

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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

(2021/C 417/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Pancetta de l’Ile de Beauté”/„Panzetta de l’Ile de Beauté”

Nr UE: PGI-FR-02427 – 17 sierpnia 2018

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Pancetta de l’Ile de Beauté”/„Panzetta de l’Ile de Beauté”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

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

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

„Pancetta de l’Ile de Beauté”/„Panzetta de l’Ile de Beauté” jest suszonym wyrobem wędliniarskim o kształcie prostopadłościennym, ze skórą. Prawie prostokątny przekrój uwidacznia kilka warstw mięśni przetykanych warstwami tłuszczu.

W procesie wędzenia wyrób uzyskuje typowy bursztynowy kolor, który nie jest jednorodny na całym kawałku. Wyrób może pokrywać naturalny nalot w kolorze białym, zielonym lub szaropopielatym.

Kolor części wewnętrznej waha się od bordowego (w warstwach chudych) po biały (w warstwach tłuszczu).

Początkowo zapach jest wyraźny i stanowi mieszaninę dymu i pieprzu, a następnie przechodzi w zapach suszonego mięsa poddanego procesowi dojrzewania.

W ustach mięso jest sprężyste i zwarte, a naprzemienność zapewniają nałożone na siebie warstwy tłuszczu i chudego mięsa. Wyrób charakteryzuje się odpowiednią równowagą między solą, suszonym mięsem i tłuszczem, które uzupełniają wyraźną nuta pieprzu i trwałą posmak dymu długo wyczuwalny w ustach, lecz niemaskujący wszystkich smaków.

Właściwości fizykochemiczne

- całkowita zawartość cukrów rozpuszczalnych ≤ 1 %;
- wilgotność odtłuszczonego produktu ≤ 76 %;
- całkowita zawartość tłuszczu: 15–45 %.

Wymiary wyrobu są następujące: długość od 40 do 70 cm i szerokość od 15 do 30 cm. Jego masa wynosi 2,5–5 kg.

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Wyrób jest sprzedawany w całości, w kawałkach lub w plastrach. W przypadku sprzedaży w plastrach skóra może być zdjęta.

Kawałki (100–500 gramów) i plastry są pakowane w folię, próżniowo lub w atmosferze ochronnej.

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

Surowce wchodzące w skład procesu wytwarzania „Pancetta de l’Ile de Beauté”/„Panzetta de l’Ile de Beauté” pochodzą z tuczników zwykłych, które spełniają poniższe kryteria.

- tuczники zwykle są pozbawione allenu Rn-, a mniej niż 3 % wykazuje wrażliwość na halotan;
- porcja podawana podczas fazy tuczu tuczników zwykłych zawiera mniej niż 1,9 % kwasu linolowego;
- okres oczekiwania między wyładunkiem tuczników zwykłych w rzeźni a ich ubojem wynosi co najmniej 2 godziny;
- masa tuszy ciepłej tuczniaka zwykłego wynosi ≥ 75 kg;
- ostateczne pH (mierzone w mięśniu półbłoniastym szynki) wynosi od 5,50 do 6,20;
- mięso nie ma żadnej z poniższych wad wyglądu: plamy krwi, ropień, zabrudzenie odchodami lub smarem z przenośnika, poważny defekt koloru lub konsystencji;
- tłuszcz wieprzowy jest biały i zbity;
- kolor mięsa mieści się w skali od różowego do czerwonego.

Część z rozbioru wykorzystywana do wytwarzania „Pancetta de l’Ile de Beauté”/„Panzetta de l’Ile de Beauté” to boczek bez kości uformowany w kształt prostopadłościanu. Wyrób ma skórę.

Masa uformowanej części wynosi maksymalnie 6 kg.

Części są otrzymywane w postaci świeżej lub mrożonej.

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

Produkcja „Pancetta de l’Ile de Beauté”/„Panzetta de l’Ile de Beauté”, w tym wszystkie etapy od solenia do suszenia, muszą odbywać się na wskazanym obszarze geograficznym.

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

Po porcjowaniu i krojeniu produktu obowiązkowo następuje pakowanie w folię, próżniowo lub w atmosferze ochronnej (plastry nie są umieszczane w dodatkowej osłonie).

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

–

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny chronionego oznaczenia geograficznego „Pancetta de l’Ile de Beauté”/„Panzetta de l’Ile de Beauté” składa się z dwóch departamentów Corse-du-Sud i Haute-Corse.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek między obszarem geograficznym a „Pancetta de l’Ile de Beauté”/„Panzetta de l’Ile de Beauté” opiera się głównie na tradycyjnej wiedzy fachowej i specjalnych cechach produktu.

Korsyka – francuski region administracyjny i górzysta wyspa na Morzu Śródziemnym – powszechnie nazywana jest „Wyspą Piękną”.

Panuje tam klimat śródziemnomorski, który charakteryzuje się ciepłym latem oraz łagodną i wilgotną zimą. Na Korsyce dominują dwa rodzaje wiatrów: nocą „tramuntana” przynosi rześkie powietrze, a w dzień „maestrale” zastępuje je suchym powietrzem.

Warunki glebowe i klimatyczne ogólnie bardzo sprzyjają zalesieniu. Korsyka jest zatem regionem leśnym, w którym zasoby drzew liściastych, a zwłaszcza kasztanowców, dębów i buków są szczególnie bogate na całym terytorium wyspy. Na całym terenie Korsyki średni współczynnik zadrzewienia wynosi 46 % przy powierzchni zadrzewionej wynoszącej 401 817 ha, co znacznie przekracza średnią krajową (26,9 %). Wśród drzew liściastych najliczniejsze są dęby, a zwłaszcza dąb ostrolistny, który pokrywa 22 % powierzchni zadrzewionej wyspy. Dąb korkowy występuje głównie w centralnej i południowej części wyspy i stanowi około 15 % powierzchni zalesionej. Makia pokrywa powierzchnię przekraczającą 200 000 ha i często jej gęste formacje osiągają wysokość 5–6 metrów. Buk, charakterystyczny element vegetacji północnych zboczy na piętrze nadśródziemnomorskim, występuje na wysokości od 1 000 m n.p.m. Kasztanowiec jest gatunkiem dobrze dostosowanym do korsykańskiego środowiska naturalnego i występuje na całej wyspie, a jego drzewa można spotkać zarówno nad brzegiem morza, jak i na wysokości 1 200 m n.p.m.

Ze względu na wyspiarski charakter Korsyki jej mieszkańcy opracowali metody produkcji wyrobów wędliniarskich dostosowane do warunków klimatycznych i zasobów leśnych.

W efekcie suchy i wietrzny klimat Korsyki sprzyjał rozwojowi peklowania na sucho jako techniki konserwacji mięsa wieprzowego w przeciwieństwie do wędlin pieczonych występujących w północnej części Francji.

Wytwarzanie „Pancetta de l’Ile de Beauté”/„Panzetta de l’Ile de Beauté” jest jedną z najstarszych praktyk konserwowania mięsa wieprzowego znaną na całej Korsyce. Wyrób jest spożywany po upływie średniego czasu od uboju. Peklowanie na sucho zawsze było ważnym elementem żywienia na Korsyce, przez co stanowi część dziedzictwa kulturowego wyspy.

Wyrób „Pancetta de l’Ile de Beauté”/„Panzetta de l’Ile de Beauté” jest solony suchą solą i trzymany w kadzi-solance przez czas uzależniony od jego masy. Ten etap wymaga nadzoru w celu stabilizacji i zakonserwowania produktu. Solenie suchą solą stanowi naturalną metodę najbardziej dostosowaną do warunków korsykańskich i sposób konserwacji, który umożliwia spożywanie mięsa przez cały rok przy minimalnym wykorzystaniu sprzętu do jego przetworzenia.

Wysoka temperatura przez większą część roku wymusiła rozwój techniki peklowania na sucho przy użyciu dużej ilości pieprzu czarnego (od 5 do 15 g/kg w przypadku całych kawałków i od 1 do 5 g/kg w przypadku wyrobów krojonych w plastry). Pieprz czarny, początkowo używany jako naturalny odstraszcacz owadów, z czasem stał się jednym z głównych składników „Pancetta de l’Ile de Beauté”/„Panzetta de l’Ile de Beauté”.

Wędzenie przeprowadza się z wykorzystaniem drewna z lokalnych gatunków drzew liściastych w przeciwieństwie do innych wyrobów, w których wykorzystuje się głównie drewno gatunków iglastych. Najczęściej wykorzystuje się drewno, które jest najbliższe i najbardziej dostępne: dąb, kasztanowiec, buk, mącznicę i wrzosy. Jest to jedna z tradycyjnych technik, która kiedyś była powiązana z produkcją kasztanów zajmującą ważne miejsce w rolnictwie wyspiarskim. Drewno drzew liściastych występujących na wyspie zawsze było używane do wędzenia wędlin ze względu na dostępność na całym terytorium wyspy. Ponadto ma ono lepszą ognioodporność i wytwarza znacznie mniej pozostałości po spalaniu niż drewno drzew iglastych. W ten sposób wędzenie zyskuje finezję bez nasycenia smaku, które może występować w przypadku używania drewna drzew iglastych: dlatego jest to proces „łagodny”. Pozwala również zakonserwować produkty peklowane i zakończyć proces ochrony zewnętrznej wyrobów przed owadami. Wędzenie jest też elementem dziedzictwa kulturowego, który występuje przede wszystkim w regionach, w których następowo osadnictwo plemion germańskich. Metoda ta rozwinęła się na całym obszarze wyspy i stanowi specyficzną praktykę, ponieważ nie jest rozpowszechniona w basenie Morza Śródziemnego.

Do etapu suszenia wykorzystuje się powietrze zewnętrzne. Na tym etapie następuje podkreślenie cech organoleptycznych produktu.

„Pancetta de l’Ile de Beauté”/„Panzetta de l’Ile de Beauté” to flagowy wyrób korsykański opierający się na wiedzy fachowej będącej odzwierciedleniem wyspy, jej kultury i jej obyczajów. Wyróżnia się specjalnymi technikami produkcji przekazywanymi z pokolenia na pokolenie. Dzięki stosowanej wiedzy fachowej wyrób ma następujące cechy:

- typowy bursztynowy kolor (od brązowego do złotego), który nie musi być jednolity na całym produkcie;
- wyrazisty zapach z aromatem dymu i pieprzu w pierwszym momencie, po którym wydobywa się zapach suszonego mięsa poddanego procesowi dojrzewania;
- odpowiednie wyważenie między solą, suszonym mięsem i tłuszczem;

- wyraźną nutę pieprzu, która utrzymuje się w ustach i podkreśla smak;
- trwałą i długo wyczuwalną w ustach smak dymu, który nie maskuje pozostałych smaków.

Specjalna umiejętność wytwarzania „Pancetta de l’Ile de Beauté”/„Panzetta de l’Ile de Beauté” rozwinęła się w powiązaniu z klimatem i zasobami naturalnymi wyspy: peklowanie w suchej soli, użycie dużej ilości czarnego pieprzu, wędzenie drewnem lokalnych gatunków liściastych i suszenie z dostępem powietrza zewnętrznego są szczególnie dostosowane do suchego i wietrznego klimatu, wyspiarskiego charakteru i pokrycia wyspy terenami zalesionymi.

Opanowanie techniki peklowania przy użyciu suchej soli umożliwia uzyskanie produktu o zrównoważonym słonym smaku, który dobrze się przechowuje.

Użycie czarnego pieprzu w dużej ilości nadaje produktowi wyraźną nutę pieprzową, która jest charakterystyczna dla „Pancetta de l’Ile de Beauté”/„Panzetta de l’Ile de Beauté”.

Wędzenie z wykorzystaniem drewna lokalnych gatunków liściastych (kasztanowiec, dąb, buk itp.) tworzy bardzo złożoną paletę aromatów (smak dymu długo wyczuwalny w ustach), która jest również bardzo ważną cechą wyróżniającą „Pancetta de l’Ile de Beauté”/„Panzetta de l’Ile de Beauté”. Nadaje również produktowi wyrazisty zapach dymu i typowy bursztynowy kolor.

Suszenie wewnątrz suszarni z dostępem powietrza zewnętrznego umożliwia stabilizację i konserwację wyrobu oraz przyczynia się do wytworzenia jego cech organoleptycznych (odpowiednia równowaga między solą, suszonym mięsem i tłuszczem).

Wyspiarski charakter sprzyjał przekazywaniu tej wiedzy fachowej z pokolenia na pokolenie i umożliwił zachowanie cech „Pancetta de l’Ile de Beauté”/„Panzetta de l’Ile de Beauté”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-PancettaIdB-RepCOM2.pdf>
