

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany na mocy art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2010/C 222/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„VALLE D'AOSTA LARD D'ARNAD”/„VALLÉE D'AOSTE LARD D'ARNAD”

NR WE: IT-PDO-0117-1493-21.10.2001

ChNP (X) ChOG ()

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 (organ kontrolny)

2. Rodzaj zmian:

- Zmiana jednolitego dokumentu lub streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani streszczenia
- Zmiana specyfikacji niepociągająca za sobą żadnych zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji produktu, wynikająca z nałożenia przez organy władzy publicznej obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiany:

1) W art. 1 zdanie:

„Chroniona nazwa pochodzenia »Valle d'Aosta Lard d'Arnad« jest zastrzeżona dla wyrobu masarskiego, który spełnia wymogi i warunki określone w niniejszej specyfikacji produktu.”

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

zastępuje się zdaniem:

„Chroniona nazwa pochodzenia »Valle d'Aosta Lard d'Arnad« lub »Vallée d'Aoste Lard d'Arnad« jest zastrzeżona dla wyrobu masarskiego, który spełnia wymogi i warunki określone w niniejszej specyfikacji produktu.”.

Biorąc pod uwagę uznaną dwujęzyczność autonomicznego regionu Doliny Aosty (język francuski i język włoski), uściśla się, że ochrona w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 510/2006 odnosi się również do francuskiej wersji nazwy pochodzenia.

2) W art. 3 zdania:

„Słonina »Valle d'Aosta Lard d'Arnad« jest uzyskiwana z łopatki lub części grzbietowej trzody chlewnej w wieku co najmniej 1 roku i w chwili wprowadzania do obrotu ma grubość co najmniej 3 cm.

W trakcie solenia stosowana jest mieszanka składająca z krystalicznego chlorku sodu, wody, czosnku, liści laurowych, rozmarynu, szaławii, uzupełniona o inne lokalne zioła górskie regionu.”

zastępuje się zdaniami:

„Słonina »Valle d'Aosta Lard d'Arnad« jest uzyskiwana z łopatki lub części grzbietowej trzody chlewnej w wieku co najmniej dziewięciu miesięcy i w chwili wprowadzania do obrotu ma grubość co najmniej 3 cm (bez skóry).

W trakcie solenia stosuje się, poza solanką składającą się z wody i krystalicznego chlorku sodu, czosnek, liście laurowe, rozmaryn, szaławie i ewentualnie inne aromatyczne zioła górskie oraz niezmielone przyprawy, na przykład goździki, gałkę muszkatołową, owoce krzewu jałowca. Zioła aromatyczne oraz przyprawy nie mogą w żadnym przypadku dominować nad rozmarynem, czosnkiem, szaławią i liśćmi laurowymi.

Można również zastosować, w zależności od zmian sezonowych i produkcji, lokalne dzikie i uprawne zioła aromatyczne, zebrane na obszarze regionu.”.

Zmiana ustępu pierwszego ma na celu sprostowanie prostego błędu redakcyjnego istniejącego w obecnej specyfikacji produktu, ponieważ minimalny wiek świń przeznaczonych na ubój był już ustalony w art. 2 na 9 miesięcy; stąd również w art. 3 należy umieścić ten sam minimalny wiek 9 miesięcy zamiast jednego roku.

Zmiana ustępu drugiego czyni nieobowiązkowym, w trakcie solenia, stosowanie ziół górskich, które jest zależne od warunków klimatycznych i środowiskowych. Stosowanie innych ziół aromatycznych i przypraw związanych z tradycyjną metodą produkcji słoniny „Valle d'Aosta Lard d'Arnad” jest również dozwolone. Zgodnie ze specyfikacją produktu użycie ziół i przypraw nie zmienia charakterystycznych i rozpoznawalnych czynników smakowych i zapachowych słoniny „Valle d'Aosta Lard d'Arnad”, którymi są rozmaryn, czosnek, szaławia i liście laurowe, te ostatnie muszą jednak zawsze dominować w produkcji.

3) W art. 4 ust. 3 zdanie:

„Słoninę należy pokroić i umieścić w przeznaczonych do tego drewnianych pojemnikach (*doil*) w ciągu 48 godzin od uboju.”

zastępuje się zdaniami:

„Słoninę należy pokroić i umieścić w przeznaczonych do tego drewnianych pojemnikach (*doil*) w ciągu 48 godzin od dnia następującego po uboju.

Drewno stosowane do produkcji tych pojemników to kasztan, dąb bezszypułkowy lub modrzew.”.

Zmiana ta przesuwą o jeden dzień ostateczny termin mycia i solenia pokrojonej na kawałki słoniny i jej odstawienia do przeznaczonych do tego drewnianych pojemników (*doil*). Przesunięcie to jest konieczne, ponieważ z technicznego i praktycznego punktu widzenia bardzo trudno jest przestrzegać początkowo przewidzianego okresu wynoszącego jedynie 48 godzin. Zmiana ta pozwala ponadto określić gatunki drewna, z których musi pochodzić drewno wykorzystane do produkcji pojemników na słoninę (kasztan, dąb bezszypułkowy lub modrzew), w świetle praktyki, która się utrzymała z biegiem czasu.

4) W art. 6 ust. 1 akapit drugi zdanie:

„Forma: w różnej wielkości kawałkach [...] o grubości nie mniejszej niż 3 cm.”

zastępuje się zdaniem:

„Forma: w różnej wielkości kawałkach [...] o grubości słoniny nie mniejszej niż 3 cm.”

Chodzi o prostą zmianę, która pozwala lepiej niż wcześniej zdefiniować grubość kawałków słoniny, uściślając, że 3 cm odnosi się do słoniny, z wykluczeniem tym samym grubości skóry.

5) W art. 6 ust. 1 akapit trzeci zdanie:

„Wygląd zewnętrzny: biała barwa z ewentualną obecnością cienkiej warstwy mięsa, ale nigdy nie grubszej niż kawałki słoniny, [...]”

zastępuje się zdaniem:

„Wygląd zewnętrzny: biała barwa z ewentualną obecnością cienkiej warstwy mięsa, [...]”.

Jest to nieznaczna zmiana umożliwiającą lepsze opisanie zewnętrznego wyglądu, poprzez wskazanie ewentualnej obecności cienkiej warstwy mięsa.

6) W art. 6 ust. 1 akapit czwarty zdania:

„Aromat: bogaty w substancje zapachowe.

Smak: przyjemny smak, który przywołuje zioła zastosowane w mieszance użytej do solanki.”

zastępuje się zdaniem:

„Zapach: bogaty w substancje aromatyczne.

Smak: przyjemny smak, który przywołuje zioła zastosowane w mieszance użytej do solanki.”

Chodzi o nieznaczającą zmianę, umożliwiającą lepsze określenie niektórych terminów odnoszących się do cech organoleptycznych, poprzez zastąpienie francuskiego „parfum” i „saveur” odpowiednio „odeur” i „goût”.

7) W art. 8 ust. 1 zdanie:

„Nazwę »Lard d'Arnad« należy umieścić wyraźną i nieusuwalną czcionką, w sposób wyraźnie odróżniający ją od innych napisów, przed napisem »Denominazione di Origine Controllata«.”

zastępuje się zdaniem:

„Nazwę »Lard d'Arnad« należy umieścić wyraźną i nieusuwalną czcionką, w sposób wyraźnie odróżniający ją od innych napisów, przed napisem »Denominazione di Origine Protetta«.”.

Nazwa „Denominazione di Origine Controllata” została zastąpiona nazwą „Denominazione di Origine Protetta” zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 510/2006.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„VALLE D'AOSTA LARD D'ARNAD”/„VALLÉE D'AOSTE LARD D'ARNAD”

NR WE: IT-PDO-0117-1493-21.10.2001

ChNP (X) ChOG ()

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali
Adres: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tel. +39 0646655106
Faks +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Comité pour la valorisation des produits typiques d'Arnad «Lo Doil»
Adres: c/o Municipio Via Clos 3
fraz. Closè
11020 Arnad AO
ITALIA
Tel. +39 0125966300
Faks +39 0125966351
E-mail: —
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.2 - Produkty wytworzone na bazie mięsa

4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa:

„Valle d'Aosta Lard d'Arnad”/„Vallée d'Aoste Lard d'Arnad”

4.2. Opis produktu:

„Valle d'Aosta Lard d'Arnad” oznacza produkt uzyskiwany z trzody hodowanej w gospodarstwach rolnych znajdujących się w następujących regionach: Dolina Aosty, Piemont, Lombardia, Wenecja Euganejska i Emilia-Romania, zgodnie z zapisami specyfikacji produktu, uzyskiwany z łopatki i części grzbietowej dorosłej trzody chlewnej w wieku co najmniej dziewięciu miesięcy. Masa świń powinna wynosić co najmniej 160 kg, z dopuszczalnym odchyleniem 10 %. Po zakończeniu okresu dojrzewania produkt końcowy przyjmuje różne formy, ma wysokość co najmniej 3 cm, jest białej barwy, z pasmami mięsa na wierzchniej warstwie, natomiast część wewnętrzna jest różowa, bez żyłek.

4.3. Obszar geograficzny:

Narodziny, chów i ubój trzody chlewnej przeznaczonej do produkcji „Valle d'Aosta Lard d'Arnad” muszą mieć miejsce na obszarze następujących regionów: Dolina Aosty, Piemont, Lombardia, Emilia-Romania i Wenecja Euganejska.

„Valle d'Aosta Lard d'Arnad” produkuje się wyłącznie na obszarze gminy Arnad, w autonomicznym regionie Doliny Aosty.

4.4. Dowód pochodzenia:

Każdy etap procesu produkcji jest odpowiednio monitorowany przez dokumentowanie produktów wchodzących i wychodzących. W ten sposób, dzięki prowadzonym przez organ kontrolny odpowiednim wykazom hodowców, ubojni, zakładów rozbioru mięsa i producentów, jak również dzięki systemowi niezwłocznego zgłaszania organowi kontrolnemu wyprodukowanych ilości, zapewniona jest identyfikowalność produktu. Kontroli prowadzonej przez organ kontrolny podlegają wszystkie osoby fizyczne i prawne figurujące we wspomnianych wykazach.

4.5. Metoda produkcji:

W pierwszej kolejności mięso wieprzowe należy uszlachetnić poprzez paszę, z której wykluczone są mieszanki paszowe uzupełniające i w której przewidziano pewne szczególne składniki. Słonina jest uzyskiwana z łopatki i części grzbietowej trzody chlewnej i musi mieć grubość co najmniej 3 cm.

Słoninę należy pokroić i umieścić w przeznaczonych do tego drewnianych pojemnikach (*doil*) w ciągu najwyżej 48 godzin od dnia następującego po uboju, nakładając na przemian warstwy słoniny i warstwy soli i składników aromatycznych aż po brzegi pojemnika; całość należy następnie zalać posoloną, wcześniej doprowadzoną do wrzenia i ochłodzoną wodą. Drewno stosowane do produkcji tych pojemników to kasztan, dąb bezszypułkowy lub modrzew.

Słoninę należy marynować w drewnianych pojemnikach (dojrzewanie) przez okres co najmniej trzech miesięcy.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Właściwości wymagane wobec chronionej nazwy pochodzenia zależą od warunków związanych z otoczeniem oraz czynników naturalnych i ludzkich. W szczególności charakterystyczne cechy surowca są ściśle związane z wyznaczoną makrostrefą geograficzną.

Na obszarze dostaw surowca ewolucja zootechniki jest związana z szerokim występowaniem upraw zbóż i systemami przetwórstwa przemysłu serowarskiego, szczególnie wyspecjalizowanymi, które zdeterminowały przeznaczenie produkcyjne lokalnej hodowli trzody chlewnej.

Lokalna produkcja „Lard d'Arnad” ma swoje źródła w rzemieślniczej praktyce, utrwalonej wraz z upływem czasu, wpisującej się w tradycję mieszkańców gminy Arnad.

Specyfika Lard d'Arnad jest związana z każdym etapem procesu produkcji. Od żywienia świń, z którego wykluczono mieszanki paszowe uzupełniające, stawiając na pasze naturalne, do produkcji, przez przetwarzanie, rozbiór i mycie.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Istituto Nord Est Qualità — INEQ

Adres: Via Rodeano 71

33038 San Daniele del Friuli UD

ITALIA

Tel. +39 0432940349

Faks +39 0432943357

E-mail: info@ineq.it

4.8. Etykietowanie:

Produkt wprowadzony do obrotu musi zawierać informację w języku włoskim „Valle d'Aosta Lard d'Arnad” lub francuskim „Vallée d'Aoste Lard d'Arnad” umieszczoną przed napisem „Denominazione di Origine Protetta” (chroniona nazwa pochodzenia) i ewentualnym logo.
