

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 3/10)

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

„CULURGIONIS D’OGLIASTRA”

Nr UE: PGI-IT-01307-AM01 – 10.5.2018

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Culurgionis d’Ogliastra”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 2.5. Makarony

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

„Culurgionis d’Ogliastra” to wyrób z ciasta makaronowego w formie pierożka sklejanego ręcznie, nadzianego farszem, w którego skład wchodzi świeże lub suszone ziemniaki w formie płatków, sery, tłuszcze roślinne lub zwierzęce i przyprawy. Złączenie brzegów pierożka przypomina kłos zboża.

W momencie umieszczenia na rynku pierożki „Culurgionis d’Ogliastra” posiadają następujące właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne:

Właściwości fizyczne:

- kształt: produkt końcowy ma formę pierożka sklejanego na wypukłym brzegu, a sklejenie przypomina kłos zboża,
- masa pojedynczego „Culurgionis d’Ogliastra” waha się od minimum 20 g do maksimum 33 g,
- stosunek masy ciasta do farszu waha się od minimum 0,5 do maksimum 2,
- liczba punktów sklejenia ciasta: ≥ 10 .

Właściwości chemiczne:

- Łączna zawartość białka: pomiędzy 5,0 a 16,0 %
- Tłuszcz: pomiędzy 5 a 15 %
- Węglowodany: pomiędzy 20 a 40 %

Właściwości organoleptyczne:

- Konsystencja: miękka, jednolita,
- Barwa: ciasto: białe, wpadające w żółte,
- Barwa farszu: intensywnie żółty z zielonymi smugami na skutek obecności mięty lub bazylii.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

- Smak: kwaskowaty i aromatyczny, mniej lub bardziej intensywny w zależności od wykorzystanych serów, trochę przełamany słodkim smakiem ziemniaków; w posmaku pikantny.
- Zapach: intensywny z uwagi na wykorzystane semolinę, mąkę i aromatyczne zioła i przyprawy (mięta, bazylija, czosnek, cebula).

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

„Culurgionis d'Ogliastro” przygotowuje się w dwóch etapach: oddzielnie przygotowuje się ciasto i oddzielnie farsz. Wykorzystuje się następujące składniki:

1. Składniki ciasta:

- semolina z pszenicy durum i mąka z pszenicy zwyczajnej w proporcjach wahających się między 15 % a 70 % masy ciasta. Zawartość białka w wykorzystanej semolinie musi wynosić co najmniej 11,5 %,
- smalec od 0,5 % do 6 %, ewentualnie masło lub oliwa z oliwek w proporcji od 3 % do 7 % masy ciasta,
- sól: wystarczająca ilość,
- woda: wystarczająca ilość.

2. Składniki farszu:

- ziemniaki: od 60 % do 80 %, ewentualnie płatki suszonych ziemniaków w proporcji od 15 % do 45 % masy farszu,
- mieszanka serów: casu axedu (synonimy: casu agedu, fruhe o visidu) lub pecorino [ser owczy], lub ser z mleka owczego i koziego, lub ser z mleka koziego bądź krowiego w proporcjach od 10 % do 50 % masy całkowitej zawartości serów. Mieszanka serów stanowi 10–25 % całkowitej masy farszu,
- tłuszcze zwierzęce (łój lub smalec) lub oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia w proporcjach 4–10 % masy całkowitej zawartości tłuszczów;
- woda: wystarczająca ilość,
- można stosować następujące składniki: mięta lub czosnek lub bazylija lub cebula.

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

Przygotowanie „Culurgionis d'Ogliastro” dzieli się na następujące etapy: przygotowanie ciasta, przygotowanie farszu i sklejenie nafaszerowanego pierożka, przy czym sklejeniu nadaje się typową formę kłosa. Wszystkie etapy produkcji „Culurgionis d'Ogliastro” muszą odbywać się na obszarze geograficznym produkcji.

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

Produkt „Culurgionis d'Ogliastro” można wprowadzać do obrotu w opakowaniach zgodnych z obowiązującymi przepisami albo luzem.

Produkt ten można pakować w postaci świeżej, w atmosferze modyfikowanej lub w postaci zamrożonej.

Wprowadzać do obrotu luzem można wyłącznie produkt świeży.

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

Na opakowaniach należy umieścić przedstawione poniżej logo „Culurgionis d'Ogliastro”, stanowiące gwarancję pochodzenia i umożliwiające identyfikację produktu. Na opakowaniach obowiązkowo umieszcza się etykiety z czytelnym i wyraźnym nadrukiem zawierającym – oprócz odpowiednich napisów i informacji zgodnych z wymogami przepisów prawa – następujące informacje:

- nazwę „CULURGIONIS D'OGIASTRA”, a następnie napis ChOG drukowany czarną wytłuszczoną czcionką oraz symbol Unii,
- nazwę, nazwę handlową i adres producenta. Dozwolone jest stosowanie określeń odnoszących się do nazw handlowych i prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem że nie mają charakteru reklamującego i nie wprowadzają konsumenta w błąd,
- informację „z ziemniakami” lub „z płatkami ziemniaków”, w zależności od wykorzystanego w farszu składnika.

Nazwę chronionego oznaczenia geograficznego „CULURGIONIS D'OGLIASTRA” należy wydrukować na etykiecie czcionką znacznie większą od czcionki pozostałych napisów, wyraźną, nieusuwalną i w kolorze mocno kontrastującym z kolorem etykiety, przy czym napis ten musi znacznie odróżniać się od pozostałych umieszczonych na etykiecie napisów, przy czym napis ten musi znacznie odróżniać się od pozostałych umieszczonych na etykiecie napisów, które powinny być zapisane czcionką o połowę mniejszą od czcionki wykorzystanej w napisie CHOG.

Produkt można wprowadzać do obrotu luzem, pod warunkiem że umieszcza się go w oddzielnych przegródkach lub w pojemnikach posiadających dobrze widoczną etykietę zawierającą te same informacje, które zawierają etykiety umieszczane na opakowaniach.

Poniżej przedstawiono logo „Culurgionis d'Ogliastro”:



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji „Culurgionis d'Ogliastro” obejmuje terytorium prowincji Ogliastra, w skład którego wchodzi następujące gminy: ARZANA, BARÌ SARDO, BAUNEI, CARDEDU, ELINI, GAIRO, GIRASOLE, ILBONO, JERZU, LANUSEI, LOCERI, LOTZORAI, OSINI, PERDASDEFOGU, SEUI, TALANA, TERTENIA, TORTOLI, TRIEI, ULASSAI, URZULEI, USSASSAI, VILLAGRANDE STRISAILI. Zgodnie z ugruntowaną tradycją „Culurgionis d'Ogliastro” produkuje się również w gminach sąsiadujących z prowincją Ogliastra: ESTERZILI, SADALI i ESCALAPLANO, które znajdują się na terytorium prowincji Cagliari.

5. Związek z obszarem geograficznym

„Culurgionis d'Ogliastro”, mające formę pierożka wypełnionego farszem i ze sklejeniem wiernie wyobrażającym kłosa zboża, to jeden z najbardziej znanych i rozpowszechnionych na Sardynii rodzajów spożywczego wyrobu makaronowego, o długiej tradycji.

„Culurgionis d'Ogliastro” to potrawa ludzi biednych, wywodząca się z kultury rolniczo-pasterskiej, w której składniki farszu dostosowano do surowców dostępnych w regionie. Ziemniaki są proste w uprawie i z pewnością stanowiły zasób żywnościowy łatwo dostępny dla wszystkich. Aby wzbogacić ich smak, do ziemniaków dodawano słony ser, tłuszcz zwierzęcy lub roślinny oraz ewentualnie czosnek lub bazylię, miętę czy cebulę oraz sery, wśród których latem wyróżniał się ser casu axedu. Składniki te – połączone w jednolitą masę – stanowią zgodnie z kilkudziesięcioletnią tradycją farsz, którym napełnia się „Culurgionis d'Ogliastro”. Elementem najwyraźniej wykazującym związek z obszarem jest sklejenie w formie kłosa (spighetta). Ten sposób sklejanego pierożków jest charakterystyczny dla tej części Sardynii i tradycyjnie wykonywany jest tylko ręcznie. Wymaga on wielkiej precyzji i zręczności, a jego rezultat przypomina ścieg hafciarski, ponieważ ciasto, w którym zamyka się farsz, jest najpierw sklepane w lewą stronę, a potem w prawą, zaś czynność tę tradycyjnie wykonują wyłącznie biegłe w niej kobiety.

W gminach należących do obszaru produkcji organizuje się wiele festynów ludowych, targów i imprez. Na przykład w miesiącach największego napływu turystów organizuje się co roku targi: Sagra di Tortoli w lipcu, Sagra di Barisardo w sierpniu, Sagra di Sadali na przełomie czerwca i lipca oraz Sagra di Loceri we wrześniu.

O produkcji „Culurgionis d'Ogliastro” wspomina się także w licznych przewodnikach, książkach kucharskich i publikacjach, które potwierdzają renomę produktu i długą tradycję jego produkcji na obszarze geograficznym. Zob. następujące publikacje:

- Giuseppina Perisi, *Cucine di Sardegna*, Muzio editore, 1989;
- Riccardo Campanelli, *La Sardegna dei cibi e dei vini*, Maggioli editore, 1990;
- Loredana Cicu Solinas, *Buon appetito in Sardegna*, EDITAR, 1992;

- Salvatore Colomo, *Guida pratica della Sardegna*, Editrice Archivio Fotografico Sardo, 1993;
- *I sapori della Sardegna – la cucina*, opracowanie zbiorowe, Zonza Editori, 1999;
- Salvatore Colomo i Luciana Pala, *Sa Cuchina Sarda, Collana Guida della Sardegna*, Editrice Archivio Fotografico Sardo, 2001;
- Salvatore Colomo i Luciana Pala, *Sa Cuchina Sarda, Collana Guida della Sardegna*, Editrice Archivio Fotografico Sardo, 2003;
- Lello Caravano, *La bella selvaggia, Itinerari speciali Bell'Italia*, czerwiec 2003;
- *Sardegna – Le paste della tradizione*, Regione Autonoma della Sardegna editore, 2006,
- *Pane e casu – Ricette della tradizione culinaria sarda*, Condaghes editore, 2006,
- w artykule autorstwa Giacomo Mameliego „Tecnologia nei culurgionis per vendere Sardegna a Manhattan”, opublikowanym w 2007 r. przez Centrum Studiów Miejskich na Uniwersytecie w Sassari, produkt „Culurgionis d'Ogliastra” określono jako „potrawę godną Nobla gastronomicznego”;
- „Culurgionis d'Ogliastra”: *unici nel contenuto e nella forma*, M. A. Dessì, „Premiata salumeria italiana” nr 4/2009;
- *Itinerari del gusto in Sardegna*, Imago multimedia Editore, 2012.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu jest dostępny na następującej stronie internetowej:
<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 wybraniu zakładki „Qualita” [Jakość] (z prawej strony na górze ekranu), następnie zakładki „Prodotti DOP IGP STG” [Produkty ChNP i ChOG i GTS] (z prawej strony na górze ekranu), następnie „Prodotti DOP, IGP e STG” [Produkty ChNP, ChOG i GTS] (z lewej strony z boku ekranu), a następnie „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE” [Specyfikacje objęte kontrolą UE].
