

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2017/C 385/08)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY NIEZNACZONEJ

Wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽²⁾

„FINOCCHIONA”

Nr UE: PGI-IT-01120-AM01 – 25.7.2017

ChNP () ChOG (X) GTS ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consorzio di Tutela (konsorcjum ochrony Finocchiona)
Via Carlo del Prete, 49/r
50127 Firenze (FI)
ITALIA

Tel. +39 0554221769
E-mail: info@finocchionaigp.it
PEC: finocchionaigp@pec.it

Consorzio di Tutela della Finocchiona jest uprawnione do złożenia wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 dekretu Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej nr 12511 z dnia 14 października 2013 r.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Opis produktu
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [określić]

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która nie wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, dla którego nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny).
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS, kwalifikująca się jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Opis produktu

Zmiana obecnego wymogu w specyfikacji, który wskazano w art. 2 pkt 2.1.3 „Cechy chemiczne” i w pkt 3.2 jednolitego dokumentu, w odniesieniu do wymogu „aktywności wody (a_w): mniejszej niż lub równej 0,92”.

Zapis „Aktywność wody (a_w): mniejsza niż lub równa 0,92” zastępuje się zapisem „Aktywność wody (a_w): mniejsza niż lub równa 0,945”.

Zwiększenie wartości a_w ma na celu zapewnienie większej wilgotności produktu niż wilgotność określona w obowiązującej specyfikacji, a co za tym idzie, ochronę i zachowanie miękkiej konsystencji plastrów, co jest zasadniczą cechą, która odróżnia „Finocchiona” (ChOG) od innych podobnych produktów na rynku.

Uznaje się zatem, że zmiana ta spełnia warunki określone w art. 53 ust. 2 lit. a)–e) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 i może zostać zakwalifikowana jako nieznaczna.

JEDNOLITY DOKUMENT

„FINOCCHIONA”

Nr UE: PGI-IT-01120-AM01 – 25.7.2017

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Finocchiona”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

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

Kiełbasa „Finocchiona” ChOG cechuje się zapachem kopru włoskiego, występującym w jej wnętrzu w postaci nasion i (lub) kwiatów, oraz miękką konsystencją plastra, który czasami się kruszy. Plaster ma barwę od mięsisto-czerwonej (części chude) do białoróżowej (części tłuste), przy czym części są dobrze wymieszane i nie ma między nimi wyraźnych granic; mogą być widoczne ślady nasion i (lub) kwiatów kopru włoskiego. Zapach jest przyjemny i charakterystyczny, ze względu na wyraźny aromat kopru włoskiego i lekki aromat czosnku; smak jest świeży i apetyczny – nigdy kwaśny. Produkt wykazuje następujące właściwości chemiczne: całkowita zawartość białka: całkowita zawartość białka nie mniej niż 20 %; całkowita zawartość tłuszczu: nie więcej niż 35 %; pH: pomiędzy 5 a 6; aktywność wody (a_w): mniejsza lub równa 0,945; sól: nie więcej niż 6 %.

Kiełbasa ma kształt walcowaty, na zewnątrz pokryta jest charakterystycznym nalotem pochodzącym z pleśni, które tworzą się podczas dojrzewania. Rozmiary kawałków: od małych (od 0,5 kg w momencie napełniania osłonki) do większych (maksymalnie 25 kg w momencie napełniania osłonki); produkt wprowadzany jest do obrotu w całości lub krojony w plastry, sprzedawany na wagę lub pakowany próżniowo lub w atmosferze ochronnej, lub pokrojony w plastry, które można zapakować próżniowo lub w atmosferze ochronnej.

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

Racja żywnościowa tuczników jest określona pod względem składu i wykorzystania. Żywnienie dzieli się na dwie fazy i opiera się przeważnie na serowarskich produktach ubocznych i produkcji zboża. Pasze dopuszczalne w czasie pierwszej fazy (do 80 kilogramów masy w relacji pełnej) to, w odpowiedniej proporcji, te same, których można używać też w drugim etapie, a także (z tym że zawartość suchej masy zbóż nie powinna być niższa niż 45 %): mączka z koncentratu sojowego; kiszonka kukurydziana; gluten kukurydziany lub pasza z glutenu kukurydzianego; szarańczyn bez ziaren; odpady destylacyjne; tłuszcze o temperaturze topnienia powyżej 36 C; mączka rybna, lizaty białkowe; maślanka. Pasze dozwolone w drugiej fazie tuczu (z tym że zawartość suchej masy zbóż nie powinna być niższa niż 55 % całkowitej masy): zboża, także inne gatunki zbóż o mniejszym znaczeniu, otręby i inne produkty uboczne pochodzące z przetwórstwa zbóż; ziemniaki suszone, kiszonka z prasowanych wysłodków buraczanych, mączka z koncentratu sojowego; mąka słonecznikowa, maniok, melasa, mączka z koncentratu kokosowego lub ziaren kukurydzy, groszek lub inne nasiona roślin strączkowych; suszone wysłodki buraczane bez cukru; mączka sezamowa; makuchy lniane; wytloki z jabłek i gruszek, skórki winogron i pomidorów regulujące tranzyt jelitowy, suszona mąka z lucerny, drożdże piwne lub torula, tłuszcze o temperaturze topnienia powyżej 40 C; serum mleka; maślanka. Żywnienie świń rasy Cinta Senese, hodowanych na wolnym lub półwolnym wybiegu, odbywa się poprzez wypas w lesie lub na terenach niezalesionych, obsianych gatunkami roślin pastewnych i zbożowych. Dozwolone jest też stosowanie codziennych dodatków paszowych stanowiących w przypadku zwierząt starszych niż cztery miesiące część dozwolonej dziennej dawki pokarmowej nie większą niż 3 % masy w relacji pełnej zwierzęcia.

Do przygotowania wyrobu „Finocchiona” ChOG używa się zazwyczaj świeżego mięsa, które nie powinno być w żaden sposób zamrażane, otrzymanego z tusz:

- tuczników, hodowanych przez co najmniej 9 miesięcy, tak aby osiągnęły dużą masę, a ich mięso nadawało się do produkcji wyrobu „Finocchiona” ChOG, wykazujących określone cechy genetyczne (zazwyczaj wykorzystywane są rasy, takie jak Large White Italiana, Landrace Italiana i Duroc Italiana, lub knury tych ras, lub knury innych ras, lub krzyżówki wybrane ze względu na te same cele genetyczne), tak aby zapewnić utrzymanie, rozkład i skład jakościowy części tłuszczowej mięsa, uzyskanie tusz sklasyfikowanych jako ciężkie do stosowania w granicach odpowiednich głównych klas, oraz osiągnięcie dużej masy i zaawansowanego wieku w momencie uboju; wszystkie wymienione wymogi – łącznie z technikami żywienia zwierząt, opartymi głównie na zbożach – muszą być spełnione, aby zapewnić dojrzewanie i profil organoleptyczny wyrobu „Finocchiona”,
- świń rasy Cinta Senese, wpisanych do rejestru rasy, hodowanych i ubijanych na wyznaczonym obszarze oraz żywnionych zgodnie z tradycją.

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

Etapy produkcji wyrobu „Finocchiona” ChOG, które muszą odbywać się na obszarze geograficznym opisanym w punkcie 4 niniejszego jednolitego dokumentu, to wykrawanie kości i wykrawanie dopuszczonych kawałków mięsa; mielenie, ugniatanie, napełnianie osłonek, suszenie; dojrzewanie.

Mięso otrzymywane ze świń rasy Cinta Senese pochodzi od sztuk hodowanych na obszarze geograficznym opisanym w punkcie 4 niniejszego dokumentu.

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

Aby „Finocchiona” w plastrach w opakowaniu mogła zostać wprowadzona do obrotu, czynności krojenia w plastry i pakowania, także próżniowego lub w atmosferze ochronnej, muszą odbywać się wyłącznie na obszarze produkcji opisanym w punkcie 4 poniżej, pod nadzorem upoważnionego organu kontroli, tak aby zagwarantować jakość produktu, a w szczególności, aby uniknąć zmian właściwości opisanych w punkcie 3.2.

Zmieszanie drobno roztartych cząstek mięsa chudego i tłustego nadaje plastram kiełbasy szczególną delikatność, zarówno przy obchodzeniu się z produktem, jak i przy krojeniu w plastry. Przygotowanie wyrobu do krojenia w plastry obejmuje usunięcie jelita, co prowadzi do bezpośredniego odsłonięcia części jadalnej; narażenie na niekontrolowane warunki zewnętrzne przez czas nieokreślony zmienia właściwości produktu, prowadząc do wystąpienia zjawisk utleniania, zmian barwy, nadmiernej utraty wilgoci, wraz z pogorszeniem szczególnej konsystencji plastra oraz wyraźnego, pożądanego składnika zapachowego. Aby zagwarantować i zachować pierwotne właściwości produktu, potrzebni są pracownicy pozostający w specyficznych warunkach oraz w ograniczonym czasie w kontakcie z wyrobem.

Potencjalne przechowywanie produktu przeznaczonego do pokrojenia w plastry przez czas nieokreślony w warunkach odmiennych od ustalonych mogłoby doprowadzić do utrwalenia się właściwości przeciwstawnych i niepożądanych, jak jęczenie, wysychanie, tworzenie się odbiegających od normy pleśni, pęcznienie lub ciemnienie, a także pojawiania się smaków, zapachów i konsystencji innych niż te, które są charakterystyczne dla produktu.

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

Nazwa „Finocchiona” musi być zapisana wyraźnymi i nieusuwalnymi literami, o kolorach mocno kontrastujących z etykietą, które są wyraźne i większe od wszelkich innych napisów na etykiecie, a w każdym razie nie mniejsze niż 3 mm, a po nazwie musi występować od razu zapis „Indicazione Geografica Protetta” (Chronione Oznaczenie Geograficzne) lub skrót „I.G.P.” (ChOG). Na etykiecie musi zawsze występować wspólnotowe logo ChOG, ewentualnie łącznie z zapisami zgodnymi z rozporządzeniem (WE) nr 628/2008⁽¹⁾. Na etykiecie dozwolone jest ponadto stosowanie wskazań, które odnoszą się do przedsiębiorstw, nazw, firm, marek prywatnych lub konsorcjów, pod warunkiem że nie mają charakteru zachwalającego i nie wprowadzają w błąd nabywcy/konsumenta. Odwołanie do nazw gospodarstw prowadzących chów świń, z których pochodzą zwierzęta wykorzystane do wytworzenia produktu, dozwolone jest jedynie wtedy, gdy surowiec pochodzi w całości z tych hodowli.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji „Finocchiona” ChOG obejmuje cały obszar lądowy Toskanii, z wyjątkiem wysp, odpowiadający obszarowi, gdzie ugruntowała się z czasem produkcja tej charakterystycznej kiełbasy.

5. Związek z obszarem geograficznym

Obszar produkcji wyrobu „Finocchiona” ChOG cechuje się występowaniem strefy górskiej na północy i na wschodzie, która wyznacza jego granice, oraz rozległego obszaru pagórkowatego, obejmującego winnice, obszary zalesione i pastwiska, gdzie prowadzi się hodowlę na wolnym wybiegu, opadający ku nizinom na wybrzeżu po stronie zachodniej.

Tzw. „połownictwo”, czyli sposób organizacji gospodarstw rolnych, który począwszy od lat 70. XX w. zastąpiła w dużej mierze organizacja oparta na własności przedsiębiorców, pozwoliło utrzymać na terytorium hodowlę świń historycznej rasy Cinta Senese – która była zagrożona wyginieciem i niebezpieczeństwo to przezwyciężyła – oraz chów świń ras białych, z których pochodzi surowiec przetworzony w tokańskich wyrobach wędliniarskich, a także przekazywało kolejnym pokoleniom specjalistyczne umiejętności i techniki rzemiosła pozwalające wytwarzać kiełbasę „Finocchiona”. Mięso, wino i powszechna obecność dzikiego kopru włoskiego przyczyniły się do kształtowania gustu właścicieli przedsiębiorstw wędliniarskich, które są z kolei depozytariuszem wypracowanych, rzemieślniczych metod produkcji i przechowują spuściznę w postaci wiekowych technik i zwyczajów, które do dziś stosowane są w zakładach przetwórczych na całym obszarze.

Główna cecha, która odróżnia produkt „Finocchiona” i czyni go wyjątkowym na tle innych wędlin, to wyraźny i wyjątkowy zapach kopru włoskiego, wykorzystywanego w postaci nasion lub kwiatów, oraz miękkość plastrów, które czasami kruszą się przy cięciu. Smak jest świeży i apetyczny – nigdy kwaśny.

Plaster charakteryzuje się masą zawierającą kawałki tłuszczu rozmieszczone w taki sposób, że otaczają one kawałki mięsa i umożliwiają zachowanie przez produkt miękkości, nawet po wydłużonym czasie dojrzewania. Pomiedzy średnio dużymi grudkami tłuszczu i mięsa nie występują wyraźne granice. Plaster ma barwę od mięsistoczerwonej (części chude) do białoróżowej (części tłuste), mogą być ewentualnie widoczne ślady nasion i (lub) kwiatów kopru włoskiego.

„Finocchiona” cieszy się historyczną renomą poświadczoną przez liczne dokumenty. Odnotowali ją w 1875 r. Rigutini i Fanfani w swoim słowniku „Vocabolario della lingua parlata”; wydanie z 1889 r. słownika „Vocabolario degli Accademici della Crusca” wykazuje powiązanie wyrobu „Finocchiona” z terytorium tokańskim, a tokańskie pochodzenie potwierdził też w 1977 r. profesor Italo Ghinelli. „Finocchiona” należy do najpowszechniejszych tokańskich wędlin i regularnie wymieniana jest w cotygodniowych biuletynach opisujących produkty wędliniarskie, publikowanych przez cieszące się uznaniem specjalistyczne pismo o zasięgu ogólnokrajowym.

„Finocchiona” zawdzięcza swoje właściwości różnym powiązaniom pomiędzy środowiskiem Toskanii, skąd pochodzi, a czynnikiem ludzkim, który na przestrzeni wieków wpłynął na ukształtowanie się sposobu jej przygotowania. Do stworzenia wyjątkowego i niezrównanego produktu o ugruntowanej już renomie przyczyniają się następujące aspekty: oryginalny dobór składników – po pierwsze kopru włoskiego, który występuje w wielu przepisach kuchni regionalnej, i który należy do endemicznej flory na terytorium produkcji; niewątpliwe powołanie do zawodu w branży wędliniarskiej, a także konkretna wiedza wykwalifikowanych pracowników posiadających odpowiednie umiejętności wykonywania ręcznie czynności i znających dobrze swoje rzemiosło, będących w stanie wybrać i obrać najlepsze kawałki, sprawdzić, czy część tłusta i chuda są odpowiednio jednorodne, a także stwierdzić, czy wyrób posiada właściwą konsystencję i miękkość. Zastosowanie wina w tradycyjnej metodzie produkcji kiełbasy „Finocchiona” również podkreśla silny związek z obszarem, z którego wina są znane na całym świecie. Wytwarzanie wysokiej klasy produktów mięsnych ze świń rasy Cinta Senese umożliwiło rozprzestrzenienie się na dużą skalę działalności przetwórczej w całym regionie, co z kolei przyczyniło się do jeszcze lepszego scharakteryzowania produktu i umocniło renomę, jaką cieszy się „Finocchiona” wśród konsumentów, jak również związek produktu z Toskanią.

⁽¹⁾ Dz.U. L 173 z 3.7.2008, s. 3.

„Finocchiona” to niezbędny składnik typowego talerza wędlin toskańskich, Produkt trafił też już poza granice kraju do wielu państw Europy Środkowej, a także spoza Wspólnoty Europejskiej.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335
