

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**  
(2015/C 317/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„CAPPELLACCI DI ZUCCA FERRARESI”**

**Nr UE: IT-PGI-0005-01324 – 26.3.2015**

**ChNP ( ) ChOG ( X )**

**1. Nazwa (nazwy) [ChNP lub ChOG]**

„Cappellacci di zucca ferraresi”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 2.5. Makarony

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1**

„Cappellacci di zucca ferraresi” to świeży makaron nadziewany, do wyrobu którego wykorzystuje się ciasto składające się z mąki z pszenicy zwyczajnej i pszenicy durum i z jajek, oraz nadzienie otrzymane w wyniku procesu gotowania dyni odmiany „Violina”, z dodatkiem tartego sera i gałki muszkatołowej.

W momencie wprowadzania do obrotu „Cappellacci di zucca ferraresi” powinny charakteryzować się następującymi właściwościami:

Właściwości fizyczne:

Kształt: zaokrąglony, lekko łukowaty, przypominający kształtem typowy słomiany kapelusz używany do pracy w polu.

Rozmiary: średnica od 4 do 7 cm.

Masa: od 10 do 28 gr.

Właściwości organoleptyczne:

Wygląd zewnętrzny: kolor żółty, typowy dla makaronu jajecznego, o ciemniejszym zabarwieniu w miejscach, w których widoczne jest nadzienie z żółtej masy dyniowej.

Wygląd wnętrza: kolor żółty, typowy dla dojrzałej dyni.

Konsystencja ciasta: średnio-miękka.

Smak: typowy dla makaronu, w którym jednak kontrastują słodkie nuty masy dyniowej i słone tartego sera, z posmakiem gałki muszkatołowej.

**3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)**

Tradycyjny przepis na „Cappellacci di zucca ferraresi” przewiduje wykorzystanie następujących składników do wyrobu ciasta i nadzienia:

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Składniki na ciasto do wyrobu 1 kg produktu:

Składniki do wyrobu 1 kg produktu końcowego	W gramach	Granice tolerancji w gramach
Mąka z pszenicy zwyczajnej typu 00 i pszenicy durum, zmieszanych w różnych proporcjach, jednak z przewagą pszenicy zwyczajnej	250	+/- 50
Jaja lub produkt jajeczny z jaj pasteryzowanych	165	+/- 20

Składniki nadzienia:

Składniki do wyrobu 1 kg produktu końcowego	W gramach	Granice tolerancji w gramach
Masa z dyni odmiany <i>Cucurbita Moschata</i> , zwanej „Violina”	400	+/- 30
Ser tarty	122	+/- 40
Rozdrobniony pieczony produkt zbożowy („bułka tarta”)	60	+/- 20
Gałka muszkatołowa	3	+/- 1
Składniki nieobowiązkowe:	Stosowane średnie dawki	
Cukier	Do smaku	

Nie jest dozwolone stosowanie barwników i konserwantów.

#### 3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Etapy produkcji ciasta, nadzienia oraz wyrób produktu muszą odbywać się w obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

#### 3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Należy ograniczyć do minimum potencjalne ryzyko, zarówno pod względem bezpieczeństwa, jak i postrzegania jakości przez konsumentów, jakie dla tego delikatnego produktu mogą stwarzać proces wyrabiania oraz wystawienie na działanie czynników fizycznych i atmosferycznych. Mogą one obniżyć jakość ciasta, spowodować pęknięcie produktu, wyciek sosu, co z kolei może spowodować zwiększenie działania bakterii i ściemnienie nadzienia (z zabarwienia pomarańczowego do szaro-brązowego). Z tego względu produkt należy wprowadzać do obrotu w opakowaniach, lub pakowany w punktach sprzedaży na życzenie konsumenta lub opakowany wstępnie w sprzedaży bezpośredniej. Aby zachować właściwości fizyczne i organoleptyczne pierożków „Cappellacci di zucca ferraresi”, produkt należy pakować w ciągu maksymalnie 60 minut od zakończenia produkcji.

#### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

„Cappellacci di zucca ferraresi” można wprowadzać do obrotu w opakowaniach lub luzem.

W tym ostatnim przypadku na opakowaniu lub opakowaniu wstępnym do celów sprzedaży bezpośredniej musi być dobrze widoczna etykieta z informacjami i innymi elementami, które umieszczane są na opakowaniach indywidualnych.

W przypadku produktów pakowanych w atmosferze ochronnej opakowanie musi być zamykane metodą termiczną.

Masa produktów w opakowaniach nie może być mniejsza niż 100 g lub większa niż 2 000 g.

Na opakowaniu musi być umieszczony unijny symbol ChOG, napis „Cappellacci di zucca ferraresi” oraz następujące informacje:

— nazwa i adres producenta i przedsiębiorstwa pakującego,

— logo produktu.

Logo produktu wygląda następująco:



#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny, na którym produkowane są „Cappellacci di zucca ferraresi”, obejmuje całe terytorium prowincji Ferrara.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

Obszar jest uznawany za serce sektora zbożowego, zarówno ze względu na rozpowszechnioną w regionie uprawę zbóż, jak i z uwagi na obecność wielu przedsiębiorstw produkujących produkty zbożowe. Innym produktem tradycyjnie uprawianym na terenie prowincji Ferrary jest odmiana dyni „Violina”, przedmiot wielu festynów ludowych (z których najsłynniejsze są festyny organizowane w Pontelangorino od 1995 r. i w Ostellato od 1998 r.) i która stanowi podstawę poważnie rozwiniętego sektora przetwórstwa. Szczególne rodzaje makaronu są wytwarzane na terenie wyznaczonego obszaru w sposób tradycyjny, świadczący o wysokim stopniu specjalizacji i rękodzielnictwa, pierożki są bowiem wytwarzane ręcznie przy wykorzystaniu zasobów ludzkich, które trudno byłoby znaleźć na innych obszarach.

Pierożki „Cappellacci di zucca ferraresi” cieszą się dużym uznaniem nie tylko z uwagi na swoją oryginalną formę, która przypomina kształt słomianego kapelusza noszonego przez miejscowych rolników do pracy w polu, lecz również ze względu na wyjątkowe właściwości organoleptyczne. Smakosze szczególnie doceniają kontrast, jaki w nadzieniu pojawia się pomiędzy słonym smakiem sera i słodkim smakiem dyni z odmiany „Violina”, której miąższ nie jest włóknisty i daje się łatwo przechowywać.

Wykorzystanie nadzienia z dyni świadczy o tym, że była to uprawa typowa dla obszarów wiejskich Ferrary od 1570 r.

Do wszystkich wymienionych wcześniej czynników należy dodać zdolności manualne pracowników, jakie wykazali się na tym obszarze. Są one szczególnie dobrze widoczne na etapie przetwarzania dyni i wyrabiania produktu (umieszczenie nadzienia na kwadracie ciasta i późniejsze formowanie pierożka).

Sposób przygotowania ciasta na „Cappellacci di zucca ferraresi” opiera się na technice wyrabiania ciasta, która ma długą tradycję i została opisana już w 1549 r. w książce kucharskiej pod tytułem „Banchetti composizione di vivande e apparecchio generale” (Przyjęcia – przepisy dań i dekoracja stołu) autorstwa Cristoforo da Messisbugo, który był stolnikiem u książąt d'Este. Warty podkreślenia jest fakt, że danie to, pomimo skromnego nadzienia, jakim jest dynia, było uważane za wyrób luksusowy, wręcz wykwintny, godzien tego, żeby pojawić się na stołach w czasie oficjalnych przyjęć.

Uznanie, jakim cieszy się produkt, wynika nie tylko z jego szacownych renesansowych początków, ale również z lokalnych przyzwyczajeń kulinarnych, zgodnie z którymi mieszkańcy prowincji Ferrary od dawna są znanymi wielbicielami dyni. W swoim dziele „Le donne, i cavalier, l'armi, gli amori e ...la Cucina ferrarese” (Damy, rycerze, broń, miłość i ...kuchnia Ferrary) miejscowy historyk Giuseppe Longhi daje temu świadectwo. Píše on, opisując styl życia na wsi kultywowany aż do lat 80. ubiegłego wieku: „w rodzinach, które nie mogły sobie pozwolić na luksusy, daniem, którego bogaty w swej prostocie aromat rozciągał się wokoło, były placuszki z kwiatów dyni. [...] To powszechne zastosowanie dyni powoli zanika, ale pozostały *cappellacci*. *Cappellacci*, ze swoim nadzieniem z dyni i sera”.

„Cappellacci di zucca ferraresi” są ogólnie znane pod tą nazwą, zarówno w języku codziennym, jak i w handlu. Ich renoma jako typowego produktu z Ferrary znajduje potwierdzenie w dobrze udokumentowanej faktce, zgodnie z którym przez cały ubiegły wiek były one zwyczajowo podawane na oficjalnych przyjęciach (w czasie świąt i wizyt państwowych, z udziałem ważnych osobistości, np. w 1988 r. gdy prezydent Republiki Włoskiej odwiedził Ferrarę).

Związek kulturowy dania, jakim są pierożki „Cappellacci di zucca ferraresi”, z obszarem potwierdzają również liczne poświęcone mu imprezy organizowane tu od lat. Wśród nich warto wymienić „Sagra dal Caplaz” (Festyn Pieroga), który odbywa się w Coronella, miejscowości w gminie Poggio Renatico (prowincja Ferrary) od 1989 r., oraz „Sagra della zucca e del suo cappellaccio” (Festyn dyni i jej kapelusza), który odbywa się w San Carlo di Sant'Agostino (prowincja Ferrary) od 2001 r. Obydwie imprezy mają miejsce w ostatnich dniach sierpnia. Są one dobrą okazją do świętowania i degustacji produktu.

Nazwa tego produktu pojawia się w książkach kucharskich już w XIX wieku („Cucina pratica ferrarese”, 1896; Longhi, 1984; Iori Galluzzi Iannotta, 1987), w przewodnikach gastronomicznych lokalnych („Ferrara, terra acqua e sapori”, 2009) i krajowych (poczynając od Boccafina, 1967) oraz w menu w restauracjach.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Właściwe organy administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o zatwierdzenie zmiany specyfikacji produkcji ChOG „Cappellacci di zucca ferraresi” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 25 z dnia 31.1.2015 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji jest dostępny w na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

wchodząc na stronę internetową Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) po wybraniu zakładki „Prodotti DOP IGP” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie „Prodotti DOP IGP STG” (z lewej strony ekranu) i na koniec „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

---