

INNE AKTY

KOMISJA

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

(2008/C 328/12)

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.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE (WE) NR 510/2006

„CIAUSCOLO”

Nr WE: IT-PGI-005-0557-11.10.2006

CHOG (X) CHNP ()

1. Nazwa

„Ciauscolo”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.2 — Przetwory mięsne

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt. 1

„Ciauscolo” to produkt otrzymywany w wyniku procesu przetwarzania wieprzowiny, jego skład to mieszanka następujących rodzajów mięsa, wg malejącego udziału: boczku, który może stanowić nawet 70 % mieszanki; łopatki, która może stanowić nawet 40 %; skrawków szynki i schabu, które mogą stanowić nawet 30 % „Ciauscolo” wyróżnia przede wszystkim to, że jest smarowny, w tym sensie, że łatwo daje się rozsmarować na chlebie.

Dostępny w sprzedaży „Ciauscolo” CHOG ma cylindryczny kształt, jest miękki, waży od 400 do 2 500 g, ma średnicę 4,5–10 cm oraz długość 15–45 cm.

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Odkrojony kawałek ma kolor różowy, jednolity i równomierny. Nie ma w nim części zjełczałych. Zapach jest delikatny, aromatyczny, typowy, wyraźny i korzenny (dodaje się mieszanę soli, zmielonego czarnego pieprzu, wina, rozgniecionego czosnku), a smak jest delikatny i wyborny, ale nigdy kwaskowaty.

Ponadto „Ciauscolo” CHOĞ ma następujące właściwości chemiczne:

pH: równe 4,8 lub wyższe,

zawartość białka: co najmniej 15,00 %,

zawartość tłuszczu: 32–42 %,

stosunek wilgotność/białko: maksymalnie 3,10,

stosunek tłuszcz/białko: maksymalnie 2,80.

Jeżeli chodzi o właściwości mikrobiologiczne, zawartość tlenowych bakterii mezofilowych, kwasowych bakterii mlekowych i bakterii mlekowych, które powstają podczas dojrzewania, musi być wyższa niż 1×10^7 jednostek tworzących kolonię na gram.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Do produkcji można używać mięsa świń tradycyjnych ras: Large White Italiana i Landrace Italiana, uszlachetnionych zgodnie z Libro Genealogico Italiano (włoską księgą rodowodową) lub pochodzących od knurów tych ras; mięsa świń pochodzących od knurów rasy Duroc Italiana, uszlachetnionej zgodnie z Libro Genealogico Italiano; mięsa świń pochodzących od knurów innych ras lub hybryd urodzonych we Włoszech albo za granicą, pod warunkiem że pochodzą z programów selekcji albo krzyżowania zgodnych z celami określonymi w Libro Genealogico Italiano w odniesieniu do tuczników słoninowych.

Regularnie wyklucza się świnię o niepożądanych właściwościach, zwłaszcza takie, które są nosicielami genu odpowiedzialnego za zespół stresowy (PSS); typy genetyczne i zwierzęta uznawane za nieodpowiednie do celów określonych w niniejszej specyfikacji; zwierzęta czystej rasy belgijskiej Landrace, Hampshire, Pietrain, Duroc i Spotted Poland.

Ubój odbywa się między po skończeniu dziewiątego i przed piętnastym miesiącem życia świń.

Zwierzęta muszą być przetrzymywane w optymalnych warunkach sanitarnych. Knury i maciory nie są przeznaczone do uboju. Ponadto zabrania się wykorzystywania tusz, z których nie upuszczono całej krwi lub w których stwierdzono oznaki miopatii (wady PSE lub DFD) bądź wyraźne konsekwencje stanów zapalnych albo urazów.

Średnia waga każdej sztuki (żywa waga) wysyłanej do ubojni musi wynosić 170 kg i każdorazowo zawierać się w przedziale 145–200 kg.

Po uboju otrzymane 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. i dekretem ministerialnym z dnia 11 lipca 2002 r. oraz spełniać kryteria głównych klas oficjalnego systemu określania zawartości mięsa.

3.4. Pasze (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Techniki chowu, dozwolone pasze, ilości i warunki stosowania tych ostatnich mają na celu uzyskanie tuczników słoninowych, co wymaga stopniowego zwiększania dziennych racji o niewielkie ilości i żywienia zgodnie z obowiązującymi przepisami ogólnymi.

Żywienie, wraz z technikami chowu, pozwala zagwarantować uzyskanie tuczników słoninowych dzięki stopniowemu zwiększaniu dziennych racji.

Stosowane pasze muszą spełniać normy handlowe.

Do racji żywieniowych można dodawać minerały i witaminy, w granicach określonych w obowiązującym ustawodawstwie.

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

Kolejne etapy produkcji i dojrzewania „Ciauscolo” CHOG muszą odbywać się wyłącznie w obrębie obszaru geograficznego określonego w pkt. 4.

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

„Ciauscolo” CHOG musi być nakładane do naturalnych jelit wieprzowych lub wołowych. Każda kiełbasa musi zostać związana na obu końcach sznurkiem konopnym. „Ciauscolo” CHOG może być sprzedawane jako produkt niepakowany lub pakowany, próżniowo bądź pod ciśnieniem, w całości lub w kawałkach.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Na etykietce muszą widnieć: wyraźnie widoczna nazwa „Ciauscolo” oraz napis „Chronione oznaczenie geograficzne”. Zarówno nazwa, jaki i napis muszą być niezatarte i wyróżniać się na tle pozostałych informacji widniejących na etykietce, bezpośrednio obok oznaczenia „CHOG”, koniecznie przetłumaczonego na język kraju, w którym produkt jest sprzedawany lub graficznego symbolu wspólnotowego. Dozwolone jest używanie odniesień do nazw, nazw przedsiębiorstw lub prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem że nie mają zachwalającego wydźwięku ani nie wprowadzają w błąd kupującego lub konsumenta. Poza tym dozwolone jest wskazanie nazwy zakładów prowadzących chów świń, z których mięsa otrzymuje się omawiany produkt, pod warunkiem że surowiec w całości pochodzi z tych gospodarstw. Dodanie każdego innego określenia, które nie zostało wyraźnie wymienione w niniejszym punkcie, nie jest dozwolone. Nazwa „Ciauscolo” musi być zapisana w języku włoskim.

4. **Związłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji „Ciauscolo” CHOG obejmuje niektóre gminy prowincji Ancône, Macerata i Ascoli Piceno. Granice te zostały wytyczone przy uwzględnieniu tradycyjnego aspektu produkcji „Ciauscolo” i rozprzestrzeniania się go w rodzinach chłopskich. Do tego należy dodać specyfikę klimatyczną wyznaczonego terytorium, w której przeważają cechy klimatu kontynentalnego, zwłaszcza na wyżej położonych obszarach — na wzgórzach i w górach — określonych gmin trzech wymienionych prowincji.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Dokładnie granice, które obejmują niektóre gminy prowincji Ancona, Macerata i Ascoli Piceno, zostały wyznaczone z uwzględnieniem tradycyjnego aspektu produkcji „Ciauscolo” i jego rozprzestrzeniania się w rodzinach chłopskich. W gospodarstwach rolnych gospodarze, mieszkający na terenie gospodarstwa, prowadzili chów świń na potrzeby rodziny i gospodarstwa. Często, gdy w grę wchodziło wyżywienie dwóch rodzin, jedną swinie dzielono na dwie połowy, z czego jedna była przeznaczona dla gospodarza, a druga dla właściciela gospodarstwa. „Ciauscolo” było produktem ubocznym, który uzyskiwano w wyniku procesu przetwarzania tego, co pozostawało po rozbiorze szlachetnych części mięsa. Aż do lat 50. cechą charakterystyczną wyznaczonego terytorium była praktyka dzierżawy gospodarstw, zwykle o coraz mniejszej powierzchni (4–5 hektarów) — prowadząca z powodu nadwyżki siły roboczej do coraz większego podziału ziemi, co tłumaczy obecność jedynej świni w gospodarstwie, zważywszy że było to dostosowane do chowu bydła, produkcji rolnej i potrzeb żywieniowych. Prócz elementów dotyczących gospodarki rolnej i odniesień historycznych do gospodarki na terenach górzyskich, należy uwzględnić specyfikę klimatyczną tego terenu, w której przeważają cechy klimatu kontynentalnego, zwłaszcza w obrębie wysokich wzgórz i gór omawianego obszaru. Mroźne zimy, będące wynikiem wpływu Monti Sibillini, mają dobry wpływ na dojrzewanie, a zatem na zdolność produktu do zachowania jakości.

5.2. *Specyfika produktu*

Wniosek o uznanie „Ciauscolo” jako CHOG jest uzasadniony z punktu widzenia renomy i popularności produktu. „Ciauscolo” słynie z tego, że daje się łatwo rozsmarowywać, co odróżnia go od innych produktów wędliniarskich. W przeciwieństwie do innych kiełbas „Ciauscolo” nie kroi się w plasterki, ale rozprawdza na chlebie albo podobnym produkcie dzięki wyjątkowemu składowi stanowiącemu mieszankę mięs, w szczególności dzięki zawartości tłuszczu, drobnemu mieleniu i specjalnym technikom produkcji. Inną właściwością, która pozwala konsumentowi z łatwością odróżnić „Ciauscolo” od innych kiełbas, jest jego miękka konsystencja, dzięki której łatwo zmienia kształt pod wpływem dotyku.

- 5.3. Związek przyczynowy pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w wypadku CHNP) lub szczególnie cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w wypadku CHOG)

Wypróbowane techniki i metody produkcji, przechowywania i dojrzewania pozwalające uzyskać produkt wędliniarski „Ciauscolo” są bezpośrednio związane z tradycyjnymi umiejętnościami społeczności chłopskiej i wiejskiej zamieszkujących obszar Piceno. Ubój świń i przetwarzanie wieprzowiny domowymi metodami zawsze stanowiły element zacieśniania więzi rodzinnych i sąsiedzkich, a także okazję do wymiany oraz danin w naturze wręczanych przez dzierżawcę właścicielowi ziemskiemu („padrone”) w ramach połownictwa. Ubój świń i przetwarzanie wieprzowiny domowymi metodami są tradycją z dawnych czasów, sezonowym wydarzeniem zimowym o charakterze społecznym, utrwalonym w kulturze ludowej w formie zwyczajów, folkloru i strojów, które pozwalają zachować tradycję. Jeśli wziąć pod uwagę etymologię, słowo *ciauscolo*, *ciavuscolo* pochodzi od łacińskiego słowa *ciabusculum*, które oznacza skromny posiłek, przekąskę albo lekki posiłek spożywany w pośpiechu, zgodnie z tradycją chłopską, w przerwach między śniadaniem a obiadem albo obiadem a kolacją.

Różne dokumenty potwierdzają tradycyjne użycie nazwy „Ciauscolo” i poświadczają, że produkt ten występuje na wyznaczonym obszarze od wielu wieków. Można zacytować na przykład fragment „Prezzi dei generi” (cen artykułów) z października 1851 r., który znajduje się w archiwum dokumentacji notarialnej gminy Camerino i w którym pośród innych produktów (pszenicy, jałówki, świni, szynki, kiełbasek, kiełbas, suszonego dorsza) pojawia się także „Ciauscolo” wraz z odpowiednią ceną. Należy zwrócić uwagę, że wspomniany dokument zawiera dokładną nazwę produktu, w odniesieniu do którego został złożony wniosek o uznanie jako CHOG.

Niedawno popularność produktu potwierdził fakt, że jego nazwę zamieszczono wraz z dokładną definicją w *Dizionario Zingarelli della lingua* (słowniku języka włoskiego Zingarelli). Słownik ten podaje następującą definicję „Ciauscolo”: bardzo miękka kiełbasa, produkowana ze słoniny wysokiej jakości i bardzo drobno mielonego mięsa, z dodatkiem czosnku i przypraw, delikatnie wędzona; typowa dla regionu Marche i datuje jego pochodzenie na 1939 rok.

Ponadto istnieje jeszcze jeden dowód popularności „Ciauscolo”. Mianowicie chodzi o występowanie tej nazwy w wykazie tradycyjnych artykułów rolno-spożywczych od 2000 r. (*supplemento ordinario alla GURI — Serie generale n. 194 del 21.8.2000*). Wykaz ten przedstawia produkty wytwarzane na terenie kraju. Celem tego zestawienia jest przeciwdziałanie zanikaniu produktów o wieloletniej tradycji w miarę wymiany pokoleń. Występowanie nazwy „Ciauscolo” w wykazie regionu Marche stanowi bardzo ważny dowód popularności produktu, zważywszy że, aby zamieścić produkt na tej liście, należy przedstawić dowód na to, że jego produkcja sięga co najmniej dwudziestu pięciu lat wstecz.

6. Odesłanie do publikacji specyfikacji

Władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania chronionej nazwy pochodzenia „Ciauscolo” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 64 z dnia 17 marca 2006 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu znajduje się na stronie internetowej:

site:www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

oraz

— na stronie ministerstwa (www.politicheagricole.it): należy wybrać „Prodotti di Qualità” (produkty wysokiej jakości) (z lewej strony ekranu), a potem „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (rozporządzenie (WE) nr 510/2006)” („specyfikacje produktów przedstawione do rozpatrzenia UE [rozporządzenie (WE) nr 510/2006]”).