

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

(2011/C 200/08)

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.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„CINTA SENESE”

NR WE: IT-PDO-0005-0491-06.09.2005

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 Alimentari Agricole e Forestali
Adres: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA

Tel. +39 0646655104
Faks +39 0646655306
E-mail: saco7@politicheagricole.it

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Consorzio per la Tutela della Cinta Senese
Adres: Strada di Cerchiaia 41/4
53100 Siena SI
ITALIA

Tel. +39 0577389513
Faks +39 0577389513
E-mail: cinta-senese@libero.it
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

4. Specyfikacja produktu:

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

4.1. Nazwa:

„Cinta Senese”

4.2. Opis produktu:

Chroniona nazwa pochodzenia „Cinta Senese” jest zastrzeżona dla mięsa tuczników rasy *Cinta Senese* hodowanych w ramach wypasu ekstensywnego lub umiarkowanego i pochodzącego od świń wpisanych do rejestru hodowlanego lub księgi hodowlanej typu genetycznego „Cinta Senese”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

W chwili wprowadzenia do obrotu mięso „Cinta Senese” musi posiadać następujące właściwości fizykochemiczne (na 100 g jadalnego mięsa – 24 godziny po uboju): zawartość wody nie większa niż 78 %; zawartość tłuszczów nie mniejsza niż 2,5 % (w stosunku do mięśnia *Longissimus dorsi*); pH 45 (pH mierzone 45 minut po uboju): 6–6,5. Ponadto mięso musi posiadać następujące właściwości wizualne i organoleptyczne: kolor jaskrawo różowy lub czerwony, gładka faktura, zbita konsystencja, cienka warstwa widocznego tłuszczu między mięśniami, delikatność, soczystość, świeży zapach mięsa.

4.3. Obszar geograficzny:

Obszar produkcji obejmuje całe terytorium regionu Toskanii do wysokości 1 200 metrów nad poziomem morza, powyżej której warunki środowiska nie sprzyjają hodowli.

4.4. Dowód pochodzenia:

Każdy etap procesu produkcyjnego musi być kontrolowany poprzez rejestrowanie produktów wchodzących i wychodzących w odniesieniu do każdego etapu. W ten sposób oraz dzięki wpisywaniu hodowców, rzeźni, producentów i zakładów rozbioru do odpowiednich rejestrów prowadzonych przez właściwy organ kontrolny, a także dzięki terminowemu zgłaszaniu organowi kontrolnemu wyprodukowanych ilości, możliwe jest zapewnienie identyfikowalności produktu (na każdym etapie procesu produkcji).

Jeżeli chodzi o pasze podawane zwierzętom, dokument wydany przez dostawców i oddany hodowcom zaświadcza, że pochodzą z obszaru geograficznego produkcji. Hodowcy mają zatem obowiązek udowodnić, za pomocą odpowiednich rejestrów wewnętrznych, że spełniają warunki określone w pkt 4.5. Certyfikat wydany przez dostawców oraz wewnętrzne rejestry hodowców muszą być dostępne do wglądu dla organu kontrolnego w ramach wizyt kontrolnych.

Ponadto tuczniaki należy poddać oznakowaniu w terminie 45 dni od urodzenia poprzez umieszczenie w ich uszach odpowiedniego oznakowania (kolczyka lub klipsa), wskazującego kod identyfikacyjny danego zwierzęcia. Stosowanie oznakowania w różnych kolorach jest dozwolone, jeżeli konieczne jest odróżnienie sztuk przeznaczonych do reprodukcji od sztuk przeznaczonych do uboju. Niezwłocznie po uboju półtusze zostają oznakowane poprzez wypalanie; oznakowanie umieszcza się również na kawałkach. Wypalenie oznakowania lub umieszczanie oznakowania odbywają się odpowiednio w rzeźni lub w zakładzie rozbioru. Wszystkie osoby, fizyczne lub prawne, wpisane do różnych rejestrów, podlegają kontrolom prowadzonym przez organ kontrolny.

4.5. Metoda produkcji:

Zwierzęta przeznaczone do uboju należy hodować w ramach wypasu ekstensywnego lub umiarkowanego od czwartego miesiąca życia. Maksymalną liczbę sztuk w hodowli określa się na podstawie następującego kryterium: 1 500 kg masy żywca na jeden hektar. Zwierzęta muszą przebywać codziennie na ogrodzonych lub nieogrodzonych działkach, ewentualnie zadaszonych w celu zapewnienia zwierzętom schronienia w nocy lub zapewnienia im ochrony przed niekorzystnymi warunkami klimatycznymi. Sztuki przeznaczone do reprodukcji mogą przebywać w pomieszczeniach przewidzianych do tego celu (w chlewniach) w okresie krycia, przed i po porodzie w celu ułatwienia kontroli sanitarnych oraz porodów.

Żywienie odbywa się poprzez wypas w lesie lub na terenach niezalesionych, obsianych gatunkami roślin pastewnych i zbożowych. Dozwolone jest stosowanie codziennych dodatków paszowych stanowiących w przypadku zwierząt starszych niż cztery miesiące część dozwolonej dziennej dawki pokarmowej nie większą niż 2 % masy zwierzęcia.

Stosowanie codziennych dodatków paszowych (stanowiących maksymalnie 3 % masy żywca), mające na celu zapewnienie normalnego żywienia zwierzęcia, jest dozwolone wyłącznie, jeżeli warunki pogodowe lub sytuacja z nimi związana (susza, długie okresy deszczowe lub zaleganie pokrywy śnieżnej) uniemożliwiają całkowity wypas w lesie.

W przypadku prosiąt do czwartego miesiąca życia dodatki paszowe mogą stanowić natomiast całą dzienną dawkę pokarmową, biorąc pod uwagę, że są to również zwierzęta hodowane w chlewniach. Składniki dodatków paszowych muszą co najmniej w 60 % całkowitej podawanej masy pochodzić z obszaru geograficznego produkcji. W dodatkach tych dozwolone jest stosowanie następujących produktów:

— produktów energetycznych: wszystkich pełnoziarnistych produktów zbożowych,

- produktów białkowych: nasion roślin oleistych (z wyjątkiem soi i jej pochodnych) i wszystkich pełnych roślin strączkowych,
- włókien: zielonki, świeżych owoców i warzyw, produktów ubocznych przemiału zbóż.

Dozwolone jest również stosowanie dodatków witaminowych lub mineralnych.

Wiek zwierząt poddawanych ubojowi musi wynosić co najmniej 12 miesięcy.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Związek między produktem objętym nazwą „Cinta Senese” a obszarem jego pochodzenia wynika w szczególności ze sposobu prowadzenia hodowli i żywienia tej rasy, dzięki którym mięso zyskuje właściwości określone w pkt 4.2. Wyznaczony obszar geograficzny charakteryzuje się występowaniem lasów mieszanych, w których rośnie wiele gatunków dębu wydających żołądzie, oraz okalających je gruntów obsianych zbożami. Te użytki zielone, często ubogie i ilaste, zasadniczo są porośnięte roślinami pastewnymi i stanowią typowy element toskańskiego środowiska glebowo-klimatycznego. Działalność człowieka na przestrzeni wieków umożliwiła selekcję rasy Cinta Senese, rasy o silnych kończynach i silnej budowie ogólnej, cechującej się prostotą, brakiem szczególnych wymagań, dużą zdolnością adaptacyjną oraz odpornością na choroby, która może żyć prawie wyłącznie w oparciu o zasoby naturalne typowe dla środowiska toskańskiego. Obecnie, podobnie jak w przeszłości, charakterystyczny sposób prowadzenia hodowli nadal polega na stosowaniu wypasu ekstensywnego lub umiarkowanego. Świnie wypasane w lasach oraz na przystosowanych działkach wracają do zamkniętych pomieszczeń na noc lub w okresach krytycznych przed lub po porodzie. Ten sposób prowadzenia hodowli, w ramach którego świnie korzystają z naturalnych zasobów pochodzących z lasów i ziemi, pozwala zapobiec wielu problemom sanitarnym oraz zapewnia zwierzętom warunki umożliwiające uniknięcie stresu, co ma korzystny wpływ na skład i jakość mięsa. Charakteryzuje się ono nie tylko cienką warstwą widocznego tłuszczu między mięśniami po przekrojeniu, lecz także minimalną zawartością tłuszczów określoną w pkt 4.2, która nie jest jednakowa dla wszystkich rodzajów mięsa wieprzowego i którą uznaje się za istotny element pozwalający zagwarantować smak produktu. Kolejną interesującą właściwością mięsa „Cinta Senese” jest skład nienasyconych kwasów tłuszczowych, który charakteryzuje się znaczną zawartością kwasu oleinowego, będącego prekursorem aromatów mających korzystny wpływ na charakterystyczne cechy organoleptyczne mięsa, jak również ograniczoną zawartością kwasu linolowego, który w nadmiernych ilościach może doprowadzić do pogorszenia jakości produktu; ta właściwość ma związek z żywieniem opartym na roślinach gatunków występujących w lasach i na pastwiskach toskańskich.

Ponadto wypas ma wpływ na skład genetyczny i sprawia, że mięso szczególnie nadaje się do konsumpcji w postaci świeżej oraz jako surowiec do wyrobu produktów przetworzonych, ponieważ czynnik ten ma związek z większą zdolnością zatrzymywania wody i w związku z tym z niewielkim spadkiem masy powodowanym utratą wody podczas obróbki termicznej oraz niewielkim spadkiem zawartości soli w pierwszej fazie dojrzewania produktów przetworzonych.

Należy podkreślić, że obecnie mięso „Cinta Senese” jest bezpośrednio kojarzone z obszarem pochodzenia, zwłaszcza ze względu na fakt, że w przeszłości jego właściwościom przypisywano szczególną wartość, uznając je za element toskańskiej tradycji kulinarnej. Dzięki działaniom prowadzonym przez władze regionalne mięso „Cinta Senese” zyskiwało coraz silniejszą pozycję na rynku, a nazwa „Cinta Senese”, kojarzona z różnymi kawałkami mięsa, pojawiła się nawet w menu restauracji.

Obecnie mięso objęte nazwą „Cinta Senese” jest bardzo poszukiwanym produktem, który na rynku osiąga wyższe ceny niż inne rodzaje mięsa, o czym świadczy tabela cen Izby Handlu, Przemysłu, Rzemiosła i Rolnictwa w Sienie z 2001 i 2002 r.

4.7. Organ kontrolny:

Organ kontrolny spełnia warunki określone w normie EN 45011.

Nazwa: Istituto Nord Est Qualità — INEQ
Adres: Via Nazionale 33/35
33030 Villanova di San Daniele del Friuli UD
ITALIA

Tel. +39 0432956951
Faks +39 0432956955
E-mail: info@ineq.it

4.8. Etykietowanie:

Półtusze „Cinta Senese” należy oznakować poprzez wypalanie na następujących częściach: szynce, schabie, boczku, łopatce i słoninie z podgardla. Wypalone oznakowanie składa się z logo chronionej nazwy pochodzenia „Cinta Senese” oraz kodu rzeźni.

Na wszystkich kawałkach odkrojonych z oznakowanej poprzez wypalanie półtuszy, które mają trafić do konsumenta końcowego, należy umieścić oznakowanie zawierające następujące elementy:

- logo,
- chronioną nazwę pochodzenia: „Cinta Senese D.O.P.” (ChNP),
- symbol UE i napis „Denominazione d’Origine Protetta”,
- kod identyfikacyjny umożliwiający identyfikację sztuki (miejsce i datę urodzenia) oraz określenie miejsca i daty uboju i rozbioru oraz ilości mięsa wprowadzonego do obrotu.

Oznakowanie zawierające powyższe dane musi być nienaruszalne w przypadku kawałków anatomicznych lub produktów wstępnie pakowanych.

Logo składa się z herbu koloru ciemnoczerwonego, wewnątrz którego znajduje się rysunek przedstawiający świnię koloru ciemnoszarego obwiązaną pośrodku białym pasem; całość otacza koło koloru ciemnoczerwonego, wewnątrz którego znajduje się napis „allevata in Toscana secondo tradizione” (wyhodowano w Toskanii zgodnie z tradycją). Pod herbem i poza obwodem koła figuruje nazwa „Cinta Senese D.O.P.”. Logo o takich samych elementach można wykonać w wersji czarno-białej, na różnych nośnikach, w rozmiarze większym lub mniejszym, pod warunkiem że proporcje i sposób rozmieszczenia tekstu są zachowane.



Cinta Senese D.O.P.
