

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2009/C 71/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

Wniosek w sprawie zmian składany na podstawie art. 9

„PROSCIUTTO DI NORCIA”

Nr WE: IT-PGI-0117-1554-11.07.2007

CHOG (X) CHNP ()

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne [określić jakie]

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

2. Rodzaj zmian:

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu ani streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez władze publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana (zmiany):**3.1. Opis produktu:**

Punkt 3 specyfikacji produkcji, który był podstawą uznania produktu, mówi o „dorosłych świnich ciężkich” jako surowcu do produkcji „Prosciutto di Norcia” ChOG. Ze względu na istnienie dokładnej definicji „dorosłych świń ciężkich” i w celu dostarczenia organowi kontrolnemu bardziej odpowiednich danych, a konsumentowi pewniejszych informacji, uznano za wskazane wyjaśnienie w specyfikacji produkcji charakterystyk „dorosłych świń ciężkich”.

3.2. Dowód pochodzenia:

Uznano za wskazane dodanie do pkt 7 elementów dotyczących pochodzenia, które nie są podane w obowiązującej specyfikacji produkcji.

3.3. Wymogi krajowe:

Ze specyfikacji produkcji usuwa się wszelkie odniesienia do działalności kontrolnej przeprowadzanej przez konsorcjum, ponieważ jest ona niezgodna z przepisami art. 10 i 11 rozporządzenia (WE) nr 510/06.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„PROSCIUTTO DI NORCIA”

Nr WE: IT-PGI-0117-1554-11.07.2007

CHOG (X) HNP ()

1. Nazwa:

„Prosciutto di Norcia”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem II):**

Klasa 1.2 — Produkty wytworzone na bazie mięsa

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

„Prosciutto di Norcia” ChOG jest to dojrzała szynka surowa, która w momencie przekazania do obrotu ma charakterystyczny kształt „gruszki”, masę nie mniejszą niż 8,5 kg, po rozcięciu jej wygląd jest spójny, a kolor od różowawego po czerwonawy. Odnacza się charakterystycznym lekko korzennym zapachem, a jej smak jest pełny, ale nie słony.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

„Prosciutto di Norcia” ChOG wytwarzana jest z udźców świń tradycyjnych ras włoskich Large White i Landrace w formie uszlachetnionej zgodnie z Włoską Księgą Rodowodową (Libro Genealogico Italiano) lub pochodzących od knurów tych ras; ze świń włoskiej rasy Duroc w formie uszlachetnionej zgodnie z Włoską Księgą Rodowodową. Dopuszcza się ponadto świnię pochodzącą od knurów innych ras lub knurów hybrydowych, pod warunkiem że pochodzą one z programów selekcji lub krzyżowania zgodnych z celami określonymi we Włoskiej Księdze Rodowodowej dla produkcji świń ciężkich. Nie ma ograniczeń co do geograficznego obszaru pochodzenia świń.

Niemniej wykluczone są osobniki o cechach sprzecznych z założonymi, ze szczególnym uwzględnieniem zespołu napięcia u świń (PSS), genetyczne rodzaje i osobniki uznawane za niezgodne z warunkami specyfikacji produkcji oraz zwierzęta czystych ras, takich jak: belgijska Landrace, Hampshire, Pietrain, Duroc i Spotted Poland.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

Stosowana pasza musi być zgodna ze standardami towarowymi. Żywnienie oraz techniki hodowli muszą gwarantować uzyskanie świń ciężkich dzięki umiarkowanemu codziennemu wzrostowi wagi.

Do żywienia świń o masie od 30 do 80 kilogramów żywej wagi stosuje się pasze określone w tabelach nr 1 i nr 2 specyfikacji produkcji, przygotowane w taki sposób, aby masa sucha pochodzenia zbożowego stanowiła nie mniej niż 45 % całkowitej masy. Do żywienia świń o masie ponad 80 kg żywej wagi stosuje się wyłącznie pasze wymienione w tabeli nr 2, przygotowane w taki sposób, aby masa sucha pochodzenia zbożowego stanowiła nie mniej niż 55 % całkowitej masy.

Łączna ilość podawanej serwatki i maślanki nie może przekroczyć 15 litrów na sztukę dziennie.

Zawartość azotu pochodzącego z młóta powinna być niższa niż 2 %.

Łączna ilość odwodnionych ziemniaków i manioku nie może przekraczać 15 % suchej masy dawki żywieniowej. Dla wszystkich wskazanych wyżej parametrów dopuszczalna tolerancja wynosi nie więcej niż 10 %.

Charakterystyki składu podawanej dawki żywieniowej muszą być takie, by zaspokoić potrzeby zwierząt w poszczególnych fazach cyklu hodowli, z uwzględnieniem celów określonych w specyfikacji produkcji.

Dopuszcza się uzupełnianie dawki żywieniowej minerałami i witaminami w ilościach określonych w obowiązujących przepisach ogólnych.

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Etap produkcji i dojrzewania „Prosciutto di Norcia” musi odbywać się na obszarze produkcji określonym w pkt 4.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

„Prosciutto di Norcia” wprowadza się do obrotu z odpowiednim oznaczeniem identyfikującym. Oznaczenie to składa się z logo zawierającego wyrażenie „Prosciutto di Norcia”, nanoszonego za pomocą znakowania na gorąco. Określenie chronionego oznaczenia geograficznego „Prosciutto di Norcia” powinno być wykonane wyraźnymi i nieusuwalnymi znakami, wyraźnie odróżniającymi się od jakiegokolwiek innego napisu umieszczonego na etykiecie. Tuż za nim należy umieścić napis „Indicazione geografica protetta” (Chronione Oznaczenie Geograficzne) lub skrót „IGP”, które należy przetłumaczyć na język kraju, w którym produkt jest wprowadzany do obrotu. Oznaczenia te powiązane są z logo produktu. Zabrania się dodawania jakiegokolwiek określenia, które nie zostało wyraźnie przewidziane.

Dopuszcza się jednak stosowanie określeń, które związane są z nazwami, firmami lub prywatnymi znakami towarowymi, pod warunkiem że nie mają znaczenia reklamującego ani charakteru mogącego wprowadzić nabywcę w błąd. Dopuszcza się również stosowanie ewentualnych nazw gospodarstw prowadzących hodowlę świń, z których pochodzi produkt.

4. **Związłe określenie obszaru geograficznego:**

Geograficzny obszar przetwarzania „Prosciutto di Norcia” obejmuje tereny w obrębie gmin Norcia, Preci, Cascia, Monteleone di Spoleto, Poggiodomo, położone na wysokości powyżej 500 m n.p.m.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Obszar geograficzny, o którym mowa w pkt 4, charakteryzuje się wysokimi łańcuchami górskimi, które uniemożliwiają napływ wilgotnego powietrza od strony morza, oraz przeważającymi formacjami wapiennymi, które umożliwiają odprowadzanie wód deszczowych. Dzięki tym cechom, jak również wiedzy i doświadczeniu mieszkańców w dziedzinie pasterstwa i przetwórstwa wieprzowiny nabytym na przestrzeni lat, wytworzyły się na tym obszarze geograficznym warunki naturalne i ludzkie optymalne dla produkcji szynki wysokiej jakości.

5.2. *Specyfika produktu:*

„Prosciutto di Norcia” ma po rozcięciu wygląd spójny, odcień od różowawego po czerwony i odznacza się charakterystycznym lekko korzennym zapachem, a jej smak jest pełny, ale nie słony.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub cechami charakterystycznymi produktu (w przypadku ChNP) lub określoną jakością, renomą lub inną cechą charakterystyczną produktu (w przypadku ChOG):*

Wymagania określone dla „Prosciutto di Norcia” ChOG są ściśle związane z warunkami środowiskowymi, jak również z czynnikami ludzkimi, które charakteryzują jego przetwórstwo. Środowisko naturalne na tym obszarze należy uznać za szczególnie sprzyjające procesowi dojrzewania ze względu na cechy klimatu i terenu opisane w pkt 5.1. Ponadto sztuka konserwowania mięsa wieprzowego w rejonie Nursino była znana już w czasach starożytnego Rzymu. Z powodu uboższego rolnictwa na terenach górskich i okresów beczynności wymuszanych przez zimną porę roku, mieszkańcy tych obszarów wyspecjalizowali się w działalności związanej z pasterstwem. Dziedzina ta była wspierana w okresie Republiki i Cesarstwa Rzymskiego, a także w późniejszym okresie przez Państwo Kościelne, co przyczyniło się do rozwoju wsi na obszarze Lacjum. Tutejsi chłopcy stali się znawcami anatomii i uboju świń oraz przetwórstwa i konserwowania mięsa wieprzowego, które było sprzedawane, solone i poddawane dojrzewaniu na pobliskich terenach w charakterystyczny, do dzisiaj praktykowany sposób.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

Ze skonsolidowanym tekstem specyfikacji produkcji można zapoznać się:

— pod poniższym adresem

www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

lub

— wchodząc na stronę internetową Ministerstwa (www.politicheagricole.it) i wybierając „Prodotti di Qualità” (z lewej strony ekranu), a następnie „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE (Reg CE 510/2006)”.