

**ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 872/2013****z dnia 9 września 2013 r.****zatwierdzające nieznaczną zmianę specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych [Salame Brianza (ChNP)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych<sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 53 ust. 2 akapit drugi,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 53 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja rozpatrzyła wniosek Włoch o zatwierdzenie zmiany specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Salame Brianza” zarejestrowanej na podstawie rozporządzenia Komisji (WE) nr 1107/96<sup>(2)</sup>.
- (2) Celem wniosku jest zmiana specyfikacji poprzez doprecyzowanie metody produkcji, etykietowania i dostosowań do obowiązujących przepisów dotyczących w szczególności kontroli.
- (3) Komisja przeanalizowała przedmiotową zmianę i stwierdziła, że jest ona uzasadniona. W związku z tym, że jest

to zmiana nieznaczną w rozumieniu art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, Komisja może ją zatwierdzić bez odwoływania się do procedury określonej w art. 50–52 wymienionego rozporządzenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

**Artykuł 1**

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Salame Brianza” wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

**Artykuł 2**

Skonsolidowany jednolity dokument zawierający główne elementy specyfikacji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

**Artykuł 3**Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 9 września 2013 r.

W imieniu Komisji,  
za Przewodniczącego,  
Dacian CIOLOȘ  
Członek Komisji

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.<sup>(2)</sup> Dz.U. L 148 z 21.6.1996, s. 1.

## ZAŁĄCZNIK I

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Salame Brianza” zatwierdza się następujące zmiany:

**— Metoda produkcji**

W art. 4 dotyczącym metody produkcji chronionej nazwy pochodzenia „Salame Brianza” wprowadza się zmiany w ust. 2 dotyczącym rozdrabniania. W obowiązującej specyfikacji stanowi się, że kielbasa o masie nie większej niż 300 gramów jest rozdrabniana w maszynce do mielenia mięsa wyposażonej w siatkę o otworach od 4 do 4,5 mm (drobne mielenie), a kielbasa o masie większej niż 300 gramów — w maszynce do mielenia mięsa wyposażonej w siatkę o otworach od 7 do 8 mm (grube mielenie), uzależniając tym samym ziarnistość „Salame Brianza” od masy.

W praktyce nie istnieje żaden związek między masą kielbasy a ziarnistością. W zmienionej wersji specyfikacji uznano zatem, że należy usunąć fragment dotyczący tego związku i pozostawić jedynie informację o wymiarach otworów siatki w maszynce do mielenia.

W art. 5 dotyczącym dojrzewania tabelę odnoszącą się do minimalnych terminów dojrzewania chronionej nazwy pochodzenia „Salame Brianza” zaktualizowano na podstawie trzech kryteriów.

Po pierwsze, jednostkę okresu dojrzewania, która w obecnie obowiązującej specyfikacji podana jest w tygodniach, zmieniono, tak by w nowej wersji była podana w dniach, co w bardziej precyzyjny i przejrzysty sposób określa wymagany okres.

Po drugie, za przydatne uznano – uwzględniając szczegółowe zasady wprowadzania do obrotu, o których mowa w art. 8 obowiązującej specyfikacji – w odniesieniu do kielbasy pakowanej próżniowo, w zmodyfikowanej atmosferze lub w folię z tworzywa z mikrootworami, wskazanie również minimalnych, dokładnie określonych okresów dojrzewania, różniących się od okresów stosowanych w przypadku kielbasy nieopakowanej. W nowej tabeli, w odniesieniu do małych kielbas (w tym przypadku do 55 mm średnicy) okresy dojrzewania produktu zapakowanego są nieco dłuższe niż okresy odnoszące się do kielbas sprzedawanych w stanie niezapakowanym, co jest uzasadniane tym, że raz zapakowana kielbasa nie może już być poddana naturalnemu procesowi suszenia.

Po trzecie, za przydatne uznano poszerzenie gamy średnic dopuszczalnych dla wprowadzanego na rynek produktu „Salame Brianza” poprzez dodanie większych średnic, wcześniej niestosowanych z powodu ograniczonych rozmiarów dostępnych na rynku jelit. Biorąc pod uwagę, że okres dojrzewania produktu „Salame Brianza”, który obejmuje również suszenie, zmienia się w zależności od średnicy kielbasy, jest oczywiste, że większa liczba średnic przewidzianych w niniejszej wersji specyfikacji będzie iść w parze z szerszą gamą i dłuższymi okresami dojrzewania.

**— Etykietowanie**

W art. 8 specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Salame Brianza” umieszczono logo, które w poprzedniej wersji specyfikacji figurowało w załączniku; zresztą logo to nie zostało nigdy opisane ani wykorzystane. Obecne logo nazwy wraz z kodami barw jest zatem dodane w art. 8

**— Kontrole – dostosowania przepisów**

Artykuł 7 dotyczący kontroli zaktualizowano w zakresie, w jakim przyznawał grupie odpowiedzialnej za ochronę ChNP uprawnienia, które okazały się niezgodne z prawem w świetle art. 10 i 11 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>, w których określono, że wzmiankowane kontrole są powierzane osobom trzecim.

Na koniec, w art. 1 i art. 8 ust. 1 i 3 zapis „DOC”, stosowany we Włoszech przed przyjęciem rozporządzenia Rady (EWG) nr 2081/92 <sup>(2)</sup>, zastąpiono zapisem „DOP” zgodnie z przepisami wspólnotowymi.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 208 z 24.7.1992, s. 1.

## ZAŁĄCZNIK II

## SKONSOLIDOWANY JEDNOLITY DOKUMENT

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych<sup>(1)</sup>

„SALAME BRIANZA”

NR WE: IT-PDO-0217-0326-21.02.2008

ChOG ( ) ChNP ( X )

1. **Nazwa**

„Salame Brianza”

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 noszącego nazwę podaną w pkt 1*

W chwili wprowadzania do obrotu produkt o chronionej nazwie pochodzenia „Salame Brianza” ma kształt cylindryczny i zwartą, nieelastyczną konsystencję.

Przekrój jest zwarty i jednolity, z kawałkami tłuszczu pozbawionymi części zjełczałych; w plastrze brak widocznych błon; ma on jednorodne, rubinowe zabarwienie. Produkt „Salame Brianza” ma delikatny, charakterystyczny zapach, zaś jego smak jest bardzo delikatny, lecz nigdy kwaśny.

Ponadto w chwili wprowadzania do obrotu produkt o chronionej nazwie pochodzenia „Salame Brianza” wykazuje następujące właściwości chemiczne i fizyko-chemiczne:

- łączna zawartość białka: co najmniej 23 %,
- stosunek kolagen/białko: maksymalnie 0,10,
- stosunek woda/białko: maksymalnie 2,00,
- stosunek tłuszcz/białko: maksymalnie 1,5,
- pH: wyższe lub równe 5,3.

Na koniec, w odniesieniu do właściwości mikrobiologicznych, produkt wykazuje jednostki tworzące kolonie bakterii mezofilnych  $> 1 \times 10$  na gram, z przewagą bakterii typu *lactobacillus* i *coccus*.

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

Produkt o chronionej nazwie pochodzenia „Salame Brianza” jest wytwarzany z mięsa wieprzowego: wyluzowanej i odżyłowanej zgodnie z odpowiednią techniką łopatki, skrawków z rozbioru mięsa i mielenia szynki, boczku (*pancetta*) i podgardla bez części miękkich, do których dodaje się sól i rozdrobniony lub zmielony pieprz.

Dozwolone jest również wykorzystanie następujących produktów: wina, cukru lub dekstrozy lub fruktozy bądź laktozy, kultur bakterii wywołujących proces fermentacji, azotanu sodu i azotanu potasu (dawka maksymalna: 195 części na milion), azotynu sodu i azotynu potasu (dawka maksymalna: 95 części na milion), kwasu askorbinowego i jego soli sodowej, śladowych ilości czosnku.

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

W odniesieniu do zastosowania i składu dawek żywnościowych należy przestrzegać szczegółowo określonych zasad. Żywnienie świń dzieli się na dwa etapy i opiera się zasadniczo na produktach zbożowych pochodzących z obszaru geograficznego wyznaczonego w pkt 4. Serowarskie produkty uboczne (serwatka, kwaśne mleko i maślanka) są dostarczane przez zakłady serowarskie znajdujące się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Wytwarzanie produktu o chronionej nazwie pochodzenia „Salame Brianza” (czyszczenie, rozdrabnianie, mieszanie składników, pakowanie do jelit, suszenie, dojrzewanie) musi odbywać się na tradycyjnym obszarze produkcji znajdującym się na terytorium Brianza, wyznaczonym w pkt 4.

<sup>(1)</sup> Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

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

Pakowanie i krojenie w plastry lub porcje produktu o chronionej nazwie pochodzenia „Salame Brianza” musi odbywać się na obszarze produkcji wyznaczonym w pkt 4, pod nadzorem autoryzowanej jednostki kontrolnej w celu zagwarantowania jakości produktu. Produkt „Salame Brianza” jest wrażliwy na działanie czynników zewnętrznych, zwłaszcza na światło i utlenianie pod wpływem powietrza i ciepła. Przygotowanie „Salame Brianza” do krojenia przewiduje obowiązkowo usunięcie jelita, co wiąże się z bezpośrednim wystawieniem na działanie powietrza jadalnej części produktu. Wystawienie produktu na działanie czynników zewnętrznych w warunkach niekontrolowanych zmienia właściwości organoleptyczne „Salame Brianza”. Dlatego też, w celu zachowania oryginalnych właściwości produktu „Salame Brianza”, należy go kroić i pakować natychmiast po okresie dojrzewania w miejscu produkcji.

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Produkt „Salame Brianza” może być wprowadzany do obrotu luzem, zapakowany próżniowo lub w zmodyfikowanej atmosferze, cały, w porcjach lub w plastrach.

Nazwa produktu o chronionej nazwie pochodzenia „Salame Brianza” musi być napisana na etykiecie wyraźną, nieścieralną czcionką, zdecydowanie odróżniającą się od wszelkich innych zapisów, a bezpośrednio po niej musi widnieć zapis „Denominazione di Origine Protetta” (chroniona nazwa pochodzenia).

Obie wyżej wymienione informacje muszą być napisane po włosku.

Akronim „DOP” (ChNP) może również widnieć w innym miejscu na etykiecie, w tym samym polu widzenia. W przypadku produktów przeznaczonych na rynki międzynarodowe zapis „Denominazione di Origine Protetta” może być przetłumaczony na język kraju przeznaczenia.

Informacje te są nierozdzielnie związane z logo chronionej nazwy pochodzenia.



Zabrania się dodawania jakiegokolwiek określenia, które nie jest wyraźnie przewidziane.

Dopuszcza się jednak stosowanie informacji odnoszących się do nazwisk, nazw firm lub znaków firmowych, pod warunkiem że nie są one przekłamane ani nie wprowadzają konsumentów w błąd. Dopuszcza się również stosowanie ewentualnych nazw gospodarstw prowadzących chów świń wykorzystywanych do produkcji „Salame Brianza”, pod warunkiem że surowiec pochodzi wyłącznie z tych gospodarstw.

Jeżeli logo jest umieszczone bezpośrednio na etykiecie zakładów produkcyjnych, ilość etykiet, kontrolowana przez autoryzowaną jednostkę kontrolną, musi zgadzać się z ilością surowców przeznaczonych do produkcji „Salame Brianza”.

## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Gospodarstwa, w których hoduje się świny przeznaczone do produkcji „Salame Brianza”, muszą znajdować się na terytorium następujących regionów: Lombardia, Emilia-Romania i Piemont (przedmiotowa ChNP jest objęta odstępstwem na podstawie art. 2 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006).

Obszar produkcji produktu o chronionej nazwie pochodzenia „Salame Brianza” znajduje się na terytorium Brianza. Na północy jego granicę wyznaczają zbocza góry Ghisallo, na południu – kanał Villoresi, na wschodzie – głębokie koryto rzeki Adda, zaś na zachodzie – droga krajowa Comasina wraz z dwukilometrowym pasem zewnętrznym.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Krajobraz obszaru geograficznego, w którym znajdują się gospodarstwa prowadzące chów świń przeznaczonych do produkcji „Salame Brianza”, jest bardzo jednolity, zwłaszcza w całkowicie płaskim regionie Niziny Padańskiej, poprzecinany rzekami i kanałami oraz bogatym w roślinność, w szczególności kukurydzą i łąki. Klimat charakteryzuje się stosunkowo surową jesienią i zimą, niezwykle wilgotną i mglistą, umiarkowaną i deszczową wiosną oraz latem z dość wysokimi temperaturami i częstymi opadami, przelotnymi i często bardzo obfitymi.

W tym regionie, na obszarze produkcji produktu o chronionej nazwie pochodzenia „Salame Brianza” – znajdującej się dokładnie na terytorium Brianza – występują na zmianę żyzne niziny i nasłonecznione wzgórza, od północy chronione masywem górskim filtrującym prądy i fronty, z którymi związane są rozmaite zjawiska atmosferyczne, takie jak filtrowanie powietrza, ciepłe wiatry zstępujące, zimne wiatry (gdy prądy pochodzą z północy, a nie z zachodu) oraz mgły.

### 5.2. Specyfika produktu

Cechy „Salame Brianza” są niepowtarzalne. Po rozcięciu plaster jest jednolity, ma rubinową barwę i zwarty wygląd. Produkt „Salame Brianza” ma delikatny, charakterystyczny zapach i bardzo delikatny, lecz nigdy kwaśny smak.

### 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)

Wymagane cechy produktu o chronionej nazwie pochodzenia „Salame Brianza” są uzależnione od warunków związanych ze środowiskiem oraz czynnikami przyrodniczymi i ludzkimi.

Zwłaszcza cechy surowca są typowe dla obszaru geograficznego wyznaczonego w pkt 4 i uwarunkowania te wykorzystuje się w produkcji „Salame Brianza”.

Cechy i zasoby naturalne tego obszaru umożliwiły znaczny rozwój rolnictwa i chowu, a obecnie obserwujemy płynące z tej zmiany korzyści dla działalności gospodarczej prowadzonej na tym obszarze: ważne ośrodki uprawy kukurydzy oraz liczne przedsiębiorstwa przetwarzające zboża na paszę dla licznych gospodarstw prowadzących chów bydła i nierogacizny.

O ile jednak obszar ten zawsze był idealnym źródłem zaopatrzenia w surowce (kukurydzą i serwatkę) niezbędne do żywienia świń i ich chowu, prawdą jest też, że właściwości geograficzne i ukształtowanie terenu regionu Brianza stanowią jedne z głównych czynników, które umożliwiły rozwój tak typowej produkcji jak produkcja „Salame Brianza”.

Łańcuch alpejski, który wytycza od północnego zachodu granicę terytorium Brianza, nadaje całemu regionowi przedgórze cechy klimatyczne: prądy i fronty są filtrowane przez masywy górskie, powodując rozmaite zjawiska atmosferyczne, takie jak filtrowanie powietrza, ciepłe wiatry zstępujące, zimne wiatry (gdy prądy pochodzą z północy, a nie z zachodu) oraz mgły. Wszystkie te warunki stanowią idealne czynniki dla dojrzewania „Salame Brianza” w stopniu, w jakim fermentacja, która rozpoczyna się podczas dojrzewania, jest wynikiem działania mikroflory obecnej w miejscu przetwarzania i dojrzewania produktów, przy czym sama mikroflora zależy od cech związanych ze środowiskiem (temperatura, wilgotność itp.) strefy.

## Odesłanie do publikacji specyfikacji

[art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006]

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o zatwierdzenie zmiany chronionej nazwy pochodzenia „Salame Brianza” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej, seria ogólna, nr 8 z dnia 10 stycznia 2008 r.

Skonsolidowana wersja specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Salame Brianza” jest dostępna:

— 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](http://www.politicheagricole.it)) i po wybraniu „Qualità e sicurezza” [Jakość i bezpieczeństwo] (u góry z prawej strony ekranu), a następnie „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE” [Specyfikacje objęte kontrolą UE].