

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2012/C 274/02)

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.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9****„SCHWARZWÄLDER SCHINKEN”****NR WE: DE-PGI-0117-0686-03.12.2010****ChOG (X) ChNP ()****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 (określić jakie)

2. Rodzaj zmiany (zmian):

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- 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):

Wnioskowane zmiany:

b) Opis produktu:

W zdaniu pierwszym słowa „według określonych receptur i przy użyciu drewna ze Schwarzwaldu oraz po dodaniu przypraw, jest wędzona na zimno i uzyskuje w ten sposób ciemną barwę zewnętrzną” zastępuje się słowami „(tj. bez wstrzykiwania solanki do tkanki mięśniowej) solona zgodnie z własnymi recepturami przyprawiania i wędzona na zimno przy użyciu drewna drzew iglastych pochodzących ze Schwarzwaldu. W ten sposób uzyskuje ciemną barwę zewnętrzną.”.

W zdaniu 4 skreśla się słowo „oraz”.

Na końcu akapitu należy umieścić następującą informację uzupełniającą:

„Brzeg »Schwarzwälder Schinken« stanowi słonina. Słonina ma kolor biały. Jedynie w wyjątkowych okolicznościach, np. w przypadku krawędzi mięśnia czworogłowego, brzeg ze słoniny nie jest widoczny. Szynki odtłuszczone, nawet produkowane i wykrawane ze »Schwarzwälder Schinken«, nie mogą nosić nazwy »Schwarzwälder Schinken«.”.

Uzasadnienie:

Wnioskowana zmiana ma na celu wyjaśnienie, że proces wędzenia przebiega nie tylko przy użyciu „drewna ze Schwarzwaldu”, lecz że specjalny smak „Schwarzwälder Schinken” wynika w szczególności z użycia drewna drzew iglastych (w odróżnieniu od drewna drzew liściastych). W związku z tym wnioskowana zmiana ma na celu jedynie skonkretyzowanie stosowanej już powszechnie praktyki używania drewna drzew iglastych.

Brzeg „Schwarzwälder Schinken” od dawien dawna zawsze stanowiła słonina. Brzeg ze słoniny jest ze względu na swoją zawartość tłuszczu niezbędny jako nośnik typowego smaku szynki. Wprowadzane niniejszym wyjaśniające uzupełnienie jest konieczne, gdyż w ostatnim czasie pojawiały się pojedyncze przypadki, gdzie jako „Schwarzwälder Schinken” reklamowano wędzoną na zimno szynkę pozbawioną słoniny na krawędzi.

c) Obszar geograficzny:

Po słowie „Schwarzwald” należy dodać zdanie: „Granice Schwarzwaldu stanowią: od zachodu droga federalna B3 prowadząca z Bazylei do Karlsruhe, od północy linia biegnąca od Pforzheim wzdłuż przedgórze Schwarzwaldu aż do drogi B3 koło Karlsruhe, od południa linia biegnąca od Renu przez Bazyleę, Lörrach, Schopfheim aż do Waldshut, od wschodu linia biegnąca doliną rzeki Wutach i dalej przez Donaueschingen, Schwenningen, Rottweil, Oberndorf/Sulz, Nagold i Calw aż do Pforzheim; obszary gmin, które w postaci sprzed reformy administracji szczebla gminnego w Badenii-Wirtembergii na początku lat 70. były przecięte wyżej wymienionymi liniami granicznymi, uznaje się w całości za objęte obszarem produkcji.”.

Uzasadnienie:

Powyższy opis odpowiada definicji obszaru „Schwarzwald”, jaka od dawien dawna stanowiła podstawę specyfikacji. Przywołanie gminnej reformy administracyjnej z początku lat 70. jest istotne, gdyż do przedmiotowego obszaru doszło po tej reformie wiele gmin i całych powiatów leżących do tej pory poza obrębem gmin schwarzwaldzkich. Po uzgodnieniu z Instytutem Geografii Kulturowej przy Uniwersytecie Alberta i Ludwika we Fryburgu dodatkowy opis tych obszarów gmin nie jest konieczny w celu dostatecznie dokładnego określenia granic obszaru produkcji.

e) Metoda produkcji:

Po zdaniu pierwszym dodaje się zdanie w następującym brzmieniu: „W przypadku zakupu świeżej szynki kontrola przyjęcia towarów zapewnia pożądaną najwyższą jakość produktu na etapie końcowym.”.

Zdanie drugie staje się zdaniem trzecim, zdanie trzecie zdaniem czwartym, zdanie czwarte zdaniem piątym, zdanie piąte zdaniem szóstym, zdanie szóste zdaniem siódmym, a zdanie siódme zdaniem ósmym.

W zdaniu trzecim skreśla się słowo „ręcznie”, a słowa „duże kadzie do dojrzewania” zostają zastąpione słowem „pojemniki”.

W zdaniu czwartym sformułowanie „wyciągana z wytworzonej solanki i oczyszczana z soli” zastępuje się zdaniem „wyciągana z solanki”.

W zdaniu piątym przed słowem „następujące” dodaje się słowo „obecnie”, a po słowie „osuszanie” („przepalanie”) słowo „dwutygodniowe” zastępuje się słowem „kilkudniowe”; skreśla się słowa „na rusztach”.

Zdanie szóste zastępuje się zdaniem: „Dym wykorzystywany do wędzenia szynki uzyskiwany jest w murowanych paleniskach. Szynka jest wędzona w kominach lub w komorach wędzarniczych w temperaturze od +20 °C do ok. +30 °C. Wędzenie szynki trwa przez co najmniej tydzień przy użyciu drewna z drzew iglastych pochodzących z Schwarzwaldu oraz trocin z tego drewna.”

W zdaniu siódmym słowa „stopień wysuszenia, który wynosi od ok. 20 % do 25 %”, zastępuje się słowami „stopień wysuszenia wynosi ok. 25 %”. Słowo „odpowiada” zostaje skreślone.

Po zdaniu siódmym dodaje się zdanie w następującym brzmieniu: „Stosunek wody do białka dotyczy całej szynki.”.

Uzasadnienie:

„Schwarzwälder Schinken” nie jest już peklowana w „kadziach”. W szczególności ze względów higienicznych oraz ze względów związanych z ergonomią pracy szynka nie jest również peklowana w drewnianych kadziach ani innych nieporęcznych pojemnikach, lecz w pojemnikach ze stali szlachetnej. W związku z tym, ze względu na zmianę metody produkcji, niezbędne było odpowiednie dostosowanie tekstu.

Istotną cechą produkcyjną przy produkcji „Schwarzwälder Schinken” jest solenie szynki. Sól peklująca jest przy tym наносzona na szynkę z zewnątrz.

W przeszłości odbywało się to wyłącznie poprzez nacieranie ręczne. Dzisiaj – i to jest powodem zmiany specyfikacji w tym punkcie – w niektórych zakładach stosuje się „urządzenia posypujące”, tzn. szynka jest poddawana soleniu przy pomocy sita wibracyjnego. Skreślenie słowa „ręcznie” ma służyć uwzględnieniu właśnie tych okoliczności, polegających na zmianach czysto technicznych.

Ważne jest zaznaczenie, że peklowanie przy pomocy „wstrzykiwania solanki do tkanki mięśniowej” nie jest pod żadnym pozorem dopuszczalne ani zgodne ze specyfikacją.

Dotychczasowa specyfikacja obejmowała wymóg dwutygodniowego suszenia; ulepszenie ramowych warunków procesu produkcji spowodowało, że dwutygodniowy okres suszenia nie jest już konieczny, by uzyskać odpowiednie walory smakowe. Zmiana ta ma zatem umożliwić zakładom produkcyjnym większą elastyczność.

Stwierdzenie, że do wędzenia wykorzystuje się drewno lub też trociny z drzew iglastych pochodzących z Schwarzwaldu jest zgodne ze stosowaną od dawien dawna metodą produkcji i ma na celu jedynie wyjaśnienie, że nie można stosować drewna ani trocin z drzew liściastych (zob. lit. b) powyżej). Stopień wysuszenia na poziomie ok. 25 % jest zgodny z dotychczasowym sposobem postępowania; oznacza to, że zakres 20–25 % został doprecyzowany. Stosunek wody do białka dotyczy całej szynki. Umieszczenie powyższego sformułowania było niezbędne ze względu na fakt, że zgodnie z poprzednią specyfikacją istniała na przykład możliwość, że w przypadku szynki o wadze 5 kg niewielka jej część mogła nie spełniać wymogu dotyczącego stosunku wody do białka. W związku z tym niezbędne jest określenie specyfikacji dotyczącej stosunku wody do białka w odniesieniu do całej szynki. Jest to konieczne ze względu na fakt, że poszczególne części szynki mają różne wartości pH. I tak na przykład wartość pH „mięśnia czworogłowego” jest wyższa niż wartość pH „mięśnia biodrowego”, w związku z czym stosunek wody do białka jest wyższy w przypadku „mięśnia czworogłowego” niż w przypadku „mięśnia biodrowego”.

f) Związek z obszarem geograficznym:

W zdaniu pierwszym skreśla się słowo „suche”. Sformułowanie „w wysokich masywach Schwarzwaldu” zastępuje się słowami „w regionie”, a słowo „trzytygodniowego” słowem „wielotygodniowego”.

W zdaniu drugim słowo „pozwalają” zastępuje się słowem „pozwala”.

Uzasadnienie:

Ponieważ warunki klimatyczne na terenie Schwarzwaldu nie są całkowicie jednolite, skreślono mało istotne słowo „suche”.

i) Wymogi wspólnotowe/krajowe:

W podpunkcie „(i)” na końcu tekstu tiret trzeciego dodaje się przecinek oraz tekst „rozporządzenie w sprawie dopuszczenia stosowania dodatków do produktów spożywczych”.

Uzasadnienie:

Przywołania rozporządzenia w sprawie dopuszczenia stosowania dodatków do produktów spożywczych dokonano z tego powodu, iż wspomniane rozporządzenie z dnia 29 stycznia 1998 r. (Fed.Dz.U. I s. 230, 231), którego przepisy należy uwzględnić przy produkcji szynki „Schwarzwälder Schinken”, nie było jeszcze wydane i nie weszło w życie w momencie składania pierwszego wniosku o objęcie „Schwarzwälder Schinken” chronionym oznaczeniem geograficznym.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„SCHWARZWÄLDER SCHINKEN”

NR WE: DE-PGI-0117-0686-03.12.2010

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**

„Schwarzwälder Schinken”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Niemcy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**

3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (gotowane, peklowane, wędzone itp.)

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

„Schwarzwälder Schinken” jest krojoną, surową, wędzoną i pozbawioną kości szynką, ze zrazową lub bez niej, która po specjalnym peklowaniu na sucho (tj. bez wstrzykiwania solanki do tkanki mięśniowej) jest solona i przyprawiana zgodnie z własnymi recepturami, a następnie wędzona na zimno przy użyciu drewna drzew iglastych pochodzących ze Schwarzwaldu. W ten sposób produkt uzyskuje ciemną barwę. W przekroju szynka ma wyraźną czerwoną barwę mięsa. Odznacza się typowym aromatem dymu. Część zawierająca chude mięso posiada specyficzny smak szynki. Doskonały smak produktu wzbogaca i uzupełnia dodatek słoniny. Słonina musi posiadać wyraźny orzechowy aromat i zapach przypraw. Brzeg „Schwarzwälder Schinken” stanowi słonina. Słonina ma kolor biały. Jedynie w wyjątkowych okolicznościach, np. w przypadku krawędzi mięśnia czworogłowego, brzeg ze słoniny nie jest widoczny. Szynki odtłuszczone, nawet produkowane i wykrawane ze „Schwarzwälder Schinken”, nie mogą nosić nazwy „Schwarzwälder Schinken”.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

Szynka wieprzowa. Szynki wykorzystywane do produkcji „Schwarzwälder Schinken” pochodzą od świń, w przypadku których gwarantuje się wymaganą najwyższą jakość produktu na końcowym etapie przetwarzania w odniesieniu do takich kryteriów jak hodowla, karmienie i typ (rasy mięsne).

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

—

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

Cały proces produkcji, od momentu weryfikacji określonej w specyfikacji jakości niepeklowanych szynek wieprzowych, aż do uzyskania gotowego do sprzedaży produktu końcowego, odbywa się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Schwarzwald. Granice Schwarzwaldu stanowią: od zachodu droga federalna B3 prowadząca z Bazylei do Karlsruhe, od północy linia biegnąca od Pforzheim wzdłuż przedgórza Schwarzwaldu aż do drogi B3 koło Karlsruhe, od południa linia biegnąca od Renu przez Bazyleę, Lörrach, Schopfheim aż do Waldshut, od wschodu linia biegnąca doliną rzeki Wutach i dalej przez Donaueschingen, Schwenningen, Rottweil, Oberndorf/Sulz, Nagold i Calw aż do Pforzheim; obszary gmin, które w postaci sprzed reformy administracji gminnego w Badenii-Wirtembergii na początku lat 70. były przecięte wyżej wymienionymi liniami granicznymi, uznaje się w całości za objęte obszarem produkcji.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Schwarzwald odznacza się sprzyjającym klimatem charakterystycznym dla gór średnich. Klimat ten wpływa w szczególności korzystnie na wzrost drzew iglastych, niezbędnych w procesie produkcji, a także na szczególny rodzaj wędzenia na zimno, stosowany w przypadku „Schwarzwälder Schinken”. Istotne jest również ogromne przywiązanie mieszkańców do tradycji oraz ich silny związek z regionem.

5.2. *Specyfika produktu:*

„Schwarzwälder Schinken” odznacza się na zewnątrz ciemną barwą. W przekroju szynka ma wyraźną czerwoną barwę mięsa. Produkt odznacza się typowym aromatem dymu. Część zawierająca chude mięso posiada specyficzny smak szynki. Doskonały smak produktu wzbogaca i uzupełnia dodatek słoniny. Słonina musi posiadać wyraźny orzechowy aromat i zapach przypraw.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku ChOG):*

„Schwarzwälder Schinken” jest wytwarzana w Schwarzwaldzie od wielu lat według tradycyjnych receptur.

Specyficzny smak „Schwarzwälder Schinken” jest w szczególności rezultatem zastosowania podczas wędzenia drewna drzew iglastych pochodzących ze Schwarzwald. Schwarzwaldzkie powietrze, w połączeniu z idealnymi warunkami klimatycznymi panującymi w regionie, odgrywa istotną rolę w procesie wielotygodniowego dojrzewania szynki w wentylowanych pomieszczeniach. Proces ten przeprowadza się po ukończeniu wędzenia produktu. Pozwala to na idealne rozwinięcie się korzennego aromatu szynki i gwarantuje utrzymanie jej wysokiej jakości.

Tego rodzaju sprzyjające warunki umożliwiły rozwój na terenie Schwarzwaldu tej specjalnej sztuki wędzenia oraz uzyskanie jej dzisiejszej, dojrzałej formy.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/3200>
