

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

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

(2014/C 86/06)

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 ENLIGT ARTIKEL 9

”PANCETTA PIACENTINA”

EG-nr: IT-PDO-0117-01103-08.04.2013

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 (specificera)

⁽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.

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)

3. Ändring(ar)

Den ändring genom vilken användning av nitriter införs, alltid inom gränsen för de mängder som fastställts i lagstiftningen, är nödvändig eftersom förekomsten av nitriter i kombination med nitrater säkerställer en högre verkningsgrad mot patogener och vissa former av oxidering under produktionsstapperna för den skyddade ursprungsbeteckningen "Pancetta Piacentina".

Det har bedömts som lämpligt att stryka uppgiften om produktens placering under mognadslagringsstappen, eftersom "staplingen på avpassade plan" inte verkar ha någon inverkan på ursprungsbeteckningens produktionsprocess som helhet.

Ändringen avseende formerna för bindning eller skarvning av produkten sedan den rullats föreslås för att bättre kunna precisera och tydliggöra denna produktionsstapp.

Ändringen för att tillåta användning av alla typer av svinfjälster och cellofanfilm möjliggör en användning av höljen som motsvarar syftet med produktionen och en anpassning till realiteterna på marknaden, vilka ibland gör det svårt (och ibland omöjligt) att få tag på de specifika typer av höljen som angavs tidigare.

Syftet med förlängningen av den kortaste mognadslagringsperioden från tre till fyra månader är att förbättra kvaliteten på den produkt som förknippas med den skyddade ursprungsbeteckningen.

Att den högsta temperaturen under mognadslagringen höjs från 14 °C till 18 °C och att en toleransmarginal på 10 % införs för luftfuktighetsparametrarna i mognadslagringsomgivningen, bidrar på samma sätt till att höja produktens kvalitet, tack vare att en mer intensiv arom kan utvecklas och fel kan elimineras i produkten.

Slutligen härrör sänkningen av den lägsta askhalten från 2 % till 1,5 % från den lägsta tillåtna salthalten, med vilken askhalten är nära förknippad. Sänkningen överensstämmer dessutom med den allmänna tendensen att minska salthalten i livsmedel.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

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

"PANCETTA PIACENTINA"

EG nr: IT-PDO-0117-01103-08.04.2013

SGB () SUB (X)

1. Beteckning

"Pancetta Piacentina"

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1 Produkttyp

Klass 1.2. – Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta osv.)

⁽³⁾ Se fotnot 2.

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig

"Pancetta Piacentina" är en saltad produkt som mognadslagras naturligt och konserveras rå. Produkten framställs av bukdelen av det yttre fettet på den halva slaktkroppen, som går från delen bakom bröstbenet till ljumskdelen, samt av bålmusklerna.

Den färdiga produkten är cylinderformad, väger mellan 4 kg och 8 kg och är klarröd med helt vita fettpartier. Köttet har en angenäm och mild doft och en utsökt smak.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter)

"Pancetta Piacentina" framställs av svin som föds, föds upp och slaktas i Emilia-Romagna och Lombardiet. Beteckningen "Pancetta Piacentina" omfattas av det undantag som anges i artikel 5.3 i förordning (EU) nr 1151/2012.

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)

Särskilda regler om foderransonens användning och sammansättning ska iakttagas. Utfodringen av svinen omfattar två etapper och baseras främst på spannmålsproduktionen i det makroområde som definieras i punkt 3.3. Svinens genomsnittliga foderranson utgörs i första hand av majsfoder och därutöver av foder som innehåller korn, kli, sojabönor och mineraltillskott. Biprodukterna från ostbildning (vassle, ostmassa och kärnmjöl) tillhandahålls till stor del av de ostfabriker som ligger inom det avgränsade geografiska området.

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

Alla de etapper som rör produktion, trimning, torrsaltning, bindning, torkning och mognadslagring av "Pancetta Piacentina" ska äga rum i det område som anges i punkt 4 nedan.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv.

Förpackning och skivning eller uppdelning i portioner ska ske under överinseende av det kontrollorgan som utsetts, uteslutande i det beredningsområde som definieras i punkt 4. För att kunna garantera att produktens ursprungliga och utmärkande egenskaper bevaras, måste arbetsmomenten förpackning och skivning eller uppdelning i portioner utföras i det geografiska produktionsområdet av sakkunnig personal. Före skivningen ska aktörerna se till att svålen helt och hållet avlägsnas. Om en produkt kommer i kontakt med luft eller exponeras för okända miljöförhållanden sedan den omgivande naturliga svålen avlägsnats föreligger en för oxidering och förruttelse på skivorna eller på den uppskurna yta, vilket leder till att den magra delen förlorar sin karakteristiska klarröda färg, att den feta delen härsknar och aromen följaktligen försämras.

3.7 Särskilda regler för märkning

När produkten saluförs ska den vara märkt med beteckningen "Pancetta Piacentina".

Beteckningen "Pancetta Piacentina" ska anges på etiketten med tydliga och outplånliga bokstäver, tydligt urskiljbara från andra uppgifter i märkningen, och omedelbart följas av texten "Denominazione di Origine Protetta" (skyddad ursprungsbeteckning).

Det är förbjudet att lägga till någon beteckning som inte uttryckligen föreskrivs.

Det är dock tillåtet att ange person- eller firmanamn eller privata märken, under förutsättning att dessa inte innehåller värdeomdömen eller är vilseledande för konsumenten. Det är även tillåtet att ange namnet på den svinuppfödningens anläggning som produkten kommer ifrån.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet för "Pancetta Piacentina" omfattar hela provinsen Piacenzas utbredning, men är begränsat till de områden som ligger under 900 meters höjd över havet.

5. Samband med det geografiska området

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

"Pancetta Piacentina" har producerats sedan romartiden och förts vidare under århundradena inom det geografiska området provinsen Piacenza.

Produktionsområdet för "Pancetta Piacentina" har ett mervärde tack vare kopplingen till utvecklingen av en gemensam landsbygdskultur i hela Padanien, varifrån råvaran kommer (Emilia-Romagna och Lombardiet). I råvarans ursprungsområde påverkas utvecklingen av boskapen av både den omfattande spannmålsodlingen och bearbetningsmetoderna inom den mycket specialiserade ostindustrin, vilket har uppmuntrat svinuppfödning.

I provinsen Piacenza har de lokala producenterna blivit särskilt skickliga i att välja ut och bearbeta köttbitarna. Hoprullningen och bindningen av produkten kräver särskild sakkunskap. De svala och vattenrika dalarna och de skogbevuxna kullarna i området inverkar positivt på förhållandena för mognadslagring.

5.2 Specifika uppgifter om produkten

"Pancetta Piacentina" har en cylindrisk form. Köttstyckets magra delar är klarröda och de feta delarna är vita. "Pancetta Piacentina" har en angenäm och mild doft och en utsökt smak.

Den styckningsdel som används vid produktion av "Pancetta Piacentina" kommer från tunga italienska svin.

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 föreskrivna egenskaperna hos "Pancetta Piacentina" beror på såväl miljö- och naturförhållanden som mänskliga faktorer. I synnerhet är råvarans karakteristika nära förknippade med det avgränsade geografiska försörjningsområdet. I detta område har det utvecklats tekniker för uppfödning av tunga italienska svin, som är avgörande för kvaliteten på den köttstyckningsdel som används för produktionen av "Pancetta Piacentina".

Dessutom produceras "Pancetta Piacentina" i provinsen Piacenza därför att de lokala producenterna där har utvecklat sakkunskap om saltning, hoprullning och bindning av produkten.

Genom hoprullningen och bindningen får "Pancetta Piacentina" sin karakteristiska cylinderform och en snittyta med omväxlande magra och feta delar.

"Pancetta Piacentina" är dessutom kopplad till sitt produktionsområde genom producenternas tekniska sakkunskap på områdena saltning och mognadslagring.

Miljöfaktorerna är intimt förknippade med förhållandena i produktionsområdet, i synnerhet klimatet som i hög grad påverkar den färdiga produktens egenskaper genom sin gynnsamma inverkan på de olika etapperna i mognadslagringen.

Råvaran, produkten och dess beteckning har alltså sammantaget ett nära samband med den specifika socioekonomiska utvecklingen i området och uppvisar särdrag som omöjligen kan återskapas på andra platser.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006 ⁽⁴⁾)

Den konsoliderade produktspecifikationen återfinns på webbplatsen

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

eller

direkt via webbplatsen för ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik (<http://www.politicheagricole.it>) genom att man klickar på "Qualità e sicurezza" (kvalitet och säkerhet) (uppe till höger på skärmen) och sedan på "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE" (produktspecifikationer som granskas av EU).

⁽⁴⁾ Se fotnot 2.