

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 30 listopada 2018 r.****w sprawie opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku o zatwierdzenie w specyfikacji produktu zmiany, która nie jest nieznaczna i o której mowa w art. 53 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012, w odniesieniu do nazwy „Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale” (ChOG)**

(2018/C 441/08)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 50 ust. 2 lit. a) w związku z art. 53 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Włochy złożyły wniosek o zatwierdzenie zmiany, która nie jest nieznaczna, do specyfikacji produktu „Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale” (ChOG) zgodnie z art. 49 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- (2) Zgodnie z art. 50 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja zbadała ten wniosek i stwierdziła, że spełnia on warunki określone w tym rozporządzeniu.
- (3) Aby umożliwić złożenie zawiadomień o sprzeciwie zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, należy opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosek o zatwierdzenie zmiany specyfikacji produktu, która nie jest nieznaczna, o którym to wniosku mowa w art. 10 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014⁽²⁾, w tym zmieniony jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, w odniesieniu do zarejestrowanej nazwy „Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale” (ChOG),

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Wniosek o zatwierdzenie w specyfikacji produktu zmiany, która nie jest nieznaczna, o którym to wniosku mowa w art. 10 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia wykonawczego (UE) nr 668/2014, w tym zmieniony jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, w odniesieniu do zarejestrowanej nazwy „Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale” (ChOG), znajduje się w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 publikacja niniejszej decyzji uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec zmiany, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, w ciągu trzech miesięcy od daty publikacji niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 30 listopada 2018 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 36).

ZAŁĄCZNIK

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„Vitellone bianco dell'Appennino centrale”

Nr UE: PGI-IT-1552-AM02 – 26.9.2017

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consorzio di tutela „Vitellone bianco dell'Appennino centrale”
Via delle Fascine, 4
06132 San Martino in Campo
Perugia (PG)
ITALIA
info@vitellonebianco.it

Consorzio di tutela „Vitellone bianco dell'Appennino centrale” jest uprawnione do złożenia wniosku o zmianę zgodnie z art. 13 ust. 1 dekretu Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej nr 12511 (Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali) z dnia 14 października 2013 r.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: dokument kontrolny; pakowanie; aktualizacja odniesień do przepisów.

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Opis produktu

Pkt 5.4 specyfikacji produktu i pkt 3.2 jednolitego dokumentu

1. Usunięto parametry dotyczące zmniejszenia rozmiaru podczas obróbki termicznej (poniżej 35 %) i stopnia twardości produktu poddanego obróbce termicznej (poniżej 2,5 kg/cm²).

Zmiana ta jest konsekwencją minimalnego czasu potrzebnego do przeprowadzenia analiz, które należy obowiązkowo wykonać w laboratorium. Świeże „mięso wołowe” jest produktem o bardzo ograniczonym okresie trwałości, w szczególności w przypadku niektórych części anatomicznych.

Tusze muszą opuścić rzeźnię w terminie maksymalnie dwóch dni od dnia uboju, zwłaszcza z uwagi na fakt, że chłodnie znajdujące się w rzeźniach zaprojektowano jako miejsce chłodzenia tusz, a nie jako miejsce ich przechowywania lub dojrzewania.

Obecnie wyniki tych analiz przesyłane są w terminie przekraczającym siedem dni. Wiąże się to z poważnymi problemami handlowymi oraz problemami dotyczącymi certyfikacji, ponieważ przewóz produktu w celu rozbioru musi mieć miejsce najpóźniej w ciągu 48 godzin od chwili uboju, tj. w terminie, który nie pokrywa się tym samym z czasem potrzebnym do przeprowadzenia analiz. Alternatywne rozwiązanie polegałoby na obniżeniu klasyfikacji produktu z produktu certyfikowanego na produkt tradycyjny, ale wywołałoby to znaczne straty gospodarcze.

Metoda produkcji

Pkt 4.1 specyfikacji produktu

2. Zdania:

„Od chwili narodzin do chwili odsadzenia dopuszcza się stosowanie następujących systemów chowu: wypasu, utrzymania wolnostanowiskowego, utrzymania uwięziowego.

Na etapach następujących po odsadzeniu, aż do uboju, stosuje się wyłącznie chów bydła systemem wolnostanowiskowym lub uwięziowym.”

otrzymują brzmienie:

„Od chwili narodzin do chwili odsadzenia dopuszcza się stosowanie następujących systemów chowu: wypasu, utrzymania wolnostanowiskowego, systemu wybiegu półwolnego.

Na etapach następujących po odsadzeniu, aż do uboju, stosuje się wyłącznie chów bydła systemem wolnostanowiskowym, uwięziowym lub systemem wybiegu półwolnego.”

Jeżeli chodzi o chów od momentu narodzin do momentu odsadzenia, skreśla się odniesienie do „utrzymania uwięziowego” zgodnie z dyrektywą Rady 2008/119/WE z dnia 18 grudnia 2008 r. ustanawiającą minimalne normy ochrony cieląt.

Jeżeli chodzi o cały okres chowu, to znaczy od momentu narodzin do momentu uboju, dodaje się odniesienie do systemu wybiegu półwolnego, aby wyjaśnić, jaki system dotychczas rozumiano pod pojęciem „utrzymania wolnostanowiskowego”.

Bydło chowane w ramach systemu wybiegu półwolnego może przemieszczać się swobodnie po obszarze ograniczonym za pomocą zabezpieczeń fizycznych mających na celu uniemożliwienie bydłu przekraczania granic tego obszaru.

Pkt 4.1 specyfikacji produktu – pkt 3.3 jednolitego dokumentu

3. Następujący akapit:

„Następnie podstawę żywienia stanowi świeża lub konserwowana zielonka pochodząca z naturalnych lub sztucznych użytków zielonych i z upraw roślin zielnych typowych dla wskazanego obszaru geograficznego; dopuszcza się ponadto stosowanie pasz treściwych – prostych lub złożonych – oraz dodawanie suplementów mineralnych i witaminowych.”

otrzymuje brzmienie:

„Następnie podstawę żywienia stanowi świeża lub konserwowana zielonka pochodząca z naturalnych lub sztucznych użytków zielonych i z upraw roślin zielnych typowych dla wskazanego obszaru geograficznego; dopuszcza się ponadto stosowanie pasz treściwych – prostych lub złożonych – oraz dodawanie suplementów diety.”

Odniesienie do „suplementów mineralnych i witaminowych” zastępuje się odniesieniem do „suplementów diety”. Zmiana ta pozwala rozszerzyć typologię suplementów podawanych zwierzętom o składniki odżywcze inne niż witaminy i minerały.

Pkt 4.2 specyfikacji produktu – pkt 3.3 jednolitego dokumentu

4. Następujący akapit:

„W okresie czterech miesięcy przed ubojem zabrania się karmienia zwierząt gospodarskich paszą kiszoną.

Zabrania się karmienia zwierząt gospodarskich następującymi produktami ubocznymi przemysłu:

- pozostałościami świeżych wysłodków buraczanych;
- zmielonymi, okrzesanymi gałęziami drzewa oliwnego;
- świeżymi lub suszonymi liśćmi drzewa oliwnego;
- pulpą pomarańczową;
- suszoną pulpą cytrusową;
- suszoną pulpą pomarańczową;
- wytłoczynami z oliwek;
- skórkami oliwek;
- skórkami i nasionami pomidora;
- odpadami destylacyjnymi;
- kielkami słodowymi;
- młótem browarnianym;
- wywarem gorzelnianym zbożowy – świeżym lub suszonym;
- wywarem melasowym – świeżym lub suszonym;
- otrębami nieprzetworzonymi lub komercyjnymi;
- mączką mięsną;
- skwarkami;
- mączką rybną;
- krwią;
- tłuszczem zwierzęcym;
- wyciekami z jabłek;
- owocami świeżymi lub konserwowanymi;
- odpadami z przemysłu cukierniczego.”

otrzymuje brzmienie:

„W okresie czterech miesięcy przed ubojem zabrania się karmienia zwierząt gospodarskich kiszonkami.

Zabrania się karmienia zwierząt gospodarskich następującymi produktami ubocznymi przemysłu:

- mączką mięsną;
- skwarkami;
- mączką rybną;

- krwią;
- tłuszczem zwierzęcym;
- odpadami z przemysłu cukierniczego.

Następujące produkty uboczne przemysłu dopuszcza się wyłącznie w formie składników pasz treściwych:

- pozostałości świeżych wysłodków buraczanych;
- rozdrobnione, okrzese gałęzie drzewa oliwnego;
- świeże lub suszone liście drzewa oliwnego;
- pulpa pomarańczowa;
- suszona pulpa cytrusowa;
- suszona pulpa pomarańczowa;
- wyczołoczyny z oliwek;
- skórki oliwek;
- skórki i nasiona pomidora;
- odpady destylacyjne;
- kielki słodowe;
- młóto browarniane;
- wywar gorzelniany zbożowy – świeży lub suszony;
- wywar melasowy – świeży lub suszony;
- otręby nieprzetworzone lub komercyjne;
- wyczołki z jabłek;
- owoce świeże lub konserwowane;”.

Dzięki wprowadzeniu tej zmiany dopuszczono występowanie w paszy niektórych zakazanych dotychczas materiałów paszowych (produktów ubocznych przemysłu). Pierwotnie ustanowiony w specyfikacji produktu zakaz stosowania określonych produktów ubocznych w karmieniu zwierząt miał na celu uniemożliwienie karmienia bydła tymi produktami ubocznymi w czystej postaci, ponieważ stanowiłoby to zagrożenie dla właściwej równowagi dawki pokarmowej.

Dzięki proponowanej zmianie uściślone natomiast zostanie, że wykorzystanie produktów ubocznych przemysłu jest dozwolone wyłącznie w przypadku, gdy wchodzi one w skład paszy. Tego rodzaju suche produkty uboczne wykorzystywane w paszach stanowią element zrównoważonej już dawki pokarmowej, której właściwości odżywcze są jasno określone i wyraźnie wskazane na etykietach pasz.

Pkt 4.3 specyfikacji produktu – pkt 3.4 jednolitego dokumentu

5. Zdanie:

„Ubój musi odbywać się w odpowiednich rzeźniach położonych na obszarze produkcji;”

otrzymuje brzmienie:

„Ubój musi odbywać się w odpowiednich rzeźniach.”

Znosi się obowiązek przeprowadzenia uboju zwierząt na wyznaczonym obszarze geograficznym. Zmiana ta jest związana z potrzebą korzystania z rzeźni lepiej zorganizowanych i o sprawniej przebiegającym cyklu, położonych w pobliżu obszaru produkcji, dzięki którym można zmniejszyć odległości pokonywane przez zwierzęta przeznaczone do uboju. Zmiana polega na stosowaniu odległości przewidzianych w normach dobrostanu zwierząt i korzystaniu z rzeźni, w których przestrzega się określonych zasad uboju rytualnego.

W pkt 3.4 jednolitego dokumentu wprowadzono zmianę polegającą na skreśleniu odniesienia do etapu uboju.

Pkt 5.3 specyfikacji produktu

1. Następujące zdanie:

„Uwzględniając konieczność zwiększenia kruchości tusz samców, których zdolność do magazynowania tłuszczu, również śródmięśniowego, jest mniejsza niż u samic, dojrzewanie tusz samców musi trwać co najmniej 4 dni w przypadku ćwierćtuszy przedniej i 10 dni w przypadku ćwierćtuszy tylnej.”

otrzymuje brzmienie:

„Uwzględniając konieczność zwiększenia kruchości tusz samców, których zdolność do magazynowania tłuszczu, w tym śródmięśniowego, jest mniejsza niż u samic, dojrzewanie tusz samców musi trwać co najmniej 4 dni w przypadku wszystkich elementów, z wyjątkiem krzyżowej, grubej łaty (skrzydła), ogonka krzyżowej i polędwicy, które muszą dojrzewać przez co najmniej 10 dni.”

Wyjaśniono, że wyłącznie dojrzewanie krzyżowej, grubej łaty (skrzydła), ogonka krzyżowej i polędwicy będzie musiało trwać co najmniej 10 dni, a dojrzewanie wszystkich pozostałych elementów będzie musiało trwać co najmniej 4 dni.

Zmiana ta jest konieczna, ponieważ nie wszystkie elementy tylne mają takie same właściwości fizyczne i nie wszystkie wykorzystuje się w taki sam sposób. Z uwagi na ich charakter niektóre z tych elementów są najczęściej przeznaczone do przetworzenia na mięso mielone, które z przyczyn sanitarnych podlega okresom dojrzewania krótszym niż wymagane obecnie w specyfikacji produktu.

Długi okres dojrzewania jest konieczny w przypadku niektórych szczególnych elementów o większych rozmiarach, które zawierają niewiele tkanki łącznej, do przygotowania których stosuje się w szczególności krótką obróbkę termiczną – takich jak: krzyżowa, gruba łata (skrzydło), ogonek krzyżowej i polędwica – i przy których zachowanie minimalnego okresu dojrzewania ma duży wpływ na jakość produktu.

Etykietowanie

Pkt 6.3 specyfikacji produktu – pkt 3.6 jednolitego dokumentu

2. Następujące tiret:

„— określenie »chronione oznaczenie geograficzne« lub logo Unii Europejskiej przewidziane w obowiązujących przepisach. Możliwe jest również stosowanie akronimu »ChOG«;

— rasa zwierzęcia;”

otrzymują brzmienie:

„— logo Unii Europejskiej przewidziane w obowiązujących przepisach europejskich. Możliwe jest ponadto stosowanie określenia »chronione oznaczenie geograficzne« lub skrótowca »ChOG«.

— rasa zwierzęcia, z wyłączeniem partii obejmujących kilka ras.”

Umieszczanie logo Unii Europejskiej na etykiecie staje się obowiązkowe.

Dodaje się przepis, który przewiduje obowiązek umieszczenia na etykiecie informacji na temat rasy wyłącznie w przypadku partii obejmujących tylko jedną rasę. Zmiana ta uwzględnia niekiedy ograniczone wymiary etykiet i możliwy niedostatek miejsca, który utrudnia czasami wskazanie na opakowaniu dwóch lub trzech ras.

3. Skreśla się zdanie:

„— Zabrania się jednak dodawania jakichkolwiek określeń, które nie zostały wyraźnie przewidziane.”

Skreślono zakaz umieszczania na etykiecie określeń, które nie zostały wyraźnie przewidziane. Zmiana ta jest uzasadniona możliwością umieszczenia na etykiecie informacji dodatkowych, takich jak dotyczące szczególnego sposobu odżywiania bydła (np. „bez dodatku tłuszczu zwierzęcego”, „bez GMO” itp.) lub systemów certyfikacji przedsiębiorstw.

Inne

Pkt 6.2 specyfikacji produktu – pkt 3.6 jednolitego dokumentu

4. Do wykazu informacji zamieszczonych w dokumencie kontrolnym dodano „rasę”.

Zmiana ta służy uzupełnieniu wykazu informacji zawartych w dokumencie kontrolnym, który umożliwia weryfikację warunków zgodności produktu objętego nazwą. Zmiana ta ma na celu zagwarantowanie odnotowania informacji dotyczących rasy zwierzęcia.

Zaktualizowano odpowiednią część jednolitego dokumentu.

Pakowanie

Pkt 6.4 specyfikacji produktu – pkt 3.5 jednolitego dokumentu

5. Zdanie:

„Mięso świeże lub mrożone wprowadzane do obrotu w uprzednio przygotowanych kawałkach należy zapakować w jeden z poniższych sposobów: pakowanie wstępne, pakowanie próżniowe lub pakowanie w atmosferze modyfikowanej.”

otrzymuje brzmienie:

„Mięso świeże lub mrożone wprowadzane do obrotu w uprzednio przygotowanych kawałkach należy zapakować w jeden z poniższych sposobów: pakowanie wstępne, paczkowanie wstępne, pakowanie próżniowe lub pakowanie w atmosferze modyfikowanej.”

Zmiana ta umożliwia dodanie możliwości sprzedaży tych produktów w opakowaniach wykonanych w miejscu sprzedaży, ponieważ sprzedaż produktów pakowanych według tych zasad jest powszechna, w szczególności w przypadku dużych sieci dystrybucji.

Zaktualizowano odpowiedni punkt jednolitego dokumentu.

6. Następujące zdanie:

„Pakowanie może odbywać się jedynie w zakładach rozbioru mięsa zatwierdzonych i kontrolowanych przez właściwy organ, który zatwierdza umieszczenie logo chronionego oznaczenia geograficznego na poszczególnych opakowaniach.”

otrzymuje brzmienie:

„Pakowanie może odbywać się jedynie w rzeźniach i zakładach rozbioru mięsa zatwierdzonych i kontrolowanych przez właściwy organ, który zatwierdza umieszczenie logo chronionego oznaczenia geograficznego na poszczególnych opakowaniach.”

Biorąc pod uwagę poprzednią zmianę, do listy podmiotów upoważnionych do pakowania mięsa postanowiono dodać rzeźnie.

Zaktualizowano odpowiedni punkt jednolitego dokumentu.

Aktualizacja odniesień do przepisów.

7. Odniesienia do rozporządzenia (WE) nr 510/2006 znajdujące się w pkt 1 i 7 specyfikacji produktu dostosowano do obowiązujących przepisów.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Vitellone bianco dell'Appennino centrale”

Nr UE: PGI–IT-1552-AM02 – 26.9.2017

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Vitellone bianco dell'Appennino centrale”

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

Mięso objęte ChOG „Vitellone bianco dell'Appennino centrale” wytwarza się z samców i samic bydła ras Chianina, Marchigiana i Romagnola w wieku 12–24 miesięcy, urodzonych i odchowanych na wyznaczonym obszarze geograficznym produkcji.

Bydło musi pochodzić z wybranych gospodarstw prowadzących chów i być prawidłowo wpisane do rejestru genealogicznego młodego bydła w krajowej księdze hodowlanej w celu zaświadczenia czystości rasy, która jest ważnym czynnikiem genetycznym służącym określeniu właściwości fizycznych i organoleptycznych mięsa.

W odsłoniętych częściach mięsnych tuszy nie mogą występować odchylenia w ubarwieniu (magenta ani barw bliiskich czerni). Barwa widocznego tłuszczu nie może przechodzić w popielatożółtą, a barwa żyłek nie może przechodzić w intensywnie żółtą.

Średnie parametry jakościowe mięsa „Vitellone bianco dell'Appennino centrale” są następujące:

- pH 5,2–5,8;
- ekstrakt eterowy (w całkowitej masie) poniżej 3 %;
- popioły (w całkowitej masie) poniżej 2 %;
- białko (w całkowitej masie) powyżej 20 %;
- cholesterol poniżej 50 mg/100 g;
- stosunek kwasów tłuszczowych nienasyconych do kwasów tłuszczowych nasyconych powyżej 1,0;
- zmniejszenie rozmiaru w niskiej temperaturze poniżej 3 %;
- stopień twardości (mięsa surowego) poniżej 3,5 kg/cm²;
- barwa (barwa w świetle dziennym 2667 K) – L: powyżej 30;
- C: powyżej 20;
- H: 25–45.

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

Cielęta należące do rasy „bianca” z Apeninów są karmione mlekiem matki w sposób naturalny do momentu odsadzenia. Następnie podstawę żywienia stanowią rośliny gatunków trawiastych lub zielonka pochodząca z naturalnych lub sztucznych użytków zielonych lub z upraw roślin zielnych typowych dla wskazanego obszaru geograficznego. Dopuszcza się ponadto stosowanie pasz treściwych – prostych lub złożonych – oraz dodawanie suplementów diety.

Dawkę pokarmową oblicza się w sposób gwarantujący wysoki lub średni poziom składników odżywczych, przy maksymalnych wartościach wynoszących 0,8 jednostek pokarmowych na kg masy suchej w przypadku samców i 0,7 jednostek pokarmowych na kg masy suchej w przypadku samic.

Następujące produkty uboczne przemysłu dopuszcza się wyłącznie w formie składników pasz treściwych:

- pozostałości świeżych wysłodków buraczanych;
- rozdrobnione, okrzese gałęzie drzewa oliwnego;
- świeże lub suszone liście drzewa oliwnego;
- pulpa pomarańczowa;
- suszona pulpa cytrusowa;
- suszona pulpa pomarańczowa;
- wyłoczyny z oliwek;
- skórki oliwek;
- skórki i nasiona pomidora;
- odpady destylacyjne;
- kielki słodowe;
- młóto browarniane;
- wywar gorzelniany zbożowy – świeży lub suszony;
- wywar melasowy – świeży lub suszony;
- otręby nieprzetworzone lub komercyjne;
- wyłoki z jabłek;
- owoce świeże lub konserwowane.

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

Etapy produkcji, które muszą odbywać się wyłącznie na obszarze geograficznym, obejmują narodziny i chów, w tym okres odsadzania i opasu.

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

Mięso świeże lub mrożone wprowadzane do obrotu w uprzednio przygotowanych kawałkach należy zapakować w jeden z poniższych sposobów: pakowanie wstępne, paczkowanie wstępne, pakowanie próżniowe lub pakowanie w atmosferze modyfikowanej.

Pakowanie może odbywać się jedynie w rzeźniach i zakładach rozbioru mięsa zatwierdzonych i kontrolowanych przez właściwy organ, który zatwierdza umieszczenie logo chronionego oznaczenia geograficznego na poszczególnych opakowaniach.

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

Mięso „Vitellone bianco dell'Appennino centrale” należy wprowadzać do obrotu ze szczególnym oznakowaniem zawierającym określenie ChOG „Vitellone bianco dell'Appennino centrale”.

Znakowanie przeprowadzane jest obowiązkowo w rzeźni i przez organy kontroli.

Poza obowiązkowymi informacjami wymaganymi zgodnie z obowiązującymi przepisami na etykiecie muszą się znajdować następujące informacje:

1. numer referencyjny lub kod identyfikacyjny;
2. nazwa „Vitellone bianco dell'Appennino centrale” lub logo;

3. logo Unii Europejskiej przewidziane w obowiązujących przepisach. Można też stosować określenie „chronione oznaczenie geograficzne” lub skrótowiec „ChOG”;
4. rasa zwierzęcia, z wyłączeniem partii obejmujących kilka ras.

Etykieta może zawierać również inne informacje przewidziane w dokumencie kontrolnym, który jest dokumentem elektronicznym niezbędnym do sprawdzenia warunków zgodności i zawiera następujące dane: numer identyfikacyjny zwierzęcia (numer rejestracyjny); gospodarstwo urodzenia; gospodarstwa, w których odbywał się chów lub opas; miejsca przemieszczania zwierzęcia; datę urodzenia; rasę; płęć; datę i numer porządkowy uboju; kategorię, do której należy zwierzę; masę tuszy i kawałka mięsa; uformowanie i otluszczenie tuszy według klasyfikacji WE; nazwę i siedzibę rzeźni, w której dokonano uboju; nazwę i siedzibę zakładu rozbioru mięsa, w którym przeprowadzono rozbiór mięsa; określenie rodzaju produktu, którego dotyczy kontrola (tusza, półtusza, jedna szósta tuszy, ćwierćtusza, pojedyncze kawałki lub kawałki mieszane); nazwę i siedzibę odbiorcy (rzeźnia, zakład rozbioru mięsa, podmiot gospodarczy); imię i nazwisko eksperta odpowiedzialnego za certyfikację.

4. **Związłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny produkcji mięsa „Vitellone bianco dell'Appennino centrale” składa się z prowincji i gmin położonych wzdłuż łańcucha Apeninów w centralnych Włoszech.

Dokładniej rzecz ujmując, w obecnym podziale administracyjnym obszar produkcji obejmuje następujące prowincje: Bolonia, Rawenna, Forli-Cesena, Rimini, Ankona, Ascoli Piceno, Fermo, Macerata, Pesaro-Urbino, Teramo, Pescara, Chieti, L'Aquila, Campobasso, Isernia, Benevento, Avellino, Frosinone, Rieti, Viterbo, Terni, Perugia, Grosseto, Siena, Arezzo, Florencja, Prato, Livorno, Piza, Pistoia; Rzym (ograniczoną do gmin: Arcinazzo Romano, Camerata Nuova, Cervara di Roma, Jenne, Mazzano Romano, Ponzano Romano, Sant'Oreste, Subiaco, Vallepietra, Vallinfrida i Vivaro Romano), Latina (ograniczoną do gmin Campodimele, Castelforte, Fondi, Formia, Itri, Lenola, Minturno, Monte San Biagio, Prossedi, Roccasecca dei Volsci, Santi Cosma e Damiano, Sonnino, Spigno Saturnia) i Caserta (ograniczoną do gmin: Ailano, Alife, Alvignano, Baia e Latina, Bellona, Caianello, Caiazzo, Calvi Risorta, Camigliano, Capriati a Volturno, Castel Campagnano, Castel di Sasso, Castello del Matese, Ciorlano, Conca della Campania, Dragoni, Fontegreca, Formicola, Francolise, Gallo Matese, Galluccio, Giano Vetusto, Gioia de Sannitica, Letino, Liberi, Marzano Appio, Mignano Monte Lungo, Pastorano, Piana di Monte Verna, Piedimonte Matese, Pietramelara, Pietravairano, Pignataro Maggiore, Pontelatone, Prata Sannita, Pratella, Presenzano, Raviscanina, Riardo, Rocca D'Evandro, Roccaromana, Rocchetta e Croce, Ruviano, San Gregorio Matese, San Pietro Infine, San Potito Sannitico, Sant'Angelo d'Alife, Sparanise, Teano, Tora e Piccilli, Vairano Patenora, Valle Agricola i Vitulazio).

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Obszar Apeninów charakteryzuje się ekosystemem bardzo szczególnym pod względem klimatu, zakresu temperatur i całkowitych opadów. Tego rodzaju warunki środowiskowe, związane również z morfologią i ze szczególnym umiejscowieniem gleb, powodują rozwój zróżnicowanej i bardzo charakterystycznej flory pastewnej. Wyjątkowość tych użytków zielonych wynika z głównych cech charakterystycznych roślin, takich jak obecność szczególnych składników aromatycznych oraz pigmentów.

Obszar ten położony jest na terenie pagórkowatym i górskim, na którym na mniejszych wysokościach dominują lasy ustępujące następnie pastwiskom – w miarę zbliżania się do działu wodnego Apeninów – i na którym użytkowanie gruntów spowodowało przemienność działek o niewielkich rozmiarach i różnorodnym wykorzystaniu: gruntów uprawnych, obszarów leśnych i pastwisk.

Na obszarze tym występują warunki środowiskowe typowe dla klimatu Apeninów i Morza Śródziemnego, na które wpływ mają średnie roczne opady w wysokości ok. 1 200 mm (przy wartości maksymalnej 2 000 mm w wyjątkowych latach) i średnie roczne temperatury wynoszące od 0 °C zimą do 24 °C latem, przy wartościach minimalnych równych -10 °C i maksymalnych mogących przekraczać 30 °C.

Zawartość białka i stosunek kwasów tłuszczowych nienasyconych do kwasów tłuszczowych nasyconych stanowią ważne elementy przy ocenie cech jakościowych mięsa „Vitellone bianco dell'Appennino centrale”.

Otrzymane mięso – w tym mięso poddawane rozbiorowi w punkcie sprzedaży – nie wykazuje szybkiego brunatnienia odsłoniętych powierzchni, co umożliwia znaczne ograniczenie ilości odpadów powstających w wyniku przetwarzania.

Związek między wyznaczonym obszarem geograficznym a produktem wynika z powiązania puli genetycznej, rodzaju chowu i warunków klimatycznych.

Systemy chowu w większości przypominają tradycyjne systemy utrzymania uwięziowego lub wybiegu półwolnego w przypadku zwierząt na etapie opasu. Pasze stosowane na etapie wzrostu i opasu w większości przypadków są produkowane w tym samym gospodarstwie. Większość gospodarstw działa w obiegu zamkniętym, poddając opasowi cielęta urodzone w oborze przez krowy rozplodowe do momentu osiągnięcia przez nie masy ubojowej.

Na najważniejsze cechy produktu wpływa w pierwszej kolejności przynależność do jednej z trzech rodzimych ras mięsnych, których chów prowadzony jest od wieków na wyznaczonym obszarze zgodnie z tradycyjnymi i ujednoliconymi technikami produkcji.

Mięso poddane jest oddziaływaniu środowiska, co powoduje występowanie różnic nie tylko pod względem właściwości organoleptycznych, ale również pod względem masy mięśniowej, tkanki włóknistej i tłuszczu. Ponieważ zwierzęta żyją przede wszystkim na wolności, ich cykl rozwojowy jest ściśle związany z otaczającym je środowiskiem geograficznym.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

Organ administracji wszczął krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o zmianę ChOG „Vitellone bianco dell'Appennino centrale” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 131 z dnia 8 czerwca 2017 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu jest dostępny na następującej stronie internetowej:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) po wybraniu zakładki „Qualità” (z prawej strony na górze ekranu), następnie zakładki „Prodotti DOP, IGP e STG” (z lewej strony z boku ekranu), a następnie „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.
