

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany 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**

(2014/C 86/06)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>**

**WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9**

**„PANCETTA PIACENTINA”**

**NR WE: IT-PDO-0117-01103-08.04.2013**

**ChOG ( ) ChNP ( X )**

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

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (określić jakie)

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

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

**2. Rodzaj zmiany (zmian)**

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza 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 organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

**3. Zmiana (zmiany)**

Konieczne jest wprowadzenie stosowania azotynów, zawsze w ilościach określonych w odpowiednich przepisach prawa, ponieważ ich dodatek w połączeniu z dodatkiem azotanów skuteczniej chroni przed czynnikami chorobotwórczymi i niektórymi zjawiskami utleniania podczas kolejnych etapów produkcji ChNP „Pancetta Piacentina”.

Uznano za zasadne usunięcie określenia sposobu układania produktu podczas etapu sezonowania, ponieważ zdaje się, że „układanie w stopy na odpowiednich płaszczyznach” nie ma żadnego wpływu na całość procesu produkcji ChNP.

Proponuje się zmianę dotyczącą sposobu związywania lub zszywania produktu „Pancetta Piacentina” po zawijaniu, aby dokładniej opisać i wyjaśnić ten etap produkcji.

Zmiana, mająca na celu dopuszczenie stosowania wszystkich rodzajów jelit wieprzowych i arkuszy celulozy, umożliwi zastosowanie osłonek odpowiadających celom produkcji i stanowi reakcję na zmiany zachodzące na rynku, na którym jest bardzo trudne (a nawet w niektórych sytuacjach – niemożliwe) znalezienie wyżej wymienionych specyficznych rodzajów osłonek.

Wydłużenie minimalnego okresu dojrzewania z trzech do czterech miesięcy ma na celu poprawienie jakości produktu noszącego ChNP.

Również zwiększenie maksymalnej temperatury dojrzewania z 14 do 18 stopni i wprowadzenie zakresu tolerancji 10 % dla parametrów wilgotności środowiska dojrzewania przyczynia się do poprawy jakości produktu, ponieważ umożliwia rozwój bardziej intensywnego zapachu oraz wykluczenie wszelkich niedoskonałości produktu.

Wreszcie zmniejszenie minimalnej zawartości popiołu z 2 % do 1,5 % wynika z minimalnej dopuszczalnej zawartości soli, z którą popiół jest ściśle powiązany, a także ze stałej tendencji do ograniczania zawartości soli w produktach spożywczych.

JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(3)</sup>**

**„PANCETTA PIACENTINA”**

**NR WE: IT-PDO-0117-01103-08.04.2013**

**ChOG ( ) ChNP ( X )**

**1. Nazwa**

„Pancetta Piacentina”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

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

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

<sup>(3)</sup> Porównaj: przypis 2.

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

„Pancetta Piacentina” należy do produktów solonych, naturalnie dojrzewających, przechowywanych w stanie surowym. Do produkcji używa się części brzusznej tkanki tłuszczowej pokrywającej półtuszę od części zamoszkowej po pachwinową oraz pasm mięśniowych tułowia.

Produkt gotowy ma kształt cylindryczny, waży od 4 kg do 8 kg, ma barwę mocno czerwoną przerywaną białymi pasmami tłuszczu. Mięso ma przyjemny, łagodny zapach i wyraźny smak.

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

„Pancetta Piacentina” jest wytwarzana z mięsa świń urodzonych, wyhodowanych i poddanych ubojowi w regionach Emilia Romagna i Lombardia. Do nazwy „Pancetta Piacentina” ma zastosowanie odstępstwo, o którym mowa w art. 5 ust. 3 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

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

Należy przestrzegać ściśle określonych zasad dotyczących stosowania i składu paszy. Żywnienie świń obejmuje dwa etapy i opiera się głównie na produktach zbożowych pochodzących z obszaru określonego w pkt 3.3. Średnia racja pokarmowa świń składa się zasadniczo z ciastowatej masy kukurydziej, jęczmienia, otrąb, soi i dodatków mineralnych. Produkty uboczne z produkcji sera (serwatka, skrzep serowy i maślanka) są w większości dostarczane przez zakłady serowarskie zlokalizowane na określonym obszarze geograficznym.

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

Wszystkie etapy procesu produkcyjnego, wykrawanie mięsa, solenie na sucho, wiązanie, suszenie i sezonowanie „Pancetta Piacentina” odbywają się na obszarze określonym w pkt 4 poniżej.

### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Pakowanie i krojenie produktu na plastry lub porcje musi odbywać się pod nadzorem wyznaczonego organu kontrolnego i wyłącznie na obszarze przetwarzania produktu określonym w pkt 4. Dla zapewnienia zachowania pierwotnych i specyficznych cech produktu konieczne jest, by pakowanie i krojenie produktu na plastry lub porcje odbywało się na obszarze produkcji i było wykonywane przez osoby znające specyfikę produktu. Przed porcjowaniem osoba wykonująca tę czynność musi dokładnie usunąć skórę. Kontakt z powietrzem i wystawienie produktu pozbawionego naturalnej otaczającej go skórki na działanie światła i nieznanymi warunków środowiskowych pociąga za sobą ryzyko utleniania i ciemnienia plasterów lub powierzchni odsłoniętej podczas krojenia oraz utratę charakterystycznej mocnej czerwonej barwy części chudej mięsa, zjełczenie części tłuszczowej, a w związku z tym pogorszenie zapachu.

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Na produkcie wprowadzanym do obrotu należy umieścić napis „Pancetta Piacentina”.

Nazwę „Pancetta Piacentina” należy umieścić na etykiecie czcionką wyraźną i nieusuwalną, wyraźnie odróżniającą się od jakiegokolwiek innego napisu umieszczonego na etykiecie, a zaraz po nazwie należy umieścić wyrażenie „Denominazione di Origine Protetta” (chroniona nazwa pochodzenia).

Zabrania się dodawania jakichkolwiek określeń innych niż wyraźnie przewidziane.

Niemniej dopuszczalne jest umieszczenie informacji odnoszących się do nazwisk lub nazw przedsiębiorstw lub prywatnych znaków towarowych pod warunkiem, że nie mają znaczenia reklamującego i nie wprowadzają konsumenta w błąd, a także ewentualnych nazw gospodarstw hodowlanych trzody chlewnej, z których produkt pochodzi.

## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji „Pancetta Piacentina” obejmuje na całym terenie prowincji Piacenza obszary położone na wysokości poniżej 900 m n.p.m.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Tradycja produkcji „Pancetta Piacentina” sięga okresu rzymskiego i była kultywowana przez wieki na obszarze geograficznym prowincji Piacenza.

Znaczenie obszaru produkcji „Pancetta Piacentina” jest związane z rozwojem tradycji rolniczej charakterystycznej dla całej Padanii, skąd pochodzi surowiec (Emilia Romagna i Lombardia). Na terenie, z którego pochodzi surowiec, rozwój hodowli związany jest z powszechnością upraw zbożowych i szczególnie wyspecjalizowanego przetwórstwa serowarskiego, co wpłynęło na charakter produkcji lokalnej hodowli świń.

W prowincji Piacenza rozwinęła się i była przekazywana szczególna zdolność lokalnych producentów do selekcjonowania i przetwarzania mięsa. Te szczególne umiejętności wymagane są podczas etapu zawijania i wiązania *pancetty*. Obecność chłodnych i bogatych w wodę dolin oraz porośniętych lasami wzgórz ma pozytywny wpływ na warunki panujące w pomieszczeniach, w których produkt jest sezonowany.

#### 5.2. Specyfika produktu

„Pancetta Piacentina” ma kształt cylindryczny. Po przekrojeniu barwa jest intensywnie czerwona przezywana białymi pasmami tłuszczu. Mięso ma przyjemny, łagodny zapach i wyraźny smak.

Mięso używane do produkcji „Pancetta Piacentina” pochodzi z rozbioru tuczników włoskich.

#### 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)

Cechy charakterystyczne wymagane dla produktu „Pancetta Piacentina” zależą od warunków środowiskowych i od czynników naturalnych i ludzkich. W szczególności cechy surowca są ściśle związane z określonym obszarem produkcji, na którym opracowano techniki hodowli tuczniaka włoskiego, mające zasadnicze znaczenie dla jakości mięsa używanego do produkcji „Pancetta Piacentina”.

Ponadto zlokalizowanie wytwórstwa „Pancetta Piacentina” w prowincji Piacenza jest związane z miejscowymi producentami, którzy z biegiem lat nabyli szczególnej wiedzy w zakresie solenia, zawijania i wiązania *pancetty*.

Dzięki zawijaniu i wiązaniu „Pancetta Piacentina” ma charakterystyczny kształt cylindryczny, a w przekroju naprzemiennie występują chude i tłuste pasma mięsa.

Umiejętności techniczne producentów wykorzystywane podczas solenia, połączone z doskonałą organizacją faz dojrzewania „Pancetta Piacentina”, świadczą ponadto o związku nazwy „Pancetta Piacentina” z obszarem, na którym jest produkowana.

Z cechami obszaru produkcji ściśle związane są czynniki środowiskowe, a w szczególności klimat, który ma decydujące znaczenie dla kształtowania się cech wyrobu gotowego, ponieważ wpływa na prawidłowy przebieg faz jego dojrzewania.

Kombinacja elementów „surowiec – produkt – nazwa” wiąże się z rozwojem społeczno-gospodarczym charakterystycznym dla analizowanego obszaru i odznacza się cechami, których odtworzenie w innych regionach jest niemożliwe.

#### Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 <sup>(4)</sup>)

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej:

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

lub

wchodząc na stronę internetową Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (<http://www.politicheagricole.it>), otwierając zakładkę „Qualità e sicurezza” (na górze ekranu po prawej stronie), a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.

---

<sup>(4)</sup> Porównaj: przypis 2.