INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany na mocy 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 322/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. 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 TOSCANO"

NR WE: IT-PDO-0217-1494-10.06.2005

ChOG ( ) ChNP (X)

1. **Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:**

— ☐ Nazwa produktu

— ☒ Opis produktu

— ☐ Obszar geograficzny

— ☐ Dowód pochodzenia

— ☒ Metoda produkcji

— ☐ Związek

— ☒ Etykietowanie

— ☐ Wymogi krajowe

— ☐ Inne (określić jakie)

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:*

Zmiany mają na celu dokładniejsze wskazanie właściwości chemicznych i fizykochemicznych produktu końcowego oraz określenie zasad dotyczących pakowania produktu w świetle rozporządzenia (WE) nr 510/2006.

Właściwości surowca są opisane bardziej szczegółowo w celu wyraźnego ujęcia elementów, które będą podlegały kontroli przeprowadzanej przez organ kontrolny.

W ramach zmian przewiduje się stosowanie metalowego znaku na udźcach przed rozpoczęciem obróbki, co ma na celu zagwarantowanie identyfikacji i na tej podstawie identyfikowalności produktu.

W odniesieniu do wykrawania celem zmiany jest bardziej precyzyjne ustalenie maksymalnej warstwy mięsa znajdującej się ponad głową kości udowej, tak aby można było produkować szynki, których końcowy kształt będzie harmonijny i jednolity oraz które będą łatwe do zidentyfikowania przez konsumenta.

W celu późniejszego zagwarantowania pochodzenia i identyfikowalności produktu przewiduje się wypalanie oznakowania na produkcie końcowym.

3.2. *Metoda produkcji:*

Uznano za właściwe uściślenie, że czynności krojenia w plastry i pakowania muszą odbywać się na obszarze produkcji w celu zachowania renomy nazwy poprzez zagwarantowanie nie tylko autentyczności produktu, lecz także zachowanie jego cech jakościowych i właściwości. Konsumenci cenią szynkę „Prosciutto Toscano" za jej „dojrzały" charakter, za to, że jest zwarta, a warstwy mięśni nie są oddzielone oraz że posiada określony poziom wilgotności, co daje zwarte i niezwiotczałe plastry. W przypadku konsumentów końcowych właściwości te muszą występować we wszystkich produktach typu „Prosciutto Toscano" wprowadzonych do obrotu, co oznacza, że produkt przeznaczony do spożycia po pokrojeniu w plastry i opakowaniu musi posiadać takie same właściwości jak produkty otrzymane w wyniku krojenia całej szynki. Zatem w celu zagwarantowania przestrzegania tych samych wymogów metoda produkcji „Prosciutto Toscano" przewiduje dwa dodatkowe miesiące dojrzewania w przypadku udźców przeznaczonych do krojenia w plastry i pakowania.

Możliwość przechowywania udźców przeznaczonych do krojenia w plastry lub kawałki bez kości przez czas nieokreślony w warunkach otoczenia innych niż przewidziane mogłaby spowodować rozwój właściwości niezgodnych z właściwościami uznanymi w odniesieniu do „Prosciutto Toscano", takich jak powstanie zazwyczaj niewystępującego osadu pleśniowego, anormalny rozpad białek i w rezultacie wahania wskaźnika proteolizy lub też zjełczenie tłuszczu, które mogą spowodować powstanie zapachów i smaków innych niż zapach i smak tradycyjnie cenione przez konsumentów. Zjełczenie bowiem, któremu sprzyja współwystępowanie pewnych czynników związanych z otoczeniem i przechowywaniem, takich jak wystawienie na wysokie temperatury oraz prędkość krążenia powietrza w komorach dojrzewania, powoduje poważne zmiany części tłuszczowej, która

może zżółknąć i której konsystencja może się pogorszyć, a w wyniku tych zmian mogą powstać w niej lotne związki organiczne, które są przyczyną zjełczałego zapachu. Zmiany te powodują z kolei poważne zmiany właściwości „Prosciutto Toscano" związane z barwą tłuszczu, jego zwartością i przyleganiem do powierzchni mięśniowych. Ponadto wystawienie kawałka mięsa i plastra na działanie powietrza przed opakowaniem może spowodować silne utlenienie powierzchni jadalnych połączone z brązowieniem mięsa, wysuszenie wystawionej części zewnętrznej masy mięśniowej lub zwiotczenie mięsa w przypadku nadmiaru wilgotności.

3.3. *Etykietowanie:*

Przewiduje się dodanie części dotyczącej umieszczania znaku wyróżniającego na surowcach i szynkach zgodnych z właściwościami ustalonymi w specyfikacji produktu w celu zapewnienia identyfikowalności i kontroli produktu całym łańcuchu dostaw.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„PROSCIUTTO TOSCANO"

NR WE: IT-PDO-0217-1494-10.06.2005

ChOG ( ) ChNP (X)

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. **Właściwy organ państwa członkowskiego:**

Nazwa: Ministero delle politiche agricole e forestali
Adres: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA

Tel. +39 0646655104
Faks +39 0646655306
E-mail: saco7@politicheagricole.gov.it

2. **Grupa składająca wniosek:**

Nazwa: Consorzio del Prosciutto Toscano
Adres: Via G. Marignolli 21/23
50127 Firenze FI
ITALIA

Tel. +39 0553215115
Faks +39 0553215115
E-mail: —
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ( )

3. **Rodzaj produktu:**

Klasa 1.2. – Produkty wytworzone na bazie mięsa

4. **Specyfikacja produktu:**

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. *Nazwa produktu:*

„Prosciutto Toscano"

4.2. *Opis produktu:*

W momencie wprowadzenia do obrotu „Prosciutto Toscano" posiada następujące właściwości fizyczne, organoleptyczne, chemiczne i fizykochemiczne: na wierzchu szynka ta ma kształt łuku z powodu warstwy mięsa znajdującej się ponad głową kości udowej o grubości maksymalnie 8 cm; jej masa wynosi ok. 8–9 kg i nigdy poniżej 7,5 kg; przy krojeniu mięso ma kolor od krwistoczerwonego po jasnoczerwony z niewielką ilością tłuszczu międzymięśniowego; tłuszcz podskórny jest czystego białego koloru z delikatnymi różowymi żyłkami, zwarty, pozbawiony linii oddzielających warstwy i dobrze przylegający do powierzchni mięśnia.

„Prosciutto Toscano" posiada delikatny typowy smak oraz aromatyczny i charakterystyczny zapach, które wynikają z tradycyjnej metody obróbki i dojrzewania.

Właściwości chemiczne i fizykochemiczne są następujące:

Sól (wyrażona w NaCl)	%	maksymalnie 8,3
Wilgotność mięśnia	%	maksymalnie 61,0
Wskaźnik proteolizy	%	maksymalnie 30,0
Dodane azotany i azotyny	maksymalnie 95 ppm	

4.3. *Obszar geograficzny:*

Gospodarstwa hodowlane tuczników przeznaczonych do produkcji „Prosciutto Toscano" muszą znajdować się na obszarze następujących regionów: Lombardia, Emilia-Romania, Marche, Umbria, Lacjum i Toskania.

Obróbka, krojenie w plastry i pakowanie „Prosciutto Toscano" odbywają się na tradycyjnym obszarze produkcji, który obejmuje cały obszar regionu Toskanii.

4.4. *Dowód pochodzenia:*

Identyfikowalność jest zagwarantowana dzięki kontroli przeprowadzanej przez organ kontrolny w całym łańcuchu dostaw zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 510/2006.

4.5. *Metoda produkcji:*

Metoda produkcji przewiduje w szczególności, że tuczniki urodzone, wyhodowane i poddane ubojowi w regionach określonych w punkcie 4.3 muszą ważyć co najmniej 160 kg z tolerancją 10 % i mieć co najmniej dziewięć miesięcy. „Prosciutto Toscano" otrzymuje się ze świeżych udźców tuczników ciężkich czystej rasy lub pochodzących z tradycyjnych ras podstawowych, tj. wielkiej białej i Landrace.

Natychmiast po uboju udźce oddziela się od tuszy i chłodzi przez co najmniej 24 godziny w temperaturze od – 2 do + 2 °C. Udźce są następnie trybowane. Masa świeżego trybowanego udźca nie może być mniejsza niż 11,8 kg.

Przed rozpoczęciem obróbki producent – po upewnieniu się, że udźce spełniają przewidziane warunki – nakłada na każdy udziec metalowy znak. Znak ten składa się z okrągłej nierdzewnej płytki, na której widnieje wypukły skrót „P.T." oraz data rozpoczęcia obróbki wyrażona miesiącem (cyframi rzymskimi) i rokiem (cyframi arabskimi z podaniem jedynie dwóch ostatnich cyfr). Znak nakładany za pomocą przewidzianego w tym celu narzędzia jest zaprojektowany w sposób uniemożliwiający jego usunięcie.

Obróbka udźców rozpoczyna się peklowaniem, które powinno zostać przeprowadzone w ciągu 120 godzin od uboju. Peklowanie przeprowadza się „na sucho" przy użyciu soli, pieprzu i aromatów naturalnych pochodzenia roślinnego. Po peklowaniu udźce leżakują przez okres wystarczający, aby zagwarantować optymalne i jednolite wysuszenie przed płukaniem, które wykonuje się z użyciem letniej wody bez środka dezynfekującego. Następnie udźce poddaje się suszeniu w odpowiednich pomieszczeniach, w których temperatura i wilgotność muszą być kontrolowane. Obróbka kończy się smarowaniem tłuszczem, które polega na pokryciu powierzchni odkrytej części mięsa mieszanką składającą się wyłącznie z tłuszczu, mąki zbożowej lub ryżowej, soli, pieprzu i aromatów naturalnych pochodzenia roślinnego. Etap dojrzewania odbywa się w specjalnie wyposażonych pomieszczeniach w celu umożliwienia odpowiedniej wymiany powietrza w temperaturze mieszczącej się w przedziale 12–25 °C. W tym okresie dopuszcza się wentylacje i wystawienie na światło i naturalną wilgotność przy uwzględnieniu czynników klimatycznych istniejących na obszarze produkcji. Dojrzewanie, od peklowania do wprowadzenia do obrotu, nie może trwać krócej niż 10 miesięcy w przypadku szynki o końcowej masie 7,5–8,5 kg i krócej niż 12 miesięcy w przypadku szynki o masie powyżej 8,5 kg.

Szynka „Prosciutto Toscano" przeznaczona do krojenia w plastry musi dojrzewać o dwa miesiące dłużej w porównaniu z powyższymi zaleceniami, tj. co najmniej 12 miesięcy, jeżeli jej masa wynosi 7,5–8,5 kg, i co najmniej 14 miesięcy, jeżeli jej masa wynosi powyżej 8,5 kg.

Pod koniec dojrzewania producent, w obecności przedstawiciela organu kontrolnego, wypala na szynkach zgodnych z przewidzianymi właściwościami oznakowanie, na którym widnieje napis „PROSCIUTTO TOSCANO DOP". W celu monitorowania różnych etapów produkcji, oznakowanie można uzupełnić dwoma innymi cyframi mającymi na celu identyfikację innych podmiotów, które ewentualnie mogły uczestniczyć w łańcuchu produkcji.

Krojenie w plastry i pakowanie „Prosciutto Toscano" należy przeprowadzić na koniec procesu dojrzewania na obszarze produkcji określonym w punkcie 4.3 w celu zapewnienia przestrzegania różnych okresów dojrzewania przewidzianych w przypadku produktu krojonego w plastry oraz zachowania właściwości związanych z wilgotnością oraz wyglądem części mięśniowej i tłuszczowej plastra określonym w punkcie 4.2. Możliwość przechowywania udźców przeznaczonych do krojenia w plastry lub kawałki bez kości przez czas nieokreślony w warunkach otoczenia innych niż przewidziane mogłaby spowodować rozwój właściwości niezgodnych z właściwościami uznanymi w odniesieniu do „Prosciutto Toscano", takich jak powstanie zazwyczaj niewystępującego osadu pleśniowego, anormalny rozpad białek i w rezultacie wahania wskaźnika proteolizy lub też zjełczenie tłuszczu, które mogą spowodować powstanie zapachów i smaków innych niż zapach i smak tradycyjnie cenione przez konsumentów. Ponadto wystawienie kawałka mięsa i plastra na działanie powietrza przed pakowaniem może spowodować silne utlenienie powierzchni jadalnych połączone z brązowieniem mięsa, wysuszeniem wystawionej części zewnętrznej masy mięśniowej lub zwiotczenie mięsa w przypadku nadmiaru wilgotności.

4.6. *Związek z obszarem geograficznym:*

Cechy jakościowe produktu o chronionej nazwie pochodzenia zależą od warunków środowiskowych oraz od czynników naturalnych i ludzkich. Właściwości surowca są w szczególności właściwe dla wyznaczonego makroobszaru geograficznego. Na obszarze zaopatrzenia w surowiec rozwój zootechniki jest związany ze znacznym występowaniem upraw zbóż oraz z systemami przetwórstwa, które miały decydujący wpływ na szczególne ukierunkowanie produkcji na hodowlę trzody chlewnej.

Umiejscowioną na tym obszarze produkcję „Prosciutto Toscano" uzasadniają warunki mikroobszaru wyznaczonego w punkcie 4.3. Region Toskanii, ze względu na swoje ukształtowanie i cechy geograficzne, jest odpowiedni dla produkcji szynki wysokiej jakości. Nawet klimat, bardzo odmienny od klimatu regionów sąsiedzkich, okazuje się szczególnie dostosowany do optymalnego dojrzewania produktu. Jest to zatem klimat sprzyjający powstaniu korzystnego związku między środowiskiem a produktami typowymi dla regionu, który umożliwia powolne i zdrowe dojrzewanie tych produktów (wino, oliwa, ser i oczywiście szynka są dowodami na istnienie tego wyjątkowego związku).

Czynniki środowiskowe są bezpośrednio związane z cechami obszaru produkcji, na którym przeważają zielone doliny bogate w wodę oraz zadrzewione wzgórza, które mają decydujący wpływ na klimat i na właściwości produktu końcowego. Cały proces, od surowca przez produkt po chronioną nazwę, jest związany z rozwojem społeczno-gospodarczym właściwym dla przedmiotowego obszaru.

4.7. *Organ kontrolny:*

Nazwa: INEQ — Istituto Nord Est Qualità
Adres: Via Rodeano 71
33038 S. Daniele del Friuli UD
ITALIA

Tel. +39 0432940349
Faks +39 0432943357
e-mail: info@ineq.it

4.8. *Etykietowanie:*

Chroniona nazwa pochodzenia „Prosciutto Toscano" musi być umieszczona na etykiecie wyraźną i nieusuwalną czcionką, jednoznacznie odróżniającą się od każdego innego napisu. Bezpośrednio po niej należy umieścić napis „Denominazione di Origine Protetta" (Chroniona Nazwa Pochodzenia) lub skrót „D.O.P.". Zabronione jest dodawanie jakichkolwiek określeń, które nie zostały wyraźnie przewidziane. Można jednak dodać informacje, które odnoszą się do nazwisk, nazw przedsiębiorstw i prywatnych znaków towarowych, o ile nie mają one charakteru zachwalającego i nie mogą wprowadzić konsumenta w błąd. Na udźcu może znajdować się również nazwa gospodarstwa, w którym wyhodowano tuczniki, z których powstały produkty, pod warunkiem że surowiec pochodzi w całości z danego gospodarstwa. Szynka „Prosciutto Toscano" może zostać wprowadzona do obrotu w maksymalnym terminie 30 miesięcy od rozpoczęcia obróbki świeżych udźców. Można ją również wprowadzić do obrotu w postaci pozbawionej kości, w porcjach, to znaczy pokrojoną w kawałki o różnym kształcie i masie lub w plastry. Wszystkie wyżej wymienione rodzaje produktów należy wprowadzić do obrotu po opakowaniu w pojemniki lub w torebki na żywność dostosowane i prawidłowo zapieczętowane. Podczas przygotowywania całej szynki bez kości wypalone oznakowanie musi pozostać widoczne. Jeżeli szynkę pokrojono w kawałki, każdy z nich musi posiadać wyraźne wypalone oznakowanie. Jeżeli nie stało się to na koniec etapu dojrzewania, producent jest zobowiązany do wypalenia oznakowania przed rozpoczęciem krojenia w porcje w obecności przedstawiciela organu kontrolnego.