

Publikacja wniosku 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

(2009/C 188/13)

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

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„PROSCIUTTO DI SAURIS”

NR WE: IT-PGI-0005-0512-07.12.2005

CHNP () CHOG (X)

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
Telefon +39 0646655106
Faks +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Associazione Temporanea tra Imprese per la presentazione della richiesta e l'ottenimento del riconoscimento delle I.G.P. «Speck e Prosciutto di Sauris»
Adres: Sauris di Sotto 88 — I
33020 Sauris UD
ITALIA
Telefon +39 043386054
Faks +39 043386149
E-mail: claudio.p@wolfsauris.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:

„Prosciutto di Sauris”

4.2. Opis produktu:

„Prosciutto di Sauris” CHOG to szynka surowa solona, wędzona i dojrzewająca przez co najmniej dziesięć miesięcy. Po zakończeniu etapu dojrzewania „Prosciutto di Sauris” ma formę całej szynki z kością bez nogi. Skóra ma barwę jednorodną orzechowo-złotą, z pomarańczowymi pasmami. Widoczna część chuda ma barwę ciemnoczerwoną. Konsystencja jest jędrna i elastyczna, również po pionowym przekrojeniu. „Prosciutto di Sauris” CHOG w całości z kością waży nie mniej niż 7,5 kg, jej chude mięso po przecięciu ma barwę czerwono-różową. Część tłusta ma barwę śnieżnobiałą lub biało-różową. Zapach jest delikatny, a smak łagodny, z delikatnym posmakiem wędzenia. W momencie wprowadzenia do obrotu szynka ma następujące cechy fizyczno-chemiczne: zawartość wilgoci niższa niż 64 %; sól (chlorki)/wilgotność nie mniej niż 7,2 i nie więcej niż 11,2, gdzie wartości oznaczają stosunek składów procentowych; białko: nie mniej niż 24 % i nie więcej niż 30 %. Właściwości te zostały określone na podstawie obiektywnych parametrów badanych w latach 2001–2005 w akredytowanych laboratoriach analitycznych Sincert, przy czym kontrole przeprowadzane były raz

na kwartał (łącznie przeprowadzono 120 badań). Badania zostały przeprowadzone według następujących metod:

- proteidy (Nx6.25), j.m.: g/100 g, metoda ISO937:1991
- chlorek sodu, j.m.: g/100 g, metoda AOAC 935.47 wyd. 17. z 2003 r.
- substancja sucha, j.m.: g/100 g, metoda ISO 1442:1997

4.3. Obszar geograficzny:

Gmina Sauris w Regionie Autonomicznym Friuli-Wenecja Julijska.

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, przetwórców, przedsiębiorstw rozbierających, pakujących i porcjujących produkt do odpowiednich rejestrów prowadzonych przez właściwy organ kontrolny, a także dzięki niezwłocznemu zgłaszaniu organowi kontrolnemu wyprodukowanych ilości, zagwarantowana jest identyfikowalność produktu i możliwość odtworzenia jego łańcucha produkcji. Wszystkie osoby fizyczne i prawne wpisane do odpowiednich rejestrów podlegają kontroli prowadzonej przez organ kontrolny zgodnie z zasadami zawartymi w specyfikacji produkcji i odpowiednim planie kontroli.

4.5. Metoda produkcji:

Surowiec używany do produkcji produktu objętego CHOG musi pochodzić od świń ras tradycyjnych Large White Italiana i Landrace Italiana, uszlachetnionych zgodnie z Libro Genealogico Italiano (włoskiej księgi rodowodowej) lub od potomstwa knurów tych ras, potomstwa knurów rasy Duroc italiana uszlachetnionych zgodnie z włoską księgą rodowodową oraz potomstwa knurów innych ras lub knurów hybrydowych pod warunkiem, że osobniki te pochodzą ze schematów selekcji lub krzyżówek opracowanych w celach niesprzecznych z włoską księgą rodowodową dla produkcji wieprzowiny tłustej. Ubój odbywa się między dziewiątym i piętnastym miesiącem życia świń. Po uboju tusze muszą zostać sklasyfikowane jako ciężkie zgodnie z rozporządzeniem (EWG) nr 3220/84, decyzją Komisji nr 2001/468/WE z dnia 8 czerwca 2001 r. oraz spełniać kryteria głównych klas oficjalnego systemu określania zawartości mięsa.

Udźce muszą mieć wagę większą niż 11 kg i muszą być poddane obróbce najpóźniej następnego dnia po dostawie. Peklowanie odbywa się trzyetapowo i trwa 21 dni. Wędzenie udźców odbywa się w odpowiednich pomieszczeniach, w których dym, pochodzący ze spalania drewna bukowego w kominach umieszczonych na zewnątrz pomieszczenia, jest rozprowadzany odpowiednimi kanałami przez podłogę pomieszczenia. Wędzenie trwa łącznie 72 godziny. Temperatura w komorze wędzenia wynosi 15–20 °C, a wilgotność względna od 50 do 90 %. Po wysuszeniu szynki są umieszczane w celu dojrzewania w przewiewnych pomieszczeniach zapewniających zarówno naturalną wentylację, jak i wymianę powietrza. Dojrzewanie odbywa się w temperaturze od 16 do 22 °C przy wilgotności względnej od 50 do 90 %. W trakcie dojrzewania szynki poddawane są operacji zwanej *stuccatura*, polegającej na wypełnieniu szczelin masą złożoną z tłuszczu wieprzowego w ilości od 60 do 80 %, mąki zbożowej w ilości maksymalnej 25 %, soli w ilości 1 %, pieprzu w ilości od 1 do 30 %. Po przeprowadzeniu czynności zwanej *sgnatura* (smarowanie tłuszczem wieprzowym) szynki są ponownie odkładane w celu dojrzewania przez co najmniej dziesięć miesięcy, przy czym okres ten oblicza się przez dodanie do dnia pierwszego peklowania dziesięciu równych okresów trzydziestodniowych.

„Prosciutto di Sauris” CHOG w całości z kością waży nie mniej niż 7,5 kg. Może być wprowadzana do obrotu w całości – z kością lub bez kości – albo bez kości w kawałkach i w plastrach wstępnie zapakowanych; w przypadku sprzedaży bez kości w kawałkach mięso jest pakowane próżniowo; w przypadku sprzedaży w plastrach wstępnie zapakowanych jest pakowane próżniowo lub w atmosferze modyfikowanej. Czynności usuwania kości, porcjowania, krojenia w plastry i pakowania „Prosciutto di Sauris” CHOG przeprowadza się w zakładach zlokalizowanych na obszarze określonym w pkt. 4.3 w celu zagwarantowania konsumentowi specyficznych cech produktu, w szczególności smaku i zapachu, wynikających z charakterystycznego dla „Prosciutto di Sauris” wędzenia.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Charakterystyczne cechy „Prosciutto di Sauris” są ściśle związane z obszarem produkcji, a szczególnie ze specyficznym mikroklimatem doliny Sauris i typową techniką wędzenia mięsa wieprzowego. Dzięki szczególnemu ukształtowaniu orograficznemu dolina Sauris stanowi otoczoną górami nieckę, ułożoną na linii wschód-zachód, gdzie średni poziom opadów jest niższy w porównaniu z pozostałym obszarem Alp Karnijskich i Julijskich. Szczególna ekspozycja niecki, połączenie napływów powietrza pochodzących z dna doliny i z górujących nad nią szczytów, ciśnienie atmosferyczne związane

z położeniem na wysokości ponad 1 000 metrów oraz stały, ale rzadko gwałtowny ruch mas powietrza, na który ma wpływ również obecność sztucznego zbiornika, co powoduje powstawanie bryz wiejących w ciągu dnia w kierunku gór, a nocą od strony gór, tworzą warunki szczególnie sprzyjające częściowemu odwodnieniu mięsa podczas dojrzewania „Prosciutto di Sauris”. Ponadto podczas dojrzewania równoległe z procesami o charakterze biochemicznym, wynikającymi z działania enzymów endogennych i z obecności soli, na powierzchni produktu dochodzi do rozwoju mikroflory (w szczególności pleśni), obecnej w sposób naturalny w środowisku dojrzewania. To dzięki temu produkt nabywa specyficzne, charakteryzujące go cechy organoleptyczne. Dzięki wprowadzaniu do pomieszczeń, w których odbywa się dojrzewanie, świeżych prądów powietrza z górnych stref doliny Lumiei „Prosciutto di Sauris” nabiera charakterystycznego łagodnego smaku, wynikającego z właściwego dozowania soli i z braku zjawiska utleniania się pokrywającego szynkę tłuszczu. To właśnie dlatego produkcja „Prosciutto di Sauris” jest ściśle uzależniona od warunków środowiskowych (klimatycznych) i biologicznych (mikroflora) tego obszaru. Do wyjątkowego mikroklimatu należy dodać – wynikającą z wielowiekowej tradycji – wiedzę na temat konserwowania mięsa przez zastosowanie soli i dymu. Poddanie działaniu dymu, które jest sztuką wprowadzoną przez pierwszych osadników, nadaje mięsu szczególne cechy fizyczne, w szczególności barwę, ale przede wszystkim zapach i smak. Do wędzenia „Prosciutto di Sauris” używa się dzisiaj, podobnie jak w przeszłości, drewna bukowego, pochodzącego z okolicznych lasów, a dym nadaje delikatnie aromatyczny smak i zapach, charakteryzujący się lekkimi, delikatnymi i niedominującymi nutami, które stanowią charakterystyczne cechy produktu objętego CHOG. Ponadto pielęgnowana przez mieszkańców rejonu Sauris tradycja stosowania jednocześnie soli i wędzenia stanowi połączenie germańskiego zwyczaju wędzenia mięsa ze stosowaniem soli do jego konserwowania, który jest powszechniejszy na terenach podalpejskich, co przyczynia się do nadania szynce „Prosciutto di Sauris” cech organoleptycznych wyróżniających ją pod względem zapachu i smaku dzięki delikatnemu posmakowi wędzenia.

4.7. Organ kontrolny:

Organ kontrolny jest instytucją spełniającą wymagania określone w normie EN45011.

Nazwa: Istituto Nord Est Qualità — I.N.E.Q.
Adres: Via Nazionale 33/35
33030 Villanova di San Daniele del Friuli UD
ITALIA
Telefon +39 0432956951
Faks: +39 0432956955
E-mail: info@ineq.it

4.8. Etykietowanie:

Każdy udziec jest znakowany przy pomocy nieusuwalnego atramentu lub wypalanego znaku zawierającego oznaczenie dnia, miesiąca (cyframi rzymskimi) i roku rozpoczęcia obróbki oraz nazwę ubojni, z której pochodzi mięso. Określenie chronionego oznaczenia geograficznego „Prosciutto di Sauris” musi być podane w języku włoskim i umieszczone na etykietce wyraźną i nieusuwalną czcionką, wyraźnie odróżniającą się od jakiegokolwiek innego napisu umieszczonego na etykietce; bezpośrednio po tym wyrażeniu należy umieścić napis „Indicazione geografica protetta” (chronione oznaczenie geograficzne) lub skrót „I.G.P.”. Niemniej dopuszczalne jest umieszczenie informacji odnoszących się do nazwisk, nazw przedsiębiorstw lub prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem, że nie mają charakteru zachwalającego i nie wprowadzają konsumenta w błąd. Obowiązkowe jest umieszczenie logo CHOG na etykietach, opakowaniach i formach graficznych.

Logo CHOG jest owalne w kolorze niebieskim z zieloną obwódką; w jego środku umieszczony jest napis w kolorze żółtym „Sauris”, nad którym widnieje zarys góry w kolorze białym i dwóch jodeł w kolorze zielonym; pod napisem narysowane są dwie błękitne zaokrąglone linie.

