

Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie wniosku o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

(2019/C 3/08)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszy wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie tej zmiany nieznaczonej jest podany do wiadomości publicznej w bazie danych DOOR Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Cotechino Modena”

Nr UE: PGI-IT-01500-AM01 – 20.4.2018

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Cotechino Modena”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Kiełbasa „Cotechino Modena” w kształcie walca, poddana obróbce termicznej, w momencie umieszczania na rynku posiada następujące właściwości organoleptyczne, chemiczne i fizykochemiczne:

Właściwości organoleptyczne:

Konsystencja: musi istnieć możliwość łatwego pokrojenia produktu w niekruszące się plastry.

Wygląd po przekrojeniu: zwarty plaster o jednakowych cząsteczkach.

Barwa plastra: różowa wpadająca w czerwoną, niejednolita.

Smak: typowy.

Właściwości chemiczne i fizykochemiczne mięsa:

Łączna zawartość białka: minimum 17 %

Stosunek tłuszcz/białko: 1,9 maks.

Stosunek kolagen/białko: 0,5 maks.

Stosunek woda/białko: 2,70 maks.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

„Cotechino Modena” składa się z mieszanki mięsa wieprzowego z mięśni szkieletowych, tłuszczu wieprzowego, skóry, soli, pieprzu ziarnistego lub rozdrobnionego. Można wykorzystać również następujące składniki: wino, wodę – zgodnie z dobrymi praktykami przemysłowymi – naturalne środki aromatyzujące, przyprawy i rośliny aromatyczne, cukier, dekstrozę lub fruktozę, azotyn sodu lub azotyn potasu w maksymalnej dawce 140 części na milion, kwas askorbinowy i sól sodową kwasu askorbinowego. Zabrania się stosowania środków aromatyzujących dymu wędzarniczego. Otrzymaną mieszankę wtłacza się w naturalne lub sztuczne osłonki.

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

Produkcja „Cotechino Modena” obejmuje następujące etapy: przygotowanie surowców, rozdrabnianie, ugniatanie, wtłaczanie, po których następuje suszenie – w przypadku produktów wprowadzanych do obrotu w postaci świeżej – lub ewentualnie wstępne gotowanie i odpowiednia obróbka termiczna w przypadku produktów wprowadzanych do obrotu w postaci gotowanej.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Kiełbasę „Cotechino Modena” wprowadza się do obrotu w całości. Produkty świeże wprowadza się do obrotu luzem lub w opakowaniu, zaś produkty gotowane wprowadza się do obrotu w odpowiednich hermetycznych opakowaniach. Czynności związane z pakowaniem należy przeprowadzać wyłącznie na obszarze produkcji określonym w pkt 4.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Nazwę chronionego oznaczenia geograficznego „Cotechino Modena” należy umieścić na etykiecie czytelną i nieusuwalną czcionką, zdecydowanie odróżniającą się od pozostałych napisów znajdujących się na etykiecie, a bezpośrednio po nazwie należy umieścić napis „chronione oznaczenie geograficzne” lub akronim „ChOG”. Zabrania się dodawania jakichkolwiek określeń, które nie zostały wyraźnie przewidziane. Zezwala się na stosowanie oznaczeń odnoszących się do nazw lub nazwisk, nazw przedsiębiorstw lub prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem że nie mają one charakteru reklamującego ani wprowadzającego konsumenta w błąd.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

„Cotechino Modena” otrzymuje się na tradycyjnym obszarze produkcji, który z geograficznego punktu widzenia obejmuje całe terytorium następujących włoskich prowincji: Modène, Ferrare, Ravenne, Rimini, Forlì-Cesena, Bologne, Reggio d'Émilie, Parme, Plaisance, Crémone, Lodi, Pavie, Milan, Monza-Brianza, Varèse, Côme, Lecco, Bergame, Brescia, Mantoue, Vérone i Rovigo.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Kiełbasa „Cotechino Modena” zawdzięcza swoją renomę pochodzeniu geograficznemu miejsc, w których jest tradycyjnie produkowana. To właśnie od tego produktu pochodzi kiełbasa Zampono i wszystkie włączane w osłonki produkty wędliniarskie zawierające skórę, których produkcja rozpoczęła się w Modenie, a następnie rozpowszechniła się na pozostałe regiony północnych Włoch, w których przekazywano i upowszechniano zasady wytwarzania tych czysto wieprzowych produktów. Codeghin jest produktem znanym w całej Padanii od czasów Księstwa Mediolanu. Pomysłowość i umiejętności techniczne tradycyjnie przekazywane z pokolenia na pokolenie w zasadniczy sposób przyczyniają się do jakości tego produktu, którego właściwości zależą w dużej mierze, również obecnie, od czynników środowiskowych i ludzkich.

Cechy jakościowe produktu objętego oznaczeniem geograficznym zależą od czynników naturalnych i ludzkich występujących na obszarze produkcji. Warunki środowiskowe na wyznaczonym obszarze można porównać z warunkami występującymi w klimacie typowym dla północnych i centralnych Włoch. Znaczenie związku z tradycyjnym obszarem produkcji wyraża się w umiejętnościach technicznych przetwórców, ponieważ pracownicy z czasem się wyspecjalizowali, co umożliwiło utrwalanie procedur związanych z przetwarzaniem produktu w pełnej zgodności z tradycją. W przeciwieństwie do zwykłej kiełbasy *cotechino* kiełbasa objęta ChOG „Cotechino Modena” musi być bowiem wytwarzana w ramach znacznie bardziej rygorystycznej procedury, która opiera się na metodzie stosowanej przez wieki na wyznaczonym obszarze geograficznym. Wszystkie tradycje i właściwości środowiskowe mają ścisły związek z ewolucją społeczno-gospodarczą obszaru produkcji, czemu produkt zawdzięcza swoje niepowtarzalne właściwości.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Właściwy organ administracji wszczął krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o zmianę ChOG „Cotechino Modena” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 47 z 26.2.2018.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu jest dostępny na następującej stronie internetowej:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>