

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2016/C 481/11)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ^(*)**„VITELLONI PIEMONTESE DELLA COSCIA”**

Nr WE: IT-PGI-0005-01198 – 18.2.2014

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa**

„Vitelloni Piemontesi della Coscia”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.1: Mięso świeże (i podroby)

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Chronione oznaczenie geograficzne „Vitelloni Piemontesi della Coscia” stosuje się wyłącznie do oznaczenia mięsa podanych ubojowi samców i samic bydła rasy Piemontese zarejestrowanych w odpowiedniej księdze hodowlanej lub potomstwa, którego oboje rodzice są zarejestrowani w księdze hodowlanej, mającego powyżej 12 miesięcy, hodowanego i tuczonego na obszarze produkcji od momentu odsadzenia do momentu uboju.

Tusze, z których pochodzi mięso „Vitelloni Piemontesi della Coscia”, klasyfikuje się zgodnie ze wspólnotową skalą klasyfikacji tusz dojrzałego bydła. Kategorie: A tusze niekastrowanych młodych samców w wieku poniżej 24 miesięcy; C tusze kastrowanych samców; E tusze innych samic. Klasa uformowania: S, E i U. W przypadku kategorii E dopuszcza się klasę R.

Stopień otłuszczenia 1, 2. Masa poubojowa schłodzona musi wynosić powyżej: 360 kg w przypadku kategorii A; 260 kg w przypadku kategorii E; 320 kg w przypadku kategorii C.

Wydajność poubojowa musi wynosić co najmniej 62 % w przypadku samców i co najmniej 59 % w przypadku samic i zwierząt kastrowanych.

Mięso musi dojrzewać przez co najmniej 4 dni od daty uboju.

Poziom pH tuszy po upływie 24 godzin od uboju musi być niższy niż 6. Pomiaru pH dokonuje się w mięśniu najdłuższym klatki piersiowej *Longissimus thoracis*.

Mięso może mieć barwę od różowej do jasnoczerwonej.

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

—

(*) Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

(1) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

Po odsadzeniu, które odbywa się między 3 a 8 miesiącem życia, i do czasu uboju bydło żywi się mieszanką zielonki i koncentratów paszowych. Co najmniej 70 % zielonki pochodzi z naturalnych lub uprawnych łąk znajdujących się na obszarze produkcji; koncentrat paszowy składa się z pasz zwykłych lub mieszanek paszowych z możliwością ich wzbogacenia o dozwolone w przepisach prawa mineralne lub witaminowe suplementy lub dodatki paszowe. Zboża i zbożowe produkty uboczne muszą stanowić ponad 60 % całej zawartości paszy.

Zielonka z roślin rosnących na obszarze produkcji, na którą składają się głównie trawy i rośliny strączkowe, ma doskonałe właściwości odżywcze znacznie zwiększające wydajność paszy, a dodatkową jej zaletę stanowi zawartość paszy o większej wartości energetycznej. Uzasadnia to włączenie do paszy stosowanej w chowie zwierząt objętych oznaczeniem „Vitelloni Piemontesi della Coscia” dużej procentowej zawartości zbóż, które również uprawia się na obszarze produkcji, niezbędnej do zaspokojenia dużego zapotrzebowania energetycznego tej rasy bydła. Umożliwia to produkcję tusz o optymalnej wydajności poubojowej, odpowiedniej ilości tłuszczu, doskonale rozwiniętych mięśniach, odpowiednim zapasie glikogenu, który ma podstawowe znaczenie dla obniżenia pH tuszy, co stanowi warunek konieczny dla optymalnej konserwacji mięsa.

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

Chów i tucz zwierząt prowadzone są na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp.

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Etykieta zawiera nazwę „Vitelloni Piemontesi della Coscia” lub jej logo, sformułowanie „Indicazione Geografica Protetta” (chronione oznaczenie geograficzne) i jego skrót „IGP” (ChOG) oraz symbol wspólnotowy. Na etykiecie należy umieścić nazwę handlową „dorosłe bydło” zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi.

Stosuje się następujące logo:



4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji mięsa objętego ChOG „Vitelloni Piemontesi della Coscia” obejmuje określone poniżej terytorium administracyjne.

Region Piemont: prowincje Alessandria, Asti, Cuneo i Turyn; prowincja Biella: wyłącznie gminy: Benna, Biella, Borriana, Camburzano, Candelo, Cavaglia, Cerretto Castello, Cerrione, Cossato, Crosa, Donato, Dorzano, Gaglianico, Graglia, Lessona, Magnano, Massazza, Mongrando, Mottalciata, Muzzano, Netro, Occhieppo Inferiore, Occhieppo Superiore, Pollone, Ponderano, Quaregna, Roppolo, Sala Biellese, Salussola, Sandigliano, Sordevolo, Strona, Valdengo, Verrone, Villanova Biellese, Vigliano Biellese, Viverone, Torrazzo, Zimone, Zubiena i Zumaglia; prowincja Novara: wyłącznie gminy: Agrate Conturbia, Barengo, Bellinzago Novarese, Biandrate, Bogogno, Borgomanero, Borgo Ticino, Briga Novarese, Briona, Caltignaga, Cameri, Carpignano Sesia, Casaleggio Novara, Castellazzo Novarese, Cavaglietto, Cavaglio d'Agogna, Cressa, Cureggio, Fara Novarese, Fontaneto d'Agogna, Galliate, Gattico, Ghemme, Gozzano, Invorio, Landiona, Mandello Vitta, Mezzomerico, Momo, Novara, Oleggio, Oleggio Castello, Paruzzaro, Recetto, Romagnano Sesia, San Nazzaro Sesia, San Pietro Mosezzo, Sillavengo, Sizzano, Suno, Vaprio d'Agogna, Veruno i Vicolungo; prowincja Vercelli: wyłącznie gminy: Albano Vercellese, Alice Castello, Arborio, Balocco, Bianzè, Borgo d'Ale, Buronzo, Carisio, Casanova Elvo, San Giacomo Vercellese, Cigliano, Crescentino, Crova, Desana, Fontanetto Po, Formigliana, Gattinara, Ghislarengo, Greggio, Lamporo, Lenta, Livorno Ferraris, Moncrivello, Palazzolo Vercellese, Ronsecco, Rovasenda, Saluggia, San Germano Vercellese, Santhià, Trino, Tronzano Vercellese i Villarboit.

Region Liguria: prowincja Savona, wyłącznie gminy: Altare, Arnasco, Balestrino, Bardineto, Bormida, Cairo Montenotte, Calizzano, Carcare, Casanova Lerrone, Castelbianco, Castelvecchio di Rocca Barbena, Cengio, Cosseria, Dego, Erli, Giusvalla, Magliolo, Mallare, Massimino, Millesimo, Mioglia, Murialdo, Nasino, Onzo, Osiglia, Pallare, Piana Crixia, Plodio, Pontinvrea, Roccavignale, Sassello, Toirano, Urbe, Vendone, Zuccarello; prowincja Imperia: wyłącznie gminy: Apricale, Armo, Aquila d'Arroschia, Aurigo, Borghetto d'Arroschia, Borgomaro, Caravonica, Castel Vittorio, Cesio, Chiusanico, Chiusavecchia, Cosio d'Arroschia, Diano Arentino, Diano San Pietro, Isolabona, Lucinasco, Mendatica, Montegrosso Pian Latte, Perinaldo, Pigna, Pieve di Teco, Pontedassio, Pornassio, Ranzo, Rezzo, Triora, Vessalico i Villa Faraldi.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Na określonym obszarze produkcji, który charakteryzuje się obfitymi zasobami wody i żyznymi glebami, panują bardzo korzystne warunki, stanowiące odpowiednie środowisko dla tradycyjnego chowu zwierząt objętych oznaczeniem „Vitelloni Piemontesi della Coscia”. Dziewięćdziesiąt procent powierzchni użytków rolnych na określonym obszarze geograficznym wykorzystuje się do produkcji zbóż i zielonki. Dzięki panującym na tym obszarze warunkom glebowym i klimatycznym oraz obfitym zasobom wody wykorzystywanej do nawadniania możliwa jest produkcja paszy o doskonałych właściwościach odżywczych zarówno pod względem energetycznym, jak i pod względem zawartości białka, nawet przy wysokich zbiorach z hektara, całkowicie spełniającej wysokie wymagania odżywcze zwierząt objętych oznaczeniem „Vitelloni Piemontesi della Coscia” zgodnie z właściwościami produktu wskazanymi w pkt 5.2. Produkcja paszy i zbóż na wyznaczonym obszarze geograficznym umożliwia pełne wyekspozowanie potencjału genetycznego rasy objętej oznaczeniem „Vitelloni Piemontesi della Coscia”.

Ponadto panujące na obszarze produkcji warunki odpowiednie do celów produkcji paszy i zbóż umożliwiają i zapewniają ścisłą i trwałą integrację etapów chowu krów mamek objętych oznaczeniem „Vitelloni Piemontesi della Coscia”, które mają preferencyjny dostęp do pastwisk i powierzchni upraw zielonki, natomiast zboża produkowane na bardziej żyznych powierzchniach najlepiej nadają się do poprzedzającego ubój tuczu zwierząt objętych oznaczeniem „Vitelloni Piemontesi della Coscia”. Istnieje zatem ścisły związek między obszarem uprawy roślin paszowych a chowem zwierząt objętych oznaczeniem „Vitelloni Piemontesi della Coscia”.

5.2. Specyfika produktu

Mięso objęte oznaczeniem „Vitelloni Piemontesi della Coscia” pochodzi z tusz o niestandardowo dużej masie, charakteryzuje się większą wydajnością poubojową i wydajnością po sprawieniu oraz małą lub bardzo małą ilością tłuszczu. Bydło tej rasy różni się od bydła innych ras szczególnymi cechami anatomicznymi i fizjologicznymi, wynikającymi z naturalnie zachodzącej mutacji genetycznej, której występowanie odkryto w 1886 r. w Piemontie, w prowincji Cuneo. Podwójne umięśnienie charakterystyczne dla bydła tej rasy wynika z działania szczególnego genu znajdującego się na chromosomie 2, znanego jako gen miostatyny. Ta szczególna mutacja blokuje działanie tego genu polegające na regulacji produkcji miostatyny, co skutkuje przerostem mięśni widocznym szczególnie w ćwierćtuszach tylnych objętych oznaczeniem „Vitelloni Piemontesi della Coscia” i uzyskaniem właściwości organoleptycznych szczególnie cenionych przez konsumentów, wyjątkowo niskiej zawartości tłuszczu, wysokiej zawartości białka oraz barwy mięsa od różowej do jasnoczerwonej. Mutacja, która wpływa na rozwój mięśni, a w szczególności mięśni kończyn dolnych, powoduje uzyskanie lepszego wzrostu, większej masy tusz, a przede wszystkim większej wydajności poubojowej i wydajności po sprawieniu. Optymalne wykorzystanie potencjału genetycznego wynikającego z zachodzącej mutacji jest możliwe dzięki paszy, w skład której wchodzi głównie zielonka i zboża z miejscowych upraw, stosowanej przez hodowców bydła zgodnie z wieloletnią tradycją.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Na kontekst produkcji przedmiotowego mięsa składają się wszystkie następujące czynniki: charakter *coscia*, opisany w pkt 5.2., występujący na obszarze produkcji, następnie dobór bydła przez hodowców, ich ugruntowane umiejętności w zakresie zarządzania chowem bydła o cechach wymienionych w pkt 3.2, duża ilość wody oraz żyzność gleby na określonym obszarze geograficznym oraz sama nazwa kojarząca się z nazwą rasy i regionu pochodzenia.

Hodowla bydła objętego oznaczeniem „Vitelloni Piemontesi della Coscia” jest wynikiem synergii warunków środowiskowych, rasy oraz umiejętności człowieka w bardzo specyficznym kontekście terytorialnym. W opinii konsumentów mięso objęte oznaczeniem „Vitelloni Piemontesi della Coscia” wyprodukowane na określonym obszarze i pochodzące od bydła odnośnej rasy jest produktem wysokiej jakości uzyskanym w procesie zapewniającym wysoką jakość. Z wymienionych wyżej powodów konsumenci przyznają, że wartość rynkowa mięsa objętego oznaczeniem „Vitelloni Piemontesi della Coscia” jest znacznie wyższa w porównaniu z wartością rynkową innych typów produktu.

Renoma nazwy „Vitelloni Piemontesi della Coscia” sięga początku XX w., o czym świadczy jej stosowanie w języku potocznym i w handlu, w tygodniowych tabelach cen najpopularniejszych miejscowych rynków na określonym obszarze geograficznym i w badaniach naukowych.

Przykładem tego są następujące publikacje:

- cotygodniowy biuletyn rynku w Fossano, od 1985 r.,
- coroczny biuletyn cenowy wydawany przez Izbę Handlu, Przemysłu, Rzemiosła i Rolnictwa w Cuneo, od 1984 r.,
- w latach 1983–2008, w rozdziale „Rynek i ceny” przeglądu rolniczego *L'informatore Agrario*, w dziale „bydło” wymienia się ceny rasy objętej oznaczeniem „Vitelloni Piemontesi della Coscia” na rynku w Cuneo,
- oficjalna cotygodniowy wykaz cen rynku hurtowego w Chiavasso od 1994 r.,

w odniesieniu do mięsa termin „Vitelloni Piemontesi della Coscia” stosuje się także w publikacjach naukowych, czego dowodem są następujące publikacje:

- artykuł opublikowany w międzynarodowym przeglądzie naukowym *Meat Science* (89 (2011) 84–90) zatytułowany „Genetic parameters of carcass and meat quality traits of double muscled Piemontese Cattle”, w którym nazwa „Vitelloni Piemontesi della Coscia” została wymieniona w rozdziale 2: „Material and methods”, pkt 2.1, „Animals, beef samples and data”,
- strony 9 i 13 publikacji *I bovini piemontesi della «coscia» in rapporto al problema carne* autorstwa R. Raimondi. – Georgofili Academy ze zdjęciami bydła rasy „Vitelloni Piemontesi della Coscia”.

Wszystkie przedstawione wyżej informacje świadczą o znaczeniu i historycznej tradycji mięsa objętego oznaczeniem „Vitelloni Piemontesi della Coscia”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

Organ administracji wszczął krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o uznanie ChOG „Vitelloni Piemontesi della Coscia” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) nr 268 z dnia 15 listopada 2013 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu można znaleźć w internecie:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub:

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