

**Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z 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 122/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. 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 zgodnie z art. 9**

**„SALAME PIACENTINO”**

**NR WE: IT-PDO-0117-1499-31.10.2001**

**ChOG ( ) ChNP ( X )**

**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 – System kontroli

**2. Rodzaj zmian:**

- Zmiana jednolitego dokumentu lub streszczenia specyfikacji
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani streszczenia specyfikacji
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez władze publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

**3. Zmiana (zmiany):**

1) W pkt 2 ust. 1 zamiast:

„»Salame Piacentino« to produkt otrzymywany z hodowli świń znajdujących się w regionach Lombardia i Emilia Romagna.”,

powinno być:

„Hodowle świń, z których wytwarza się »Salame Piacentino«, muszą znajdować się na terenie regionów Lombardia i Emilia Romagna”. (1)

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

2) W pkt 2 ust. 4 zamiast:

„Masa świń musi być nie mniejsza niż 160 kg z tolerancją plus/minus 10 %”,

powinno być:

„Masa świń musi wynosić 160 kg z tolerancją plus/minus 10 %”. (2)

3) W pkt 2 ust. 6 zamiast:

„Certyfikat ubojni”,

powinno być:

„Dokument ubojni”. (3)

4) W pkt 3 ust. 1 zamiast:

„Salame Piacentino« wytwarzane jest z chudego mięsa świń, które posiadają cechy określone w pkt 2, z dodatkiem tłuszczu świńskiego w ilości od 15 do 20 %. Do wytworzenia części chudej wykorzystuje się wszystkie partie mięsa oprócz boczku, natomiast do wytworzenia części tłustej stosuje się słoninę oraz części boczku pozbawione tłuszczu miękkiego i podgardle.”,

powinno być:

„Salame Piacentino« wytwarzane jest z surowców pochodzących od świń, które posiadają cechy określone w pkt 2. Ilość wykorzystywanego tłuszczu wynosi od 10 do 30 %, w zależności od cech wykorzystywanego mięsa chudego. Do wytworzenia części chudej wykluczone jest wykorzystanie partii mięsa pochodzących z rozebrania głowy, natomiast do wytworzenia części tłustej można wykorzystać słoninę, podgardle i części boczku pozbawione tłuszczu miękkiego.”. (4)

5) W pkt 4 ust. 1 zamiast:

„... przez sitko o szerokich otworach o wymiarach od 14 do 18 mm.”,

powinno być:

„... przez sitko o szerokich otworach o średnicy powyżej 10 mm.”. (5)

6) W pkt 4 ust. 2 zamiast:

„sól morską: od 27 do 30 %

azotan sodu lub potasu: 150 p.p.m.

pieprz czarny ziarnisty: 30 g/q–40 g/q

przesącz naparu z czosnku i wina: 0,5 %

cukry: 1,5 %

askorbinian E301: 0,2 %.”,

powinno być:

„Ilości na 100 kg świeżego mięsa

— chlorek sodu: min. 1,5 kg; maks. 3,5 kg

— azotan potasu (E252): maks. 15 g

— pieprz czarny lub biały ziarnisty lub rozdrobniony: min. 30 g; maks. 50 g

— napar z czosnku i wina: maks. 500 g; czosnek (od 5 do 20 g), wino (od 0,1 do 0,5 l)

— cukry: maks. 1,5 kg

— L-askorbinian sodu (E301): maks. 200 g”. (6)

7) W pkt. 4 ust. 4 zamiast:

„Na koniec »Salame« jest wiązane tradycyjną metodą za pomocą zwięźle tkanego sznura, a następnie perforowane.”,

powinno być:

„Na koniec »Salame«, wiązane za pomocą sznura, jest następnie perforowane i poddawane suszeniu w otoczeniu o temperaturze od 15 do 25 °C i wilgotności względnej od 40 do 90 %”. (7)

8) W pkt 5 ust. 1 zamiast:

„Dojrzewanie »Salame Piacentino« odbywa się w otoczeniu o temperaturze od 15 do 19 °C i wilgotności względnej od 70 do 90 %.”,

powinno być:

„Dojrzewanie »Salame Piacentino« odbywa się w otoczeniu o temperaturze od 12 do 19 °C i wilgotności względnej od 70 do 90 % przez okres nie krótszy niż 45 dni od dnia, w którym wykonuje się solenie.”. (8)

9) W pkt 6 ust. 1 zamiast:

„... cechy fizyczne, chemiczno-fizyczne i mikrobiologiczne”,

powinno być:

„... cechy organoleptyczne i chemiczno-fizyczne”. (9)

10) W pkt 6 ust. 1 akapit pierwszy zamiast:

„Wygląd zewnętrzny: kształt cylindryczny, masa zmienna nie większa niż 1 kg i nie mniejsza niż 400 g przy okresie dojrzewania nie krótszym niż 45 dni i zmiennym w zależności od masy. Barwa: mocna czerwień z widocznymi biało-różowymi drobinami tłuszczu.”,

powinno być:

„Wygląd zewnętrzny: kształt cylindryczny, masa zmienna, nie większa niż 1 kg i nie mniejsza niż 400 g.

Wygląd po przecięciu: mocna czerwień z widocznymi biało-różowymi drobinami tłuszczu”. (10)

11) W pkt 6 ust. 1 skreśla się następujący drugi akapit:

„Cechy mikrobiologiczne

	Minimum	maksimum
Całkowite obciążenie mikrobiologiczne	= $2,1 \times 10^8$	$6,6 \times 10^8$
Micrococcaceae	= $3,0 \times 10^5$	$2,1 \times 10^5$
Gronkowce koagulazo-dodatnie	= < 30	< 30
Bakterie mlekowe	= $1,5 \times 10^8$	$6,6 \times 10^8$
Pałeczki jelitowe	= 18	213
Salmonella w 25 g	= brak (przeciętna próbka)	(11)

12) W pkt 6 ust. 1 akapit trzeci zamiast:

„Cechy chemiczno-fizyczne

	Minimum	maksimum
Wilgotność %	= 39,59	41,64
Białko (N × 6,25)	= 29,68	28,15
Tłuszcz %	= 25,99	25,49
Popiół %	= 4,98	4,71
Laktoza (metoda enzymatyczna)	= 0,07	0,02
Cholesterol, mg/100 g	= 92	
pH	= 5,90”	

powinno być:

„Cechy chemiczno-fizyczne

	MIN	MAX
Wilgotność (%)	27	50
Białko (%)	23,5	33,5
Tłuszcz (%)	16	35
Sól (%)	3	5
Popiół (%)	4	6,5
Kolagen (%)	0,5	4
pH	5,4	6,5”.

13) W pkt 7 zamiast:

„Bez uszczerbku dla kompetencji zajmującego się zakładem urzędowego weterynarza (USL), który, w myśl rozdziału IV »Kontrola produkcji« rozporządzenia z mocą ustawy nr 537 z dnia 30 grudnia 1992 r., zatwierdza i po przeprowadzeniu odpowiedniej kontroli sprawdza, czy produkty wytworzone na bazie mięsa spełniają kryteria produkcyjne ustalone przez producenta, a w szczególności czy rzeczywisty skład odpowiada opisowi na etykiecie, a który sprawuje tę funkcję w szczególności w przypadku, gdy stosuje się nazwę handlową, o której mowa w rozdziale V pkt 4 wspomnianego rozporządzenia z mocą ustawy (nazwa handlowa, po której podaje się odniesienie do normy lub przepisów krajowych, które zezwalają na jej stosowanie) – nadzór nad stosowaniem przepisów niniejszej specyfikacji produkcji sprawowany jest przez *Ministero delle Risorse Agricole Alimentari e Forestali* (ministerstwo zasobów rolnych, spożywczych i leśnych), które do celów sprawowania nadzoru i kontroli produkcji oraz handlu może wskazać konsorcjum producentów lub inny organ utworzony w tym celu przez producentów zgodnie z przepisami art. 10 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92.”

powinno być:

„Kontrolę stosowania wymagań niniejszej specyfikacji produkcji przeprowadza prywatna upoważniona instytucja w myśl przepisów art. 10 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r.” (13)

14) W pkt 8 ust. 1 zamiast:

„... kontrolowana nazwa pochodzenia”,

powinno być:

„... chroniona nazwa pochodzenia”. (14)

## STRESZCZENIE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****„SALAME PIACENTINO”****NR WE: IT-PDO-0117-1499-31.10.2001****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 e forestali  
Adres: Via XX Settembre 20  
00187 Roma RM  
ITALIA  
Tel. +39 0646455104  
Faks +39 0646655306  
E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

**2. Grupa składająca wniosek:**

Nazwa: Consorzio della Coppa Piacentina, del Salame Piacentino, della Pancetta Piacentina  
a Denominazione di Origine Protetta  
Adres: Via Colombo 35  
29100 Piacenza PC  
ITALIA  
Tel. +39 0523591260  
Faks +39 0523608714  
E-mail: salumi.piacentini@libero.it  
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 produktu:**

„Salame Piacentino”

**4.2. Opis produktu:**

„Salame Piacentino” należy do produktów solonych, naturalnie dojrzewających, powleczonych jeliem wieprzowym, spożywanych w stanie surowym. „Salame Piacentino” wytwarzane jest z chudego mięsa wieprzowego z dodatkiem tłuszczu świńskiego w ilości od 10 do 30 %.

Produkt gotowy ma kształt cylindryczny, masę nie większą niż 1 kg i nie mniejszą niż 0,400 kg; barwa po przekrojeniu to mocna czerwień przerywana biało-różowymi pasmami tłuszczu. Mięso ma charakterystyczny, intensywny zapach, raczej słodki, typowy dla mięs do nadziewania.

Do produkcji używa się świeżych udźców świńskich pochodzących od zwierząt urodzonych, chowanych i poddanych ubojowi w regionach Emilia Romagna i Lombardia.

**4.3. Obszar geograficzny:**

Obszar produkcji i przetwórstwa „Salame Piacentino” obejmuje, w całej prowincji Piacenza, tereny położone na wysokości poniżej 900 m n.p.m., ze względu na szczególne warunki klimatyczne.

#### 4.4. Dowód pochodzenia:

Każdy etap procesu produkcyjnego musi być monitorowany i obejmuje dokumentowanie produktów wchodzących i wychodzących dla każdego etapu. W ten sposób, a także przez wpisanie hodowców, ubojni, producentów i zakładów, w których produkt dojrzewa, do odpowiednich rejestrów prowadzonych przez właściwy organ kontrolny, a także dzięki zgłaszaniu organowi kontrolnemu wyprodukowanych ilości, zagwarantowana jest identyfikowalność produktu. Wszystkie osoby fizyczne i prawne wpisane do odpowiednich rejestrów podlegają kontroli prowadzonej przez organ kontrolny.

#### 4.5. Metoda produkcji:

Produkcja „Salame Piacentino” obejmuje następujące etapy: mielenie mięsa, przyprawianie mieszanką soli i ziół; mieszanie; nadziewanie do jelit i wiązanie; dojrzewanie.

Okres dojrzewania liczony jest od początku etapu peklowania i nie może trwać krócej niż 45 dni.

#### 4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Charakterystyka „Salame Piacentino” zależy od warunków środowiskowych i od czynników naturalnych i ludzkich. W szczególności cechy surowca są ściśle związane z określonym obszarem produkcji. Na terenie, z którego pochodzi surowiec, określonym w pkt 4.2, rozwój zootechniki związany jest z powszechnością upraw zbożowych i szczególnie wyspecjalizowanego przetwórstwa serowarskiego, co wpłynęło na charakter produkcji lokalnej chowu świń. Lokalna produkcja „Salame Piacentino” ma swoje uzasadnienie w warunkach mikroobszaru określonego w pkt 4.3. Czynniki środowiskowe są ściśle związane z cechami obszaru produkcji, na którym przeważają doliny bogate w wodę i chłodne oraz tereny pagórkowate porośnięte lasami, co w decydujący sposób wpływa na klimat i na kształtowanie się cech wyrobu gotowego.

Kombinacja składników „surowiec – produkt – nazwa” wiąże się z rozwojem społeczno-gospodarczym charakterystycznym dla analizowanego obszaru, którego cechy są niepowtarzalne.

#### 4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: E.CE.PA. — Ente Certificazione Prodotti Agroalimentari

Adres: Strada dell'Anselma 5  
29100 Piacenza PC  
ITALIA

Tel. +39 0523609662

Faks +39 0523644447

E-mail: amministrazione@ecepta.it

#### 4.8. Etykietowanie:

Na produkcie wprowadzanym do obrotu należy umieścić napis „Salame Piacentino”.

Nazwę „Salame Piacentino” należy umieścić na etykiecie czcionką wyraźną i nieusuwalną, wyraźnie odróżniającą się od jakiegokolwiek innego napisu umieszczonego na etykiecie, a zaraz po nazwie należy umieścić wyrażenie „Denominazione di Origine Protetta” (chroniona nazwa pochodzenia).

Zabrania się dodawania jakichkolwiek określeń innych niż wyraźnie przewidziane w specyfikacji produkcji, w tym słów takich jak: *tipo*, *gusto*, *uso*, *selezionato*, *scelto* (typ, smak, stosowanie, wyselekcjonowany, wybrany) lub podobnych.

Niemniej dopuszczalne jest umieszczenie informacji odnoszących się do nazwisk lub nazw przedsiębiorstw lub prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem że nie mają znaczenia reklamującego i nie wprowadzają konsumenta w błąd, a także ewentualnych nazw gospodarstw hodowlanych, z których produkt pochodzi.

---