

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) Nr 1151/2012**

(2019/C 359/04)

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

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej zmiany nieznaczej jest dostępny w bazie danych DOOR Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA”

Nr UE: PDO-IT-01301-AM01 – 5.4.2019

ChNP (X)

ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Salamini italiani alla cacciatore”

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.)

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

W momencie wprowadzenia do obrotu kielbasa „Salamini italiani alla cacciatore” musi posiadać następujące właściwości organoleptyczne, chemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne:

Właściwości organoleptyczne:

wygląd zewnętrzny: cylindryczny kształt,

konsystencja: produkt jest zwarty, o konsystencji nieelastycznej,

wygląd w przekroju: plaster jest zwarty i jednolity, brak w nim widocznych chrząstek,

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

barwa: jednolicie rubinowa z równomiernie rozmieszczonymi cząstkami tłuszczu,

aromat: delikatny i charakterystyczny,

smak: łagodny i delikatny, nigdy nie kwaśny.

Właściwości chemiczne i chemiczno-fizyczne:

łączna zawartość białka: co najmniej 20 %

stosunek kolagenu do białka: maksymalnie 0,15

stosunek wody do białka: maksymalnie 2,30

stosunek tłuszczu do białka: maksymalnie 2,00

pH: wyższe lub równe 5,3.

Właściwości mikrobiologiczne:

jednostki kolonii bakterii mezofilnych: jednostki tworzące kolonię bakterii mezofilnych: $> 1 \times 10^7$ na gram, z przewagą bakterii typu *lactobacillus* i *coccus*.

Maksymalna średnica gotowego produktu wynosi 60 mm, przy maksymalnej długości 200 mm i maksymalnej masie 350 g.

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

Kiełbasa „Salamini italiani alla cacciatora” jest produkowana z mięsa chudego otrzymanego z mięśni prażkowanych tuszy wieprzowej, tłuszczu wieprzowego, soli, rozdrobnionego lub zmielonego pieprzu i czosnku.

Mięso oddzielone mechanicznie nie może wchodzić w skład tego produktu.

Dopuszcza się stosowanie wina, cukru lub dekstrozy czy fruktozy, kultur bakterii fermentacyjnych, azotanu sodu lub potasu do maksymalnej ilości 195 ppm, azotynu sodu lub potasu do maksymalnej ilości 95 ppm, kwasu askorbinoowego i jego soli sodowej.

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

Produkcja kiełbasy „Salamini italiani alla cacciatora” obejmuje następujące etapy: przygotowywanie surowca, mielenie, mieszanie, napelnianie, suszenie i dojrzewanie.

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

Kiełbasa „Salamini italiani alla cacciatora” może być wprowadzana na rynek luzem, pakowana próżniowo lub pakowana w atmosferze ochronnej, w całości, w części lub w plasterkach. Czynności związane z pakowaniem należy przeprowadzać wyłącznie na obszarze produkcji określonym w pkt 4.

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

Nazwa chronionej nazwy pochodzenia „Salamini italiani alla cacciatora” musi być wyraźnie i trwale oznaczona na etykiecie, wyraźnie oddzielona od jakiegokolwiek innego zapisu. Zaraz obok należy umieścić zapis „Denominazione di origine protetta” (chroniona nazwa pochodzenia). W przypadku produktów przeznaczonych na rynki międzynarodowe zapis „Denominazione di origine protetta” może być przetłumaczony na język kraju przeznaczenia.

Zabrania się dodawania jakichkolwiek określeń, które nie zostały wyraźnie przewidziane.

Dopuszcza się jednak dodawanie informacji odnoszących się do nazw, nazw handlowych lub prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem że nie mają one charakteru zachwalającego lub nie wprowadzają nabywcy w błąd. To samo dotyczy, w stosownych przypadkach, nazw gospodarstw, w których chowano świnie, których mięso zostało wykorzystane do przygotowania produktu, pod warunkiem że surowiec pochodzi w całości z gospodarstw, o których mowa.

4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Kiełbasa „Salamini italiani alla cacciatora” jest produkowana na tradycyjnym obszarze produkcji obejmującym całe terytorium następujących regionów, które odpowiadają dokładnie regionom pochodzenia świń: Friuli-Wenecja Julijska, Wenecja Euganejska, Lombardia, Piemont, Emilia Romagna, Umbria, Toskania, Marche, Abruzja, Lacjum i Molise.

5. Związek z obszarem geograficznym

Cechy produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia zależą od warunków środowiskowych oraz czynników naturalnych i ludzkich. Cechy surowca są w szczególności charakterystyczne dla wyznaczonego makroobszaru geograficznego, który dokładnie odpowiada obszarowi produkcji. Całość „surowiec–produkt–nazwa” jest powiązana z rozwojem społeczno-gospodarczym konkretnego obszaru. Rozwój technik uprawy zbóż i przetwórstwa mleka wyraźnie nadał kierunek produkcji poprzez tworzenie zakładów produkcyjnych na obszarach tradycyjnie zajmowanych przez specjalne rodzaje chowu trzody chlewnej. Gospodarstwa na północy Włoch, w których chowa się trzodę chlewną, zmieniły się z upływem czasu, aż do ubiegłego wieku, kiedy przekształciły się w nowoczesny sektor produkcji w prowincjach Emilia Romagna i Lombardia, który następnie rozwinął się, obejmując w regiony sąsiednie we Włoszech środkowych i północnych. W szczególności rasy lokalne zastąpiono rasami wyspecjalizowanymi, utrzymanymi w wyniku krzyżówek z liniami lokalnymi, z których pochodzi surowiec (tusze wieprzowe), co zaspokaja potrzeby sektora rolno-spożywczego i nadaje produktowi końcowemu typowe cechy jakościowe i organoleptyczne.

Renoma kiełbasy „Salamini italiani alla cacciatora” jest powiązana z miejscami, w których jest ona tradycyjnie produkowana. W przekazach ustnych początek produkcji *salamini* przypada na okres podboju przez Lombardów północnych Włoch – regionu, z którego produkcja została rozszerzona na obszary sąsiednie w środkowych Włoszech, przez co obszar produkcji pokrywa się z obszarem hodowli trzody chlewnej opasowej we Włoszech. Historia produktu jest związana z rozwojem typowej kultury wiejskiej, wspólną dla całego makroregionu nazywanego Padanią: jest to obszar, który wraz z innymi powiązаныmi obszarami dostarcza surowca przetworzonego zgodnie ze starymi tradycjami właściwymi dla danej nazwy. Historyczne odniesienia do „Salamini italiani alla cacciatora” są obecne w tradycji kulinarnej Lombardii, która wciąż jest aktualna. Nazwa produktu wiąże się z porcją jedzenia, które myśliwi tradycyjnie zabierali na polowania. Stosunkowo niedawno również nazwa ta była wymieniana w umowach dwustronnych podpisanych przez Włochy z Francją, Niemcami, Hiszpanią i Austrią w celu ochrony oznaczeń pochodzenia, nazw pochodzenia i innych oznaczeń geograficznych zastrzeżonych dla produktów pochodzących z Włoch.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

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 otwarciu zakładki „Qualità” (u góry po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.