

## V

(Ogłoszenia)

## 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 185/04)

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

**„CULURGIONIS D’OGLIASTRA”**

Nr UE: IT-PGI-0005-01307 – 2.2.2015

ChNP ( ) ChOG (X)

**1. Nazwa lub nazwy**

„Culurgionis d’Ogliastra”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

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

Klasa 2.5. Makarony

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

„Culurgionis d’Ogliastra” to wyrób z ciasta makaronowego w formie pierożka sklejanego ręcznie, nadzianego farszem, w którego skład wchodzi świeże lub wysuszone ziemniaki w formie płatków, sery, tłuszcze roślinne lub zwierzęce i przyprawy. Złączenie brzegów pierożka przypomina stylizowany kłos.

W momencie wprowadzenia do obrotu „Culurgionis d’Ogliastra” posiadają następujące właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne:

## Właściwości fizyczne:

- kształt: produkt ma formę pierożka sklejanego na wypukłym brzegu, a sklejenie przypomina kłos zboża,
- masa pojedynczego „Culurgionis d’Ogliastra” waha się od minimum 20 g do maksimum 33 g,
- stosunek masy ciasta do farszu waha się od minimum 0,5 do maksimum 2,0,
- liczba punktów sklejenia ciasta  $\geq 10$ .

## Właściwości chemiczne

- Całkowita zawartość białka: pomiędzy 5,0 a 16,0 %
- Tłuszcz: pomiędzy 5 a 15 %

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

— Węglowodany: pomiędzy 20 a 40 %

— Skrobia: pomiędzy 2 a 5,0 %

Właściwości organoleptyczne:

— konsystencja: miękka, jednolita,

— barwa: ciasto: białe, nabierające żółtego zabarwienia,

— farsz: intensywnie żółty z zielonymi smugami na skutek obecności mięty lub bazylii.

Smak: kwaskowaty i aromatyczny, mniej lub bardziej intensywny w zależności od wykorzystanych serów, trochę przełamany słodkim smakiem ziemniaków; w posmaku pikantny.

Zapach: intensywny z uwagi na wykorzystane semolinę, mąkę i aromatyczne zioła i przyprawy (mięta, bazylia, czosnek, cebula).

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

„Culurgionis d'Ogliastra” przygotowuje się w dwóch etapach: oddzielnie przygotowuje się ciasto i oddzielnie farsz. Stosowane są następujące surowce:

1. Składniki ciasta:

— semolina z pszenicy durum i mąka z pszenicy zwyczajnej w proporcjach wahających się między 15 % a 70 % masy ciasta. Wykorzystana semolina musi mieć co najmniej 11,5 % zawartości białka,

— smalec: od 0,5 % do 6,0 %, ewentualnie masło lub oliwa z oliwek w proporcji od 3,0 % do 7,0 % masy ciasta,

— zawartość soli: *quantum satis*,

— woda: *quantum satis*.

2. Składniki farszu:

— ziemniaki: od 60 % do 80 %, ewentualnie płatki suszonych ziemniaków w proporcji od 15 % do 45 % masy farszu,

— mieszanka serów: *casu axedu* (synonimy: *casu agedu*, *fruhe o visidu*) lub pecorino [ser owczy], lub ser z mleka owczego i koziego, lub ser z mleka koziego bądź krowiego w proporcjach od 10 % do 50 % masy całkowitej zawartości serów. Mieszanka serów stanowi od 10 % do 25 % całkowitej masy farszu,

— tłuszcze zwierzęce (łój lub smalec) lub oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia w proporcjach od 4 % do 10 % całkowitej zawartości tłuszczów,

— woda: *quantum satis*,

— można stosować następujące składniki: mięta lub czosnek lub bazylia lub cebula.

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

Przygotowanie „Culurgionis d'Ogliastra” dzieli się na etapy: przygotowanie ciasta, przygotowanie farszu i sklejenie nafaszerowanego pierożka, przy czym sklejeniu nadaje się typową formę kłosa. Wszystkie etapy produkcji „Culurgionis d'Ogliastra” muszą mieć miejsce na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Produkt „Culurgionis d'Ogliastra” można wprowadzać do obrotu w opakowaniach zgodnych z obowiązującymi przepisami lub luzem.

Produkt „Culurgionis d'Ogliastra” można pakować świeży, w atmosferze modyfikowanej lub zamrożony.

Produkt „Culurgionis d'Ogliastra” może być wprowadzany do obrotu luzem jedynie świeży.

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

Na opakowaniach musi być umieszczone logo produktu „Culurgionis d'Ogliastro” przedstawione poniżej, stanowiące gwarancję pochodzenia i umożliwiające identyfikację produktu. Na opakowaniach obowiązkowo umieszcza się etykiety z czytelnym i wyraźnym nadrukiem, zawierającym, oprócz odpowiednich napisów i informacji zgodnych z wymogami przepisów prawa, następujące informacje:

- nazwa „CULURGIONIS D'OGLIASTRA”, której towarzyszy skrót IGP (ChOG) drukowany czarną wyfłuszczoną czcionką oraz symbol unijny,
- nazwa, nazwa handlowa i adres producenta. Dozwolone jest stosowanie określeń odnoszących się do nazwisk, nazw handlowych lub prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem że nie mają charakteru reklamującego i nie wprowadzają konsumenta w błąd,
- informacja: „z ziemniakami”, lub „z płatkami ziemniaków”, w zależności od wykorzystanego w farszu składnika.

Nazwa chronionego oznaczenia geograficznego „CULURGIONIS D'OGLIASTRA” musi być wydrukowana na etykiecie literami znacznie większymi, wyraźnymi, nieusuwalnymi, zdecydowanie różniącymi się od wszystkich innych napisów, które powinny być zapisane czcionką o połowę mniejszą od czcionki wykorzystanej w napisie ChOG.

Produkt może być wprowadzany do obrotu luzem, pod warunkiem że jest umieszczany w oddzielnych przegródkach lub w pojemnikach, na których widnieje dobrze widoczna etykieta zawierająca te same informacje, które zawierają etykiety umieszczane na opakowaniach.

Logo produktu „Culurgionis d'Ogliastro” wygląda następująco:



### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji „Culurgionis d'Ogliastro” obejmuje terytorium prowincji Ogliastro, w skład którego wchodzi następujące gminy: Arzana, Bari Sardo, Baunei, Cardedu, Elini, Gairo, Girasole, Ilbono, Jerzu, Lanusei, Loceri, Lotzorai, Osini, Perdasdefogu, Seui, Talana, Tertenia, Tortoli, Triei, Ulassai, Urzulei, Ussassai, Villagrande Strisaili. Tradycyjnie „Culurgionis d'Ogliastro” produkuje się również w gminach sąsiadujących z prowincją Ogliastro: Esterzili, Sadali i Escalaplano, które znajdują się na terytorium prowincji Cagliari.

### 5. Związek z obszarem geograficznym

„Culurgionis d'Ogliastro”, mające formę pierożka wypełnionego farszem i ze sklejeniem wiernie wyobrażającym kłosa zboża, to jeden z najbardziej znanych i rozpowszechnionych na Sardynii rodzajów spożywczego wyrobu makaronowego, o długiej tradycji.

„Culurgionis d'Ogliastro” to potrawa ludzi biednych, wywodząca się z kultury rolniczo-pasterskiej, w której składniki farszu dostosowano do surowców dostępnych na danym obszarze. Ziemniaki są łatwą uprawą i stanowiły zasób żywnościowy łatwo dostępny dla wszystkich. Żeby wzbogacić ich smak dodawano do nich słony ser, tłuszcz zwierzęcy lub roślinny oraz ewentualnie czosnek lub bazylię, miętę czy cebulę oraz sery, wśród których latem wyróżniał się ser *casu axedu*. Te składniki połączone w jednolitą masę stanowią od dziesiątek lat farsz, którym napełnia się „Culurgionis d'Ogliastro”. Elementem wykazującym najwyraźniej związek z obszarem jest sklejenie w formie kłosa. Ten sposób sklejanego pierożków jest charakterystyczny dla tej części Sardynii i tradycyjnie wykonywany jest tylko ręcznie. Wymaga on wielkiej zręczności i precyzji, a jego rezultat przypomina ścieg hafciarski, ponieważ ciasto, w którym zamyka się farsz, jest najpierw sklejanego w lewą stronę, a potem w prawą, zaś czynność tę wykonują wyłącznie biegłe w niej kobiety.

Na obszarze produkcji organizuje się szereg festynów ludowych, targów i imprez poświęconych temu produktowi. Na przykład w miesiącach największego napływu turystów organizuje się co roku targi: Sagra di Tortoli w lipcu, Sagra di Barisardo w sierpniu, Sagra di Sadali na przełomie czerwca i lipca oraz Sagra di Loceri we wrześniu.

O produkcie „Culurgionis d'Ogliastra” wspomina się w licznych przewodnikach, książkach kucharskich i publikacjach, które wskazują na renomę produktu i długą tradycję jego produkcji na danym obszarze geograficznym. Zob. następujące publikacje:

- „Cucine di Sardegna”, Giuseppina Perisi, Muzio editore, 1989,
- „La Sardegna dei cibi e dei vini”, Riccardo Campanelli, Maggioli editore, 1990,
- „Buon appetito in Sardegna”, Loredana Cicu Solinas, EDITAR, 1992,
- „Guida pratica della Sardegna”, Salvatore Colomo, Editrice Archivio Fotografico Sardo, 1993,
- „I sapori della Sardegna – la cucina”, opracowanie zbiorowe, Zonza Editori, 1999,
- „Sa Cuchina Sarda”, Salvatore Colomo i Luciana Pala, Collana Guida della Sardegna, Editrice Archivio Fotografico Sardo, 2001,
- „Sa Cuchina Sarda”, Salvatore Colomo i Luciana Pala, Collana Guida della Sardegna, Editrice Archivio Fotografico Sardo, 2003,
- „La bella selvaggia”, Lello Caravano, Itinerari speciali Bell'Italia, czerwiec 2003,
- „Sardegna- Le paste della tradizione”, Regione Autonoma della Sardegna editore, 2006,
- „Pane e casu- Ricette della tradizione culinaria sarda”, Condaghes editore, 2006,
- w artykule autorstwa Giacomo Mameliego „Tecnologia nei culurgionis per vendere Sardegna a Manhattan”, opublikowanym w 2007 r. przez centrum studiów miejskich na uniwersytecie w Sassari, oznaczenie „Culurgionis d'Ogliastra” zostało zdefiniowane jako „potrawa godna Nobla gastronomicznego”,
- artykuł „Culurgionis d'Ogliastra: unici nel contenuto e nella forma”, M. A. Dessì w czasopiśmie „Premiata salumeria italiana n.4/2009,
- „Itinerari del gusto in Sardegna”, Imago multimedia Editore, 2012.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

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

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji jest dostępny w na stronie internetowej:  
<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](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.

---