

Заявление за одобрение на несъществено изменение в съответствие с член 53, параграф 2, втора алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета

(2016/C 188/09)

Европейската комисия е одобрила настоящото несъществено изменение в съответствие с член 6, параграф 2, трета алинея от Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 на Комисията ⁽¹⁾.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА НЕСЪЩЕСТВЕНО ИЗМЕНЕНИЕ

Заявление за одобрение на несъществено изменение в съответствие с член 53, параграф 2, втора алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽²⁾

„CRUDO DI CUNEO“

ЕС №: PDO-IT-02118 — 4.2.2016

ЗНП (X) ЗГУ () ХТСХ ()

1. Група заявител и законен интерес

Consorzio di Tutela della denominazione di origine protetta „Crudo di Cuneo“ [Консорциум за защита на защитеното наименование за произход „Crudo di Cuneo“]
Corso Dante Alighieri n. 51
C/o Unione Industriali della Provincia di Cuneo
12100 Cuneo
ITALIA

Consorzio di Tutela (консорциумът за защита) за защитеното наименование за произход „Crudo di Cuneo“ има право да подава заявление за изменение съгласно член 13, параграф 1 от Указ № 12511 на Министерството на политиката в областта на земеделието, храните и горското стопанство от 14 октомври 2013 г.

2. Държава членка или трета държава

Италия

3. Рубрика от спецификацията на продукта, която подлежи на изменение/изменения

- Описание на продукта
- Доказателство за произход
- Метод на производство
- Връзка
- Етикетиране
- Друго [актуализация на нормативната уредба]

4. Вид на изменението/измененията

- Изменение в продуктова спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012, за което не се изисква изменение на публикувания единен документ
- Изменение в продуктова спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012, за което се изисква изменение на публикувания единен документ
- Изменение в продуктова спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012, за което не е публикуван единен (или равностоен на него) документ
- Изменение в продуктова спецификация на регистрирана ХТСХ, което следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, четвърта алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

⁽¹⁾ ОВ L 179, 19.6.2014 г., стр. 17.

⁽²⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

5. Изменение/изменения

Описание на продукта

Измененията на следните две точки са свързани помежду си:

— В член 2, точка 2.2, последен параграф от продуктова спецификация следното изречение:

„Свинете трябва да са в състояние да достигат средно тегло на животно от 156 kg (живо тегло) плюс или минус 10 %.“

се изменя, както следва:

„Свинете трябва да са в състояние да достигат средно тегло на животно от 165 kg (живо тегло) плюс или минус 10 %.“

— В член 2, точка 2.6 от продуктова спецификация следното изискване:

„тегло (в крайно узряло състояние): 7—10 kg“

се изменя, както следва:

„тегло (в крайно узряло състояние): 8,5—12,00 kg“.

Изменението предвижда увеличаване на средното тегло на свинете и съответно на теглото на зрялата шунка. През последните години животновъдите са установили, че по време на клане свинете са по-тежки, отколкото преди 10 или 15 години. Генетичният подбор, въпреки че запазва присъщите качества на месото, използвано за производството на шунката, дава възможност за постигане на по-голямо тегло по време на клането, отколкото преди няколко години. При новите генотипове са се подобрили дневният прираст на жива маса и оползотворяването на фуража; те се хранят с по-балансиран и по-ефикасни дажби, които като цяло заедно с подобряването на хуманното отношение към животните дават възможност за по-голямо нарастване на теглото за същия период и за получаване на бутове с оптимално качество.

Следователно увеличаването на средното тегло на свинете по време на клане и съответно на теглото на зрялата шунка, което е предмет на изменението на продуктова спецификация, съчетава две цели – актуализиране на спецификацията, за да се адаптира към действителните условия на производство в стопанствата, и гарантиране на качеството на шунката със ЗНП „Crudo di Cuneo“, като се използват бутове на свине, които са достигнали оптимална зрелост.

Това изменение следва да се разглежда като „несъществено“ съгласно член 53, параграф 2, букви а) — д) от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

Метод на производство

— В член 5, точка 5.5, етап на осоляване, следното изречение:

„Продължителността на етапа на осоляване не може да е по-кратка от две седмици.“

се изменя, както следва:

„Продължителността на етапа на осоляване не може да е по-кратка от 12 дни.“

Необходимостта от намаляване на минималната продължителност на периода на осоляване от 14 на 12 дни може да се обясни с научните изследвания и подобренията в техниките за консервиране и преработка на месото, в резултат на които може да се използва по-малко сол в сравнение с преди няколко години. Това води до съответно намаляване на времето, необходимо за етапа на осоляване. Особено за бутове, които са почистени и не особено тежки (12—13 kg), продължителността на етапа на осоляване трябва да се намали, за да се избегне поемането на твърде много сол от месото и производството на шунка, която не отговаря на настоящите хранителни изисквания на потребителите.

Това изменение следва да се разглежда като „несъществено“ съгласно член 53, параграф 2, букви а) — д) от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

Друго — Актуализация на нормативната уредба

— Текстът на член 8

„Във връзка с прилагането на тази продуктова спецификация шунката със защитено наименование за произход „Crudo di Cuneo“ подлежи на проверки от упълномощен орган в съответствие с член 10 от Регламент (ЕО) № 510/2006.“

се изменя, както следва:

„Проверката на съответствието с продуктова спецификация се извършва съгласно разпоредбите на член 37 от Регламент (ЕС) № 1151/2012. Органът, който отговаря за проверката на съответствието с продуктова спецификация, е ISTITUTO Nord Ovest qualità Soc. Coop. - Piazza Carlo Alberto Grosso, 82 -12033 Moretta (CN), ITALIA“.

След влизането в сила на Регламент (ЕС) № 1151/2012 бе сметнато за целесъобразно да се актуализират препратките към правни норми в този член и да се включат подробности за контролния орган.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„CRUDO DI CUNEO“

ЕС №: PDO-IT-02118-4.2.2016

ЗНП (X) ЗГУ()

1. Наименование

„Crudo di Cuneo“

2. Държава членка или трета държава

Италия

3. Описание на селскостопанския продукт или храната

3.1. Вид продукт

Клас 1.2. Месни продукти (варени, осолени, пушени и др.)

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1

За производството на шунката „Crudo di Cuneo“ могат да се използват само пресни свински бутове от животни, които са родени, отгледани и заклани в определения район на производство.

Към момента на пускането ѝ за консумация шунката трябва да е преминала период на зреене от минимум 10 месеца след първоначалната обработка; тегло (в крайно узряло състояние): 8,5—12,00 kg; при рязане шунката е равномерно червена; консистенцията на нетлъстата външна част и на вътрешната част е мека, компактна и стегната; видимата мазнина от външната страна (покривната мазна част) е в бяло-жълт цвят, компактна, но не тлъста; аромат и вкус при рязане: благоуханен, узрял, мек; мазнината от вътрешната страна е бяла и е в малки количества между основните мускулни снопове; мирисът не е необичаен. При пробождане мазната част не трябва да мирише силно на гранясало, нито да мирише на мляко или риба или да има друг необичаен мирис. Химичният състав на нетлъстата част, изразен като процент от мускулната маса на двуглавия бедрен мускул, трябва да отговаря на следните минимални и максимални стойности: сол — между 4,5 и 6,9; водно съдържание — между 57 % и 63 %; протеолиза — между 22 и 31. Не се наблюдават аномалии от външната страна — кожата и костите трябва да бъдат цели, не трябва да се виждат следи от отлагания, нито прекалено размякване. Цвят при рязане — не трябва да има неравномерни части, петна, ивици.

3.3. Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)

Фуражи

Хранителната дажба се оформя така, че да се получи аналитичен състав, съобразен с нуждите на свинете по време на съответните три етапа — начален, междинен и на утаяване:

1. НАЧАЛЕН ЕТАП (живо тегло до 30 kg)

Характеристики на дажбата:

- Суров протеин от 16 % до 22 %
- Дневна енергийна стойност от 3 230 до 3 900
- Лизин (g/kg) от 10 % до 16 %
- Сурови фибри от 3 % до 5 %

Дневна дажба (състав на дажбата, изразена в проценти от различните компоненти и прилагана в размер на 4 % от живото тегло)

- Царевича от 35 до 40
- Соя (извлечено брашно) от 16 до 20
- Пшеница от 12 до 15
- Ечемик от 13 до 17

- Соево масло от 1 до 3
- Трици от мека пшеница от 8 до 12
- Минерални и витаминни добавки от 3 до 5

По време на този етап е забранено да се използват спрей със свинска плазма, пресни и концентрирани млечни деривати и субпродукти.

2. МЕЖДИНЕН ЕТАП (живо тегло от 30 kg до 80 kg)

Характеристики на дажбата:

- Суров протеин от 15,50 % до 18 %
- Дневна енергийна стойност от 3 200 до 3 600
- Лизин (g/kg) от 7 % до 16 %
- Сурови фибри от 3,5 % до 5 %

Дневна дажба (състав на дажбата, изразена в проценти от различните компоненти и прилагана в размер на 3 % от живото тегло)

- Царевица от 45 до 49
- Соя (извлечено брашно) от 14 до 18
- Пшеница от 10 до 13
- Ечемик от 9 до 12
- Мазнини от 1,5 до 2
- Трици от мека пшеница от 10 до 14
- Минерални и витаминни добавки от 3 до 5

3. ЕТАП НА УГОЯВАНЕ (окончателно живо тегло от 80 kg до 165 kg)

Характеристики на дажбата:

- Суров протеин от 13,5 % до 17,5 %
- Дневна енергийна стойност от 3 100 до 3 400
- Лизин (g/kg) от 6 % до 9 %
- Сурови фибри от 3,5 % до 5,5 %

Дневна дажба (състав на дажбата, изразена в проценти от различните компоненти и прилагана в размер на 2,3 % от живото тегло)

- Царевица от 49 до 53
- Соя (извлечено брашно) от 12 до 16
- Пшеница от 9 до 12
- Ечемик от 8 до 11
- Мазнини от 1 до 1,5
- Трици от мека пшеница от 10 до 14
- Минерални и витаминни добавки от 3 до 5

По време на този етап е забранено да се използват: хранителни отпадъци; рибено масло след достигане на 40 kg живо тегло; парчета със съдържание на мазнини над 4 % и след надвишаване на 120 kg; бисквити, гризини, закуски от достигане на 60 kg живо тегло до клането; отпадъци от клането и животински брашна по принцип; оризови субпродукти.

Нуждите по време на етапа на употреба биха могли да претърпят промени в зависимост от растежа на свинете или вследствие на аномални климатични условия, дължащи се на необичайни летни жеги.

Суровините, използвани за храненето на животните, са с произход главно от района на производство на шунката „Crudo di Cuneo“, а голяма част от житните култури се произвеждат в стопанствата, където се отглеждат свинете.

Суровини

Породите и генотиповете на свинете, които се допускат за отглеждане с цел производство на шунката „Crudo di Cuneo“, са от традиционните породи свине италиански Large White и италиански Landrace, подобрени от Италианската родословна книга, или потомци на нерези от същите породи, потомци на нерези от породата италиански Duroc, подобрени от Италианската родословна книга, и потомци на нерези от други породи или на хибридни нерези, при условие че тези нерези са получени в резултат на схеми за селектиране или кръстоска, осъществени за цели, съпоставими с целите на Италианската родословна книга за отглеждане на тежки свине.

За производството на „Crudo di Cuneo“ не може да се използват замразени бутове. Не се допуска използването на месо от нерези и женски свине. Бутовете се изпращат за обработка, ако животните са заклани преди не по-малко от 24 часа и не повече от 120 часа.

3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

За производството на ЗНП „Crudo di Cuneo“ се използват само пресни свински бутове от животни, които са родени и отгледани при спазване на високи норми на хуманно отношение. Тези норми са гарантирани, ако по време на отбиването, междинния етап и угодването свинете не са подложени на стрес от транспортиране и настаняване в нови помещения. Освен това отглеждането трябва да е такова, че в края на угодването да осигурява резултати, съответстващи на характеристиките на крайния продукт. В действителност „Crudo di Cuneo“ се характеризира с оптимално покритие с мазнина. Това са причините, поради които животните трябва да се раждат и да се отглеждат в района на производство.

Освен това, за да се спази необходимият период от време между клането и обработката на месото, както и поради факта, че транспортирането на дълги разстояния би могло да причини появата на натъртвания и образуването на хематоми и жилки, което би попречило на спазването на изискванията за обработката на бутовете, клането също трябва да се осъществява в географския район на производство.

Обработката и зреенето на бутовете са тясно свързани с човешкия фактор и природните условия в района на производство и поради това за производството на „Crudo di Cuneo“ е задължително извършването на тези операции да бъде ограничено до географския район на производство.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

„Crudo di Cuneo“ може да се продава цяла, обезкостена и необезкостена, във вакуум опаковки, на дебели или тънки резени.

„Crudo di Cuneo“ трябва да се нарязва по такъв начин, че маркировката, поставена от производителя по време на производството, да се вижда върху кожата на всеки резен.

3.6. Специфични правила за етикетирание на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

При пускането ѝ за консумация шунката със ЗНП „Crudo di Cuneo“ трябва да има характерната маркировка за гарантиране на произхода и идентифициране на продукта. Маркировката, която се състои от лого, се поставя с топъл печат върху двете широки страни на бута от производителите на шунката.

Върху опаковките на ЗНП „Crudo di Cuneo“ или върху поставените етикети или картончета, халки и ленти, свързани с продукта, с ясни печатни букви, които са незаличими и се отличават лесно от всички останали надписи върху тях, се отбелязват графичният символ на художественото изображение на специфичното и еднозначно лого, общностният знак съгласно член 12 от Регламент (ЕО) № 1151/2012 на Комисията и идентификационният номер, който се дава на всеки производител, включен в системата за контрол. Логото на ЗНП „Crudo di Cuneo“ се състои от двата най-важни елемента за разпознаването на продукта: стилизирана форма на шунка и триъгълник, или клин („cuneo“) — отражение на връзката с главния град на провинция Cuneo, чийто първоначален план е имал формата на клин.



4. Кратко определение на географския район

Районът на производство на ЗНП „Crudo di Cuneo“ обхваща територията между Лигурските Алпи от прохода Cadibona до прохода Nava, Средиземноморските Алпи до масива на прохода Tenda и Котските Алпи. По този начин възвишенията оформят голям U-образен контур, в чиято граница се простира високопланинската равнина, пресичана от юг на север от реките Tanaro и Po и техните притоци. Този район обхваща провинция Cuneo и провинция Asti, както и следните общини от провинция Torino: Airasca, Andezeno, Arignano, Baldissero Torinese, Bibiana, Bricherasio, Buriasco, Cambiano, Campiglione Fenile, Candiolo, Cantalupa, Carignano, Carmagnola, Castagnole Piemonte, Cavour, Cercenasco, Chieri, Cumiana, Frossasco, Garzigliana, Isolabella, Lombriasco, Luserna S. Giovanni, Lusernetta, Macello, Marentino, Mombello di Torino, Montaldo Torinese, Moriondo Torinese, None, Osasco, Osasio, Pancalieri, Pavarolo, Pecetto Torinese, Pinerolo, Pino Torinese, Piobesi Torinese, Piossasco, Piscina, Poirino, Pralormo, Prarostino, Riva, Roletto, Rora', S. Secondo di Pinerolo, Santena, Scalenghe, Trofarello, Vigone, Villafranca Piemonte, Villastellone, Vinovo. Благодарение на формиращите се бризове в този географски район са налице хомогенни нива на влажност — между 50 % и 70 %, и средни температури, които не са твърде ниски през зимата, нито твърде високи през лятото, а това създава условия за равномерно зреене на шунката „Crudo di Cuneo“ и определя характеристиките за нея стойности на протеолиза и ниско водно съдържание.

5. Връзка с географския район

От древни времена районът на производство на ЗНП „Crudo di Cuneo“ се свързва с историята на свиневъдството, обработката и зреенето на този продукт благодарение на специфичните почвено-климатични условия, които го отличават от останалите райони и придават на продукта типични качества, които крайният потребител лесно разпознава.

Водното съдържание на „Crudo di Cuneo“, свързано тясно със съдържанието на сол, се определя от влиянието на бризовете. Тези бризове, които се появяват от планините в географския район и духат в противоположни посоки сутринта и през нощта, определят ниската атмосферна влажност, подходяща за осигуряване на оптималното зреене на продукта, което се отразява в ниското водно съдържание, периода на зреене и стойността на протеолизата на „Crudo di Cuneo“. Съществува тясна връзка между околната среда и продукта, която се дължи също така на суровината; в действителност протеолизата на шунката се определя от характеристиките на суровината. Свинете от Cuneo се отглеждат на места, разположени на средна надморска височина 350 метра, където липсата на мъгли през зимата и жеги през лятото благоприятстват отличното здраве. Освен от здравословния въздух и чистата вода бързото зреене на шунката се определя и от традиционната здравословна и биологична храна на базата на зърнени култури, произведени на място. Протеолизата е свързана с развитието на микроорганизми по повърхността — лекото осоляване, което извършват колбасарите, води до излизането на наличната в месото на бута влага на повърхността чрез капиларно действие. По този начин върху немазната повърхност на шунката се създават микроклиматични условия за умерено увеличаване на влажността, благоприятстващо развитието на плесени и дрожди, които могат да разрушават протеиновата съставка в нетлъстата част, като освобождават пептидни фракции, способни да допринесат в значителна степен за вкуса и аромата на „Crudo di Cuneo“.

В течение на векове значителен принос за качеството на шунката със ЗНП и за нейната репутация и известност на пазара са дали хората, които с времето са успели да разработят специфични техники за обработка, предавани от поколение на поколение и достигнали до наши дни. Доказателство за това изящно умение се намира в произведението „Clupeo del gentiluomo“ на Guglielmino Prato, което още през 1618 г. описва подробно работата на колбасарите от региона Piemonte.

Консумацията на „Crudo di Cuneo“ е документирана исторически с множеството поръчки на благородници, манастири и абатства, намиращи се в този район. Именно нарастващото търсене на шунката се е отразило значително върху появата на множество преработватели.

Поради това производството на ЗНП „Crudo di Cuneo“ се дължи на комбинираното и съвместно действие на човешкия фактор и природните условия, които с течение на времето са повлияли на производството на продукта и са допринесли за качествените му характеристики.

Препратка към публикуваната спецификация на продукта

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

Министерството даде началото на националната процедура по предявяване на възражения с публикуването на заявлението за изменение относно ЗНП „Crudo di Cuneo“ в Официален вестник на Италианската република, бр. 265 от 13 ноември 2015 г.

Консолидираният текст на спецификацията на продукта е достъпен в интернет: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

или:

като се посети началната страница на Министерството на политиката в областта на земеделието, храните и горското стопанство (www.politicheagricole.it) и се щракне върху „Prodotti DOP IGP“ (в горната дясна част на екрана), след това върху „Prodotti DOP IGP STG“ (в лявата част на екрана) и накрая върху „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.