

## ДРУГИ АКТОВЕ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

**Публикация на 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 153/11)

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

## ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА НЕСЪЩЕСТВЕНА 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 <sup>(2)</sup>**

**„PROSCIUTTO DI NORCIA“**

**ЕС №: IT-PGI-0217-01363 – 8.9.2015**

**ЗНП ( ) ЗГУ ( X ) ХТСХ ( )**

**1. Група заявител и законен интерес**

Consorzio di Tutela dell'IGP Prosciutto di Norcia  
Via Solferino n. 26  
06046 Norcia  
ITALIA

Електронна поща: info@prosciuttodinorcia.com

Consorzio di Tutela del Carciofo Spinoso di Sardegna D.O.P. (сдружение за защита на ЗНП „Prosciutto di Norcia“) има законно право да подаде заявление за изменение в съответствие с член 13, параграф 1 от Указ № 12511 от 14 октомври 2013 г. на Министерството на политиката в областта на земеделието, храните и горското стопанство.

**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 препратките към нормативната уредба, контролен орган, опаковане]

**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

<sup>(1)</sup> ОВ L 179, 19.6.2014 г., стр. 17.

<sup>(2)</sup> ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

- 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

## 5. Изменение (изменения)

*Метод на производство*

Точка 3 „Суровини“ от продуктова спецификация се изменя, както следва:

- Изречението „в) потомство на нерези от други породи или на нерези от хибридни породи, при условие че произхождат от схеми за селекция или кръстоска, проведена с цели, съвместими с тези на италианската родословна книга за ...“

се заменя със следното:

„в) потомство на нерези от други породи или на нерези от хибридни породи, предназначени за производството на свине с високо кланично тегло.“

Целта на това изменение е да се поясни изречението „Не съществува географско ограничение за произхода на свинете“, което следва непосредствено след буква в) от следващия параграф в продуктова спецификация.

Освен това с посоченото изменение се зачита принципът на отворена пазарна икономика и свободна конкуренция и изцяло се прилагат и изпълняват членове 101 и 119 и следващите от ДФЕС. Изменението следва да се квалифицира като „несъществено“, тъй като с него не се увеличават ограниченията по отношение на търговията със суровините и то отговаря на общите изисквания, предвидени в член 53, параграф 2, трета алинея, букви а) — д) от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

- Изречението „Храненето, заедно с животновъдните техники, допринася за отглеждането на тежки свине посредством умерено ежедневно увеличение на масата.“

се заменя със следното:

„Храненето, заедно с животновъдните техники, допринася за отглеждането на свине с високо кланично тегло.“

- Изречението „В съответствие с настоящата спецификация животновъдните техники, разрешените фуражи, количествата и начинът им на употреба са предназначени за отглеждане на традиционни тежки свине — цел, която трябва да се преследва с течение на времето посредством умерени ежедневни увеличения на дажбите и режим на хранене, съвместим с действащата нормативна уредба.“

се заменя със следното:

„В съответствие с настоящата спецификация животновъдните техники, разрешените фуражи, количествата и начинът им на употреба са предназначени за отглеждане на традиционни свине с високо кланично тегло — цел, която трябва да се преследва с течение на времето посредством режим на хранене, съвместим с действащата нормативна уредба.“

Причината за изменението е, че прилагателното „умерен“ не е обективно и това може да доведе до различни тълкувания. За производството на свине с високо кланично тегло се използват техники за хранене и уговяване, които трябва да отговарят на изискванията по отношение на различните класове тегло на свинете при техния растеж, описани в точка 3 от продуктова спецификация, и по-специално в таблици 1, 2 и 3 относно „разрешените видове фуражи“, „съдържанието на сухо вещество“ — общо и от зърнени култури, както и на останалите спецификации относно ограничението на съвместната употреба на суроватка и цвик, на съвместната употреба на дехидратирани картофи и маниока, на съдържанието на азот, дължащо се на спиртоварни отпадъци. От това следва, че ако се спазват предписанията в продуктова спецификация и в действащата нормативна уредба, но се прилагат различни формули за хранене, могат да се постигнат различни ежедневни темпове на наддаване, като тези разлики не позволяват да се въведе с лекота определение на израза „умерено ежедневно увеличение“.

- Изречението „Свинете се изпращат в клиницата между края на деветия и края на петнадесетия месец след раждането им.“

се заменя със следното:

„Свинете се изпращат в клиницата не по-рано от 215 и не по-късно от 450 дни след раждането им.“

Причината за изменението е, че макар да продължават да отговарят на описаните в продуктовата спецификация на ЗГУ „Prosciutto di Norcia“ изисквания за свинете с високо кланично тегло, формулите за хранене на свинете, животновъдните техники и техниките за определяне на дажбите са претърпели значително развитие. Без промяна на генетичните условия, те са довели до забележително увеличение на средното ежедневно наддаване на угояваните свине, без да се засегне качеството на месото при клане или преработка. В резултат на това често пъти свинете достигат минималното тегло, посочено в продуктовата спецификация, доста преди навършването на 9 месеца (а по-скоро на възраст 7 — 7,5 месеца) и надвишават определеното в спецификацията максимално тегло доста преди да навършат 15 месеца. Това води до съкращаване на периода, през който свинете могат да бъдат изпратени в кланицата, което от своя страна намалява доставките на суровини и в крайна сметка дестабилизира пазара на свинско месо, като животновъдите рискуват да понесат загуби, в случай че не спазват изискванията по отношение на теглото или възрастта на свинете. Поради това с предложението за намаляване на минималната възраст за изпращане на свинете в кланицата на 215 дни от раждането им животновъдите и кланиците ще разполагат с повече време, дори при по-високи темпове на средно дневно наддаване на тегло, без да се ошетяват животновъдите, които се стремят да са в крак със съвременните методи за определяне на дажбите за свинете за угояване, без да се засяга качеството на месото, както бе посочено по-горе.

- Изречението „Получените кланични трупове трябва да бъдат класифицирани като тежки по нормите, предвидени в Регламент (ЕИО) № 3220/84, в Решение 2001/468/ЕО на Комисията от 8 юни 2001 г. и в Министерско постановление 11/07/2002, и обикновено да попадат в средната категория на официалната система за оценка на съдържанието на месо.“

се заменя със следното:

„Получените кланични трупове трябва да бъдат класифицирани като тежки по нормите, предвидени в действащата нормативна уредба, и обикновено да попадат в класове „Е“, „U“, „R“ или „O“ от официалната система за оценка на съдържанието на месо.“

Това изменение се дължи на развитието на приложимата нормативна уредба и на технически съображения във връзка с производствените методи. От нормативна гледна точка изменението представлява привеждане на продуктовата спецификация в съответствие с действащите разпоредби, тъй като и Регламент (ЕИО) № 3220/84, и Решение 2001/468/ЕО са отменени и съответно техните разпоредби вече не могат да се считат за приложими. От техническа гледна точка, макар че класът на съдържание на постно месо „Е“ обхваща кланични трупове със съдържание на постно месо като процент от теглото на трупа, измерено при карето, по-високо от това на предвидения понастоящем клас „U“, разрешаването на използването на кланични трупове от свине с високо кланично тегло от посочения клас за получаване на бутове за производството на „Prosciutto di Norcia“ ще позволи да се използват и бутове, които са годни за производството на „Prosciutto di Norcia“, тъй като са покрити с тлъстина, която в действителност е характерна за клас „U“.

- Изречението „При осоляването се използва морски натриев хлорид със среден размер на кристалите и малко количество пипер.“

се заличава.

Изречението е заличено с цел да се подобри четимостта на продуктовата спецификация, тъй като посоченото осоляване, морският натриев хлорид, който съответства на „морска сол“, и описанието на съответните етапи са свързани с „метода на производство“, описан в следващата точка 4 от продуктовата спецификация на „Prosciutto di Norcia“, докато посоченото използване на пипер е описано не само в точка 4, а и в етапа в точка 5 „Сушене“.

Точка 4 „Метод на производство“ от продуктовата спецификация се изменя, както следва:

- Изречението „Приготвянето на бутове продължава с осоляването, което се извършва на два етапа, като се използва средно едра морска сол.“

се заменя със следното:

„Приготвянето на бутове продължава с осоляването с морска сол, което се извършва на два етапа.“

Това изменение — заличаването на размера на кристалите на солта, която в общия случай е „средно едра“, се дължи на различния режим на експлоатация на съвременните съоръжения за осоляване, който включва автоматично калибриране в зависимост от характеристиките на суровината, на температурните условия и на относителната влажност.

- След изречението „Първоначално бутове се подготвят чрез изцеждане на кръвоносните съдове, след което се натрият с влажна и суха сол.“

се вмъква следното:

„В случай че сместа („stuccatura“), с която бутът се покрива на етапа от точка 5, не съдържа пипер, при осоляването се добавя малко количество пипер.“

Добавеният текст отразява предходните изменения в точка 3 и е в съответствие със спецификацията на органолептичните характеристики в точка 6, в която ароматът на предназначения за консумация защитен продукт се описва като „типичен“ и „леко подправен“. Във втория случай характеристиката се дължи и на използването на свинска мас, която съгласно спецификациите в точка 5 „Сушене“ може да съдържа пипер.

#### Други

Точка 7 „Контролни дейности“ от продуктовата спецификация се изменя, както следва:

- Изречението „Съгласно предвиденото в членове 10 и 11 от Регламент (ЕО) № 510/2006 контролът на съответствието на продукта с настоящата продуктова спецификация се извършва от контролната структура, наречена „3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria soc. cons. a r. l.“ със седалище в Todi (PG), Fraz. Pantalla, тел. +39 07589571, факс +39 0758957257, електронна поща: certificazione@parco3a.org“

се заменя със следното:

„Проверката на спазването на спецификацията се извършва съгласно предвиденото в член 37 от Регламент (ЕС) № 1151/2012. Контролният орган, отговорен за проверката на продуктовата спецификация, е „3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria soc. cons. a r. l.“ със седалище в Todi (PG), Fraz. Pantalla, тел. +39 0758957201, факс +39 0758957257, електронна поща: certificazione@parco3a.org“

С това изменение се цели единствено да се отразят актуализацията на нормативната уредба и промяната на телефонния номер на контролната структура.

Точка 8 „Означаване и представяне“ от продуктовата спецификация се изменя, както следва:

- След изречението

„Знакът е съставен от лого с надпис „Prosciutto di Norcia“, поставен чрез горешо маркиране.“

се вмъква следният параграф:

„Шунката „Prosciutto di Norcia“ може да бъде пусната на пазара за консумация обезкостена, разфасована, т.е. разделена на парчета с различна форма и тепло, или нарязана. Тези разновидности на продукта трябва да се продават след опаковане в добре запечатани и етикетирани предназначени за целта съдове или опаковки за храни. При подготовка на цяла обезкостена шунка или на парчета поставеният чрез горешо маркиране знак винаги трябва да бъде видим.“

Бе преценено, че е целесъобразно горният абзац да бъде включен в продуктовата спецификация, така че да бъдат ясно определени видовете продавани продукти и да се отговори на различните изисквания на пазара по отношение на опаковането на продукта.

#### ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

#### „PROSCIUTTO DI NORCIA“

ЕС №: IT-PGI-0217-01363 – 8.9.2015

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

#### 1. Наименование

„Prosciutto di Norcia“

#### 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

ЗГУ „Prosciutto di Norcia“ представлява сурово сушена шунка, която при пускане за потребление притежава характерна крушовидна форма, тежи не по-малко от 8,5 kg и чийто вид при разрязване е компактен и с цвят, преливащ от розово в червено. Тя има характерен лек аромат на подправки, а вкусът ѝ е приятен, без да е солен.

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

ЗГУ „Prosciutto di Norcia“ се произвежда от бутоните на свине от традиционните породи „Large White Italiana“ и „Landrace Italiana“, както и с подобренията им, вписани в италианската родословна книга, или потомство на нерези от същите породи, както и от свине — потомство на нерези от породата „Duroc italiana“, както и с подобренията им, вписани в италианската родословна книга. Допуска се използването и на потомство на нерези от други породи или на нерези от хибридни породи, предназначени за производството на свине с високо кланично тегло. Не съществуват географски ограничения за произхода на свинете.

Не се допускат обаче свине — носители на противоположни генни характеристики, особено що се отнася до възприемчивостта към стрес синдрома при свинете (PSS); генотиповете и животните, за които по принцип не се смята, че са подходящи за целите на продуктова спецификация, както и чистокръвни животни от породите „Landrace Belga“, „Hampshire“, „Pietrain“, „Duroc“ и „Spotted Poland“.

Използваният фураж трябва да отговаря на търговските стандарти. Храненето, заедно с животновъдните техники, допринася за отглеждането на свине с високо кланично тегло — 160 kg  $\pm$  10 %.

За храненето на свине с живо тегло от 30 до 80 kg се използват фуражите, посочени в таблици 1 и 2 от продуктова спецификация, като се дозират така, че съдържанието на сухо вещество от зърнени култури да не е по-малко от 45 % от цялото сухо вещество. За храненето на свине с живо тегло над 80 kg се използват единствено фуражите, посочени в таблица 2, като се дозират така, че съдържанието на сухо вещество от зърнени култури да не е по-малко от 55 % от цялото сухо вещество.

Съвместната употреба на суроватка и цвик не трябва да превишава 15 литра на животно дневно.

Азотното съдържание, дължащо се на спиртоварни отпадъци, трябва да бъде под 2 %.

Съвместната употреба на дехидратирани картофи и маниока не трябва да надвишава 15 % от сухото вещество в дажбата. При всички посочени по-горе параметри се допускат отклонения от не повече от 10 %.

Характеристиките на състава на дажбата трябва да бъдат такива, че да задоволяват нуждите на животните през различните фази на животновъдния цикъл по отношение на целите на продуктова спецификация.

Позволява се прибавянето на минерални и витаминни добавки към дажбите в границите, определени от общите действащи законодателни разпоредби.

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

Производството и сушенето на продукта „Prosciutto di Norcia“ трябва да се извършват в рамките на производствената област, определена в точка 4.

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

Шунката „Prosciutto di Norcia“ може да бъде пусната на пазара за консумация обезкостена, разфасована, т.е. разделена на парчета с различна форма и тегло, или нарязана. Тези разновидности на продукта трябва да се продават след опаковане в добре запечатани и етикетирани предназначени за целта съдове или опаковки за храна. При подготовка на цяла обезкостена шунка или на парчета поставеният чрез горещо маркиране знак винаги трябва да бъде видим.

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

Шунката „Prosciutto di Norcia“ се пуска за потребление, обозначена със знак, който идентифицира продукта. Знакът е съставен от лого с надпис „Prosciutto di Norcia“, поставен чрез горещо маркиране. Означението на защитеното географско указание „Prosciutto di Norcia“ трябва да се изписва с отчетливи и незаличими букви, ясно разграничени от всякакви други надписи върху етикета, а непосредствено след него — обозначението „Indicazione geografica protetta“ и/или съкращението „IGP“, преведено(и) на езика на държавата, в която се продава продуктът. Тези надписи се придружават от логото на наименованието. Забранява се добавянето на каквито и да било определения, които не са изрично предвидени.

Разрешено е обаче използването на указания с позоваване на имена, фирмени наименования или частни марки, при условие че не се прави с рекламна цел или с цел заблуда на купувача, както и евентуално на наименованието на свиневъдните обекти, от които произлиза продуктът.

## 4. Кратко определение на географския район

Географският район, в който се произвежда продуктът „Prosciutto di Norcia“, е съставен от териториите на общините Norcia, Preci, Cascia, Monteleone Spoleto, Poggiodomo, намиращи се на над 500 m надморска височина.

## 5. Връзка с географския район

Характерни за географския район, посочен в точка 4, са високите планински хребети, които не позволяват нахлуването на влажни въздушни маси откъм морето, както и преобладаващите варовикови образувания, които благоприятстват оттичането на дъждовните води. Тези особености, както и натрупаните с времето от жителите на областта познания и специални умения в свиневъдството и обработката на свинско месо, са позволили изграждането в тази географска област на най-подходящите за производството на качествена шунка естествена среда и човешки капацитет.

При разрязване продуктът „Prosciutto di Norcia“ е компактен на вид, с цвят, преливащ от розово в червено, с характерен лек аромат на подправки, а вкусът му е приятен, без да е солен.

Достойнствата на „Prosciutto di Norcia“ са тясно свързани с природните условия и човешкия фактор, които характеризират начина му на приготвяне. Естествената среда в района се смята за особено благоприятна за процеса на зреене и сушене, поради климатичните особености и естеството на почвите, описани по-горе. Освен това изкуството да се съхранява свинско месо в района на Nursino е било известно още по времето на древните римляни. Това е така, защото поради оскъдността на планинското земеделие и невъзможността за обработване на земята през студените месеци жителите на района са се специализирали в дейностите, свързани с животновъдството. Тази дейност е имала подкрепата на Римската република и на Римската империя, а впоследствие и на Папската държава, която провежда политика за повишаване на значението на селските райони в областта Лацио. Още тогава селяните са познавали добре анатомията на животните, както и запазените до днес типични техники на клане, обработка и съхранение на разфасовките от свинско месо, които са се продавали, осолявали и сушили в околността.

#### **Препратка към публикуваната спецификация на продукта**

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

Консолидираният текст на продуктовата спецификация е публикуван на следния уебсайт:  
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

или

директно от началната страница на Министерството на политиката в областта на земеделието, храните и горското стопанство ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), като се избере рубриката „Prodotti DOP IGP“ (горе влясно на екрана), след това — „Prodotti DOP, IGP e STG“ (отстрани вляво на екрана), и накрая — „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

---