till fyra månader och digivande suggor genomgår en särskilt krävande fas och behöver ett adekvat tillskott av protein.

- Följande text i artikel 5 i produktspecifikationen:

"Beträffande kosttillskott är följande produkter tillåtna:

- Energiprodukter: Alla fullkornsspannmål.
- Proteinprodukter: Oljeväxter (förutom soja och biprodukter av soja) och alla hela baljväxter.
- Fibrer: Grönfoder, färska frukter och grönsaker, biprodukter från malning av spannmål."

ändras enligt följande:

”Beträffande fodertillskott är följande produkter tillåtna:

- Energiprodukter: Alla fullkornsspannmål och/eller biprodukter av dessa, inbegripet från malning.
- Proteinprodukter: Oljeväxter (förutom soja och biprodukter av soja) och alla hela baljväxter och/eller biprodukter av dessa.
- Fibrer: Grönfoder, färska frukter och grönsaker och/eller biprodukter av dessa.”

Ändringen består av följande:

1. Orden ”och/eller biprodukter av dessa” läggs till för varje kategori av produkter som får användas som kompletteringsfoder, detta för att fastställa att det är tillåtet att använda biprodukter av dessa produkter (som tillskott eller ersättning), eftersom det rör sig om foder som inte är olämpliga ur hälsosynpunkt och som inte har negativa inverknings på de ätliga delar av slaktkropparna som får omfattas av den skyddade ursprungsbezeichnung ”Cinta Senese”.
2. Orden ”biprodukter från malning av spannmål” tas bort från strecksatsen gällande ”fibrer” och i stället läggs orden ”inbegripet från malning” till i strecksatsen gällande ”spannmål” då det av läsbarhetsskäl är mer logiskt att ange detta här.

Ändringen görs även i punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet som bifogas denna ansökan om ändring.

— I artikel 5 i produktspecifikationen, efter följande mening:

”Brännmärknings- och/eller den särskiljande märknings- och/eller styckningsanläggningen.”

läggs följande mening till (utan ändringar):

”Brännmärknings- och/eller den särskiljande märknings- och/eller styckningsanläggningen består av logotypen för den skyddade ursprungsbezeichnung ’Cinta Senese’ och av slaktanläggningens kod.” Denna mening var tidigare en del av artikel 8 i produktspecifikationen.

Ändringen motiveras av att det rör sig om en bestämmelse om en åtgärd (brännmärkning) som sker under ett skede innan produkten släpps ut på marknaden (vid slakten) och som regleras i artikel 5, medan artikel 8 gäller de uppgifter som ska åtfölja själva produkten vid saluföringen (efter slakt och styckning).

— I artikel 5 i produktspecifikationen som lyder:

”Efter slakten kyls köttet och styckas för att erhålla styckningsdetaljer och delar som är avsedda för konsumtion eller för beredning av charkuterivaror enligt toskansk tradition.”

ersätts uttrycket ”kött” av uttrycket ”halva slaktkroppar”, eftersom den nya versionen av artikel 2 i produktspecifikationen anger att den skyddade ursprungsbezeichnung ”Cinta Senese” inte bara omfattar de delar av slaktkroppen som klassificeras som ”kött” utan även alla andra ätliga delar av den halva slaktkroppen. Artikeln får därmed följande lydelse:

”Efter slakten kyls de halva slaktkropparna och styckas för att erhålla styckningsdetaljer och delar som är avsedda för konsumtion eller för beredning av charkuterivaror enligt toskansk tradition.”

Märkning

— Följande text i artikel 8 i produktspecifikationen:

”Alla styckningsdelar på den halva slaktkropp som har brännmärkts och som är avsedda för den enskilde konsumenten ska märkas med en särskiljande märkning med följande uppgifter:

1. Den logotyp som avses i artikel 9.
2. Namnet på den skyddade beteckningen: Cinta Senese D.O.P.
3. Gemenskapssymbolen eller benämningen ’Denominazione d’Origine Protetta’.
4. Spårbarhetskod som gör att man kan identifiera djuret (födelseplats och födelsedatum), plats och datum för slaktning och styckning, samt den saluförda mängden.

Märkningen med ovanstående uppgifter ska vara manipuleringsssäker på de anatomiska delarna och/eller på förpackade produkter.

Eventuella uppgifter om konsumentgarantier.”

ersätts med följande:

”Alla styckningsdelar på den halva slaktkropp som har brännmärkts och som är avsedda för den enskilde konsumenten ska märkas med en särskiljande märkning med följande uppgifter:

1. Den logotyp som avses i artikel 9.
2. Namnet på den skyddade beteckningen: Cinta Senese SUB.
3. Unionssymbolen.
4. Spårbarhetskoderna som gör att man kan identifiera djuret (födelseplats och födelsedatum), plats och datum för slaktning och styckning, samt den saluförda mängden.

När produkten som är avsedd för slutkonsumenten förpackas ska de ovannämnda uppgifterna anges på ett manipulerings säkert sätt tillsammans med själva produkten.

Eventuella uppgifter om konsumentgarantier får också anges.”

Ändringarna är följande:

1. I tredje strecksatsen ersätts ”gemenskapssymbolen” med ”unionssymbolen” för att göra bestämmelsen tydligare, och orden ”eller benämningen ’Denominazione d’Origine Protetta’” (skyddad ursprungsbeteckning) tas bort, eftersom det i artikel 12.3 i förordning (EU) nr 1151/2012 föreskrivs att unionssymbolen ska finnas med i märkningen, och denna inte kan ersättas av benämningen ”skyddad ursprungsbeteckning” eller förkortningen ”SUB” (som för övrigt ändå ska anges i enlighet med andra strecksatsen i förteckningen). Denna ändring är även tillämplig på punkt 4.8 i den sammanfattning som offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning* C 200/16 av den 7 juli 2011 och överförs till punkt 3.6 i det sammanfattande dokument som bifogas denna ansökan om ändring.
2. Meningen ”Märkningen med ovanstående uppgifter ska vara manipulerings säker på de anatomiska delarna och/ eller på förpackade produkter” ersätts med meningen ”När produkten som är avsedd för slutkonsumenten förpackas ska de ovannämnda uppgifterna anges på ett manipulerings säkert sätt tillsammans med själva produkten” för att förtydliga denna bestämmelse. Denna ändring är även tillämplig på punkt 4.8 i den sammanfattning som offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning* C 200/16 av den 7 juli 2011 och överförs till punkt 3.6 i det sammanfattande dokument som bifogas denna ansökan om ändring.
3. För att underlätta läsningen av artikel 8 ersätts texten ”Eventuella uppgifter om konsumentgarantier” med texten ”Eventuella uppgifter om konsumentgarantier får också anges”.

Annat

Kontroller

— Följande text i artikel 7 i produktspecifikationen:

”Kontrollen av produktens överensstämmelse med produktspecifikationen görs av ett kontrollorgan i enlighet med bestämmelserna i artiklarna 10 och 11 i förordning (EG) nr 510/2006. Kontrollorganet är Istituto Nord Est Qualità - I.N.E.Q., Via Nazionale, 33/35 - 33030 Villanova di San Daniele del Friuli (Udine), Italien, tfn +39 432956951; fax +39 432956955; e-post: info@ineq.it”

ändras enligt följande, för att anpassa bestämmelsen till de ovannämnda ändringarna av lagstiftningen gällande skyddade ursprungsbeteckningar, skyddade geografiska beteckningar och garanterade traditionella specialiteter och för att uppdatera kontaktuppgifterna till kontrollorganet som (efter antagandet av texten till produktspecifikationen) har bytt namn och adress.

”Kontrollen av att produktspecifikationen följs utförs i enlighet med artikel 37 i förordning (EU) nr 1151/2012. Kontrollorganet som ansvarar för denna uppgift är IFCQ CERTIFICAZIONI, via Rodeano n° 71, San Daniele del Friuli (Udine), Italien, tfn +39 432940349; fax +39 432943357; e-post: info@ifcq.it, ifcq@pec.it”

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"CINTA SENESE"

EU-nr: PDO-IT-0491-AM01 – 5.4.2019

SUB (X)

SGB ()

1. Namn

"Cinta Senese"

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1 Produkttyp

Klass 1.1 Färskt kött (och färska slaktbiprodukter)

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

Den skyddade ursprungsbeteckningen "Cinta Senese" får endast användas för alla ätliga delar av slaktkroppar av frigående eller delvis frigående svin av rasen Cinta Senese som avlats genom parning av svin som är inskrivna i uppfödningsregistret och/eller i stamboken för rasen Cinta Senese.

Vid saluföringen ska köttet med den skyddade ursprungsbeteckningen "Cinta Senese" uppvisa följande fysikalisk-kemiska egenskaper (per 100 g ätligt kött – 24 timmar efter slakt): Det ska ha en vattenhalt på högst 78 %, en fetthalt på minst 2,5 %, och ett pH-värde på 6–6,5 (pH-värde som mäts 45 minuter efter slakt).

Köttet ska även uppvisa följande sensoriska egenskaper: Det ska vara klarrosa och/eller rött till färgen, ha fin textur och kompakt konsistens samt vara måttligt fettmarmorerat. Det ska vara mört och dofta färskt kött.

3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

Svinens foder utgörs av skogsbete och/eller bete på mark som planterats med foderväxter och spannmål inom det område som avgränsas i punkt 4. Svin över fyra månader får ges ett dagligt kompletteringsfoder som en del av den dagliga tillåtna foderrationen. Kompletteringsfodret får uppgå till högst 2 % av djurets levande vikt.

Endast vid ogynnsamma väderförhållanden, t.ex. torka, långa regnperioder eller varaktigt snötäcke, som förhindrar bete eller skogsbete i full utsträckning är det tillåtet att använda dagligt kompletteringsfoder för att tillförsäkra djuren ett normalt foderintag. Detta kosttillskott får inte överskrida 3 % av den levande vikten.

Av kompletteringsfodrets beståndsdelar ska minst 60 % av den totala administrerade vikten komma från det geografiska produktionsområdet.

Följande fodertillskott är tillåtna:

- Energiprodukter: Alla fullkornsspannmål och/eller biprodukter av dessa, inbegripet från malning.
- Proteinprodukter: Oljeväxter (förutom soja och biprodukter av soja) och alla hela baljväxter och/eller biprodukter av dessa.
- Fibrer: Grönfoder, färska frukter och grönsaker och eller biprodukter av dessa.

Även vitamin- och/eller mineraltillskott får användas.

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

De steg i produktionen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området enligt punkt 4 i detta sammanfattande dokument är födelse, uppfödning och slakt av de djur som används för produktion av kött med den skyddade ursprungsbeteckningen "Cinta Senese".

3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

—

3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

Halva slaktkroppar av "Cinta Senese" ska brännmärkas på följande ställen: skinka, rygg, bröst, bog och hals. Brännmärkningen består av logotypen för den skyddade ursprungsbeteckningen "Cinta Senese" och av slaktanläggningens kod.

Alla styckningsdelar på den halva slaktkropp som har brännmärkts och som är avsedda för den enskilde konsumenten ska märkas med en särskiljande märkning med följande uppgifter:

1. Logotyp.
2. Namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen: Cinta Senese SUB.
3. Unionssymbolen.
4. Spårbarhetskoderna som gör att man kan identifiera djuret (födelseplats och födelsedatum), plats och datum för slaktning och styckning, samt den saluförda mängden.

När produkten som är avsedd för slutkonsumenten förpackas ska de ovannämnda uppgifterna anges på ett manipulerings säkert sätt tillsammans med själva produkten.

Logotypen består av en mörkröd heraldisk vapensköld med en bild av en gris i mörkgrått med ett vitt band mitt på kroppen. Vapenskölden är omringad av en mörkröd cirkel med texten "allevata in Toscana secondo tradizione" (uppfödd i Toscana på traditionellt sätt). Under den heraldiska vapenskölden och utanför cirkeln anges beteckningen "Cinta Senese D.O.P.". Logotypen får reproduceras med samma bokstäver i svartvitt, på olika material och i mindre eller större storlek, så länge som textens proportioner och disposition respekteras.



Cinta Senese D.O.P.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet omfattar hela territoriet i regionen Toscana upp till en höjd på 1 200 meter över havet. Över denna höjd är miljöförhållandena inte längre lämpliga för uppfödning.

5. Samband med det geografiska området

Sambandet mellan den skyddade ursprungsbeteckningen "Cinta Senese" och ursprungsområdet kan motiveras just genom den typ av uppfödning och foder som används för rasen och som ger den de särdrag som beskrivs i punkt 3.2. Karaktäristiskt för det avgränsade geografiska området är blandskog, med starkt inslag av olika ekarter som producerar ekollon, samt besädd marginaljord. Dessa vanligen magra betesmarker med lerjord, som ofta planterats med kraftigt foder, är typiska för klimat- och markförhållandena i Toscana. Människan har genom flera hundra års avel fått fram rasen Cinta Senese. Det är en ras med kraftiga ben och allmänt stabil konstitution. Den är stark, enkel, anpassningsbar och motståndskraftig mot sjukdomar och kan tillgodogöra sig nästan alla naturresurser som är typiska för Toscana. Den typiska uppfödningens form är i dag, liksom förr i tiden, uppfödning med frigående eller delvis frigående djur. Svinen släpps ut på bete i skogen och i anpassade markområden och tas sedan in under natten eller under känsliga perioder före och efter grisning. Denna form av uppfödning, som bygger på att fodret utgörs av resurser från skogen och marken, gör att många hälsoproblem kan undvikas. Djuren slipper även stress, vilket inverkar positivt på de utmärkande egenskaperna för köttets sammansättning och kvalitet. Köttet utmärks inte bara av den måttliga intramuskulära fettmarmoreringen som syns i styckningsdelarna, utan även av den minimifetthalt som anges i punkt 3.2, som inte finns i allt griskött och som anses vara en mycket viktig faktor för att garantera köttets smak. Ett annat intressant särdrag hos köttet med beteckningen "Cinta Senese" är de mättade fettsyrnans sammansättning. Andelen

olja, en aromprekursor med gynnsam inverkan på köttets organoleptiska egenskaper, är hög, medan andelen linolsyra, som i stora mängder kan försämra produktens kvalitet, är låg. Denna sammansättning påverkas av fodret som utgörs av de typiska trädslagen i de toskanska skogarna och betesmarkerna.

Dessutom påverkar betet den genetiska sammansättningen och gör köttet särskilt lämpligt för konsumtion i färskt tillstånd och för tillverkning av bearbetade produkter eftersom köttets vattenbindningsförmåga ökar. Detta gör att köttet krymper ytterst lite vid tillagningen på grund av vattenavdunstning och att salthalten minskar ytterst lite under den första lagringsfasen för bearbetade produkter.

Det bör betonas att kött med beteckningen "Cinta Senese" är direkt förknippat med ursprungsregionen. Genom tiderna har man förstått att uppskatta dess egenskaper och det anses i dag representera den toskanska matraderitionen. Tack vare de regionala myndigheternas åtgärder har kött med beteckningen "Cinta Senese" blivit allt större på marknaden. Beteckningen används till och med på restaurangmenyer som namn för olika köttdeklar.

Efterfrågan på kött med beteckningen "Cinta Senese" är i dag oerhört stor och köttet betingar i handeln ett högre pris än annat kött, vilket framgår av en tabell från handels-, industri-, hantverks- och lantbruksskammaren i Siena från 2001 och 2002.

Hänvisning till offentligtörandet av produktspesifikationens

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

Den konsoliderade produktspesifikationens finns på följande webbplats:

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

Den kan också

nå direkt från startsidan på webbplatsen för ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitikk (www.politicheagricole.it). Klicka på "Qualità" (längst upp på skärmen) och sedan på "Prodotti DOP, IGP e STG" (till vänster på skärmen) och "Disciplinari di produzione all'esame dell'UE".