

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2020/C 81/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Südtiroler Schüttelbrot”/„Schüttelbrot Alto Adige”**Nr UE: PGI-IT-02392 – 14 lutego 2018****CHNP () ChOG (X)****1. Nazwa(-y)**

„Südtiroler Schüttelbrot”/„Schüttelbrot Alto Adige”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Typ produktu**

Klasa 2.3: Chleb, ciasta, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

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

„Südtiroler Schüttelbrot”/„Schüttelbrot Alto Adige” to żytni chrupiący chleb o nieregularnej konsystencji mięksizu; nadaje się do długiego przechowywania, jest aromatyczny, wykazuje wyraźną nutę kopru włoskiego, jest lekko kwaśny, a jego wilgotność wynosi 4–6 %.

Ma płaski, okrągły, nieregularny kształt.

Średnica: 3–35 cm;

Grubość: 0,3–1,5 cm.

„Südtiroler Schüttelbrot”/„Schüttelbrot Alto Adige” przechowuje się do 18 miesięcy.

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Do produkcji „Südtiroler Schüttelbrot”/„Schüttelbrot Alto Adige” wykorzystuje się następujące składniki: mąka żytnia (min. 50 %), mąka z pszenicy zwyczajnej lub mąka z pszenicy płaskurki, sól, słód pszenny lub jęczmienny, drożdże i zaczyn (co najmniej 4 %) produkowany w tym samym zakładzie, nasiona kopru włoskiego oraz inne zioła i przyprawy.

Nasiona kopru włoskiego (*Foeniculum vulgare*) to przyprawa charakterystyczna dla „Südtiroler Schüttelbrot”/„Schüttelbrot Alto Adige”.

Oprócz nasion kopru włoskiego (*Foeniculum vulgare*) do przyprawiania chleba można używać: kminku zwyczajnego (*Cuminum silvestre*), kozieradki błękitnej (*Trigonella caerulea*), kolendry siewnej (*Coriandrum sativum*) lub anyżu (*Pimpinella Anisum L.*).

Można dodawać tłuszcze roślinne.

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

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

Cały proces produkcji chleba Südtiroler Schüttelbrot/„Schüttelbrot Alto Adige” odbywa się na obszarze geograficznym określonym w sekcji 4.

Zaczyn wykorzystywany do wytwarzania Südtiroler Schüttelbrot/„Schüttelbrot Alto Adige” jest produkowany na obszarze geograficznym określonym w sekcji 4.

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

Chleb może być dopuszczony do konsumpcji luzem lub w opakowaniach przeznaczonych do przechowywania żywności.

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

Oprócz informacji wymaganych przepisami na opakowaniu należy umieścić następujące informacje:

- na rynek włoski, wskazanie rodzaju chleba, tj. „pane croccante alla segale” (chleb żytni chrupiący);
- nazwisko i adres piekarza lub nazwa i siedziba przedsiębiorstwa.

W przypadku chleba sprzedawanego luzem:

- napis „Südtiroler Schüttelbrot IGP” lub „Südtiroler Schüttelbrot g.g.A” umieszczony na półce, na której produkt jest wystawiony do sprzedaży.

Na etykiecie musi widnieć nazwa chronionego oznaczenia geograficznego „Schüttelbrot Alto Adige” (w języku włoskim) lub „Südtiroler Schüttelbrot” (w języku niemieckim) napisana wyraźną, nieusuwalną czcionką, łatwo odróżniana od innych napisów na etykiecie, a po niej należy umieścić zapis „Indicazione Geografica Protetta” (chronione oznaczenie geograficzne) lub skrót „IGP” (ChOG) przetłumaczony na język, w którym produkt jest wprowadzany do obrotu, oraz symbol Unii Europejskiej.

Dozwolone jest jednak używanie nazw, które odnoszą się do marek własnych, pod warunkiem że nie mają one charakteru reklamowego lub nie dyskryminują innych producentów.

Logo „Schüttelbrot Alto Adige IGP” (w języku włoskim) lub „Südtiroler Schüttelbrot g.g.A.” (w języku niemieckim) musi zawsze widnieć na przedniej lub głównej etykiecie produktu.

Logo wygląda następująco:



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji „Südtiroler Schüttelbrot”/„Schüttelbrot Alto Adige” obejmuje całe terytorium Autonomicznej Prowincji Bolzano.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Podstawę wniosku o rejestrację nazwy produktu „Südtiroler Schüttelbrot”/„Schüttelbrot Alto Adige” stanowi charakterystyczna metoda produkcji stosowana na przedmiotowym obszarze, która pozwala na odróżnienie go od innych włoskich chlebów na rynku.

„Südtiroler Schüttelbrot”/„Schüttelbrot Alto Adige” odróżnia się od innych włoskich chlebów okrągłym, cienkim kształtem, charakterystyczną chrupiącą konsystencją i niską wilgotnością, która umożliwia jego długie przechowywanie.

Cechy charakterystyczne produktu o nazwie „Südtiroler Schüttelbrot”/„Schüttelbrot Alto Adige” są ściśle związane z metodą produkcji, która po wyrośnięciu ciasta przewiduje specjalny etap, w trakcie którego kule ciasta są potrząsane i spłaszczane w celu nadania im okrągłego, płaskiego kształtu. Część nazwy produktu odnosi się właśnie do tego etapu potrząsania lub *schütteln* w języku niemieckim.

Spłaszczone bochenki są następnie pieczone, aż staną się chrupiące. Proces wypieku stosowany na obszarze produkcji ma na celu wyprodukowanie chleba, który jest nie tylko kruchy i chrupiący, lecz ma również niską wilgotność, pozwalającą na przechowywanie go do 18 miesięcy.

Z historycznego punktu widzenia cecha ta jest bardzo ważna na poziomie lokalnym. Stare średniowieczne teksty nawiązują do jednej z cech charakterystycznych tego chleba, którą już w tamtych czasach był jego długi okres przechowywania. Cecha ta pozwoliła mieszkańcom tego obszaru przetrwać w obliczu ostrego i stosunkowo suchego klimatu oraz trudności związanych z izolacją osiedli wiejskich położonych wysoko w górach; dzięki długiemu okresowi przechowywania „Südtiroler Schüttelbrot”/„Schüttelbrot Alto Adige” mogli oni zgromadzić zapasy żywności na najtrudniejsze okresy w roku.

Kolejną cechą charakterystyczną chleba „Südtiroler Schüttelbrot”/„Schüttelbrot Alto Adige” stanowią zioła i przyprawy używane do jego produkcji, zwłaszcza nasiona kopru włoskiego (*Foeniculum vulgare*): w przeciwieństwie do innych ziół i przypraw, są one zawsze obecne w recepturze, ponieważ dawniej były stosowane nie tylko do aromatyzowania chleba, ale również w celu ułatwienia trawienia.

Obecnie chleb „Südtiroler Schüttelbrot”/„Schüttelbrot Alto Adige” jest ceniony przez mieszkańców Górnej Adygi i turystów, ponieważ jest tradycyjnie podawany jako część popołudniowej przekąski razem z boczkiem (*Speck*), serem i winem z Górnej Adygi. „Südtiroler Schüttelbrot”/„Schüttelbrot Alto Adige” stanowi zatem kluczowy element tradycji gastronomicznej i enologicznej prowincji Bolzano.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

Przedmiotowe ministerstwo wszczęło krajową procedurę sprzeciwu, publikując w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 297 z dnia 21 grudnia 2017 r. wniosek o rejestrację ChOG „Südtiroler Schüttelbrot”/„Schüttelbrot Alto Adige”.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji znajduje się pod następującym adresem:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) po otwarciu zakładki „Qualità” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.