# JINÉ AKTY

# EVROPSKÁ KOMISE

## Zveřejnění žádosti o schválení změny menšího rozsahu v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012

(2016/C 153/11)

Evropská komise schválila tuto změnu menšího rozsahu v souladu s čl. 6 odst. 2 třetím pododstavcem nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 ([1]).

ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY MENŠÍHO ROZSAHU

**Žádost o schválení změny menšího rozsahu v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012** ([2])

**„PROSCIUTTO DI NORCIA“**

**č. EU: IT-PGI-0217-01363 – 8.9.2015**

**CHOP ( ) CHZO ( X ) ZTS ( )**

1. **Seskupení žadatelů a oprávněný zájem**

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

e-mail: info@prosciuttodinorcia.com

Sdružení na ochranu CHZO „Prosciutto di Norcia“ (Consorzio di Tutela dell'IGP Prosciutto di Norcia) je oprávněno k podání žádosti o změnu ve smyslu čl. 13 odst. 1 vyhlášky ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví č. 12511 ze dne 14. října 2013.

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

3. **Položka specifikace produktu, jíž se změna týká**

— ☐ Popis produktu

— ☐ Důkaz původu

— ☒ Metoda produkce

— ☐ Souvislost

— ☐ Označování

— ☒ Jiná [normativní aktualizace, kontrolní subjekt, balení]

4. **Druh změny (změn)**

— ☐ Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která má být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012, jež nevyžaduje změnu zveřejněného jednotného dokumentu.

— ☒ Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která má být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012, jež vyžaduje změnu zveřejněného jednotného dokumentu.

([1]) Úř. věst. L 179, 19.6.2014, s. 17.
([2]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

— ☐ Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která má být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012, pro niž nebyl zveřejněn jednotný dokument (nebo jeho ekvivalent).

— ☐ Změna specifikace produktu jako zapsané ZTS, která má být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 čtvrtého pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012.

5. **Změna (změny):**

*Metoda produkce*

Článek 3 specifikace „Suroviny“ se mění takto:

— Věta „c) prasat – potomků kanců jiných plemen nebo hybridních kanců za předpokladu, že pocházejí ze systému výběru nebo křížení s cílem, který není neslučitelný s cíli italské plemenné knihy pro …“

se nahrazuje tímto:

„c) prasat – potomků kanců jiných plemen nebo hybridních kanců určených k produkci prasat těžké hmotnostní kategorie“.

Touto změnou se má objasnit věta „Původ prasat není ze zeměpisného hlediska omezen“, jež je ve specifikaci uvedena bezprostředně po bodu „c)“ následujícího odstavce.

Navrhovaná změna navíc není v rozporu se zásadou otevřeného tržního hospodářství a volné soutěže, přičemž jí není dotčeno plné provádění a uplatňování článků 101 a 119 a následujících Smlouvy o EU. Tuto změnu je třeba považovat za změnu „menšího rozsahu“, neboť se na jejím základě nezvyšují omezení týkající se uvádění surovin pro produkt na trh a jsou splněny obecné požadavky stanovené v čl. 53 odst. 3 písm. a) až e) nařízení (EU) č. 1151/2012.

— Věta „Krmivo spolu s chovatelskými technikami přispívá k vyprodukování prasete těžké hmotnostní kategorie díky mírným denním přírůstkům.“

se nahrazuje tímto:

„Krmivo spolu s chovatelskými technikami přispívá k vyprodukování prasete těžké hmotnostní kategorie.“

— Věta „Ve smyslu této specifikace mají chovatelské techniky, povolené krmivo, jeho množství a způsob použití za cíl vyprodukovat tradiční těžké prase, čehož se má v průběhu času dosáhnout mírnými denními přírůstky a krmivem odpovídajícím obecné platné úpravě.“

se nahrazuje tímto:

„Ve smyslu této specifikace mají chovatelské techniky, povolené krmivo, jeho množství a způsob použití za cíl vyprodukovat tradiční těžké prase, čehož se má v průběhu času dosáhnout krmivem odpovídajícím obecné platné úpravě.“

Důvodem této změny je skutečnost, že přídavné jméno „mírný“ není specifikováno a lze je vykládat různě. Chov prasat těžké hmotnostní kategorie spočívá v metodách výživy a výkrmu, jež musí splňovat požadavky pro hmotnostní kategorie prasat v chovu uvedené v článku 3 specifikace, přičemž odkazuje zejména na tabulky 1, 2 a 3 týkající se „povolených krmiv“, „obsahu sušiny“ celkem a z obilovin, jakož i dalších upřesnění, pokud jde o omezení souběžného používání syrovátky a podmáslí, souběžného používání dehydratovaných brambor a manioku a obsahu dusíku vázaného na zbytkové produkty destilace. Z uvedených skutečností vyplývá, že při dodržení specifikace a platných předpisů lze při odlišném složení krmiva dosáhnout různých hodnot denního hmotnostního přírůstku, jež se různí natolik, že nelze snadno definovat „mírný“ denní přírůstek.

— Věta „Prasata jsou posílána na porážku nejdříve po uplynutí doby devíti měsíců, nejdéle však po uplynutí doby patnácti měsíců od narození.“

se nahrazuje tímto:

„Prasata jsou posílána na porážku nejdříve po uplynutí 215 dnů, nejdéle však po uplynutí 450 dnů od narození.“

Důvodem této změny je skutečnost, že ve složení krmiva pro prasata a technice chovu/dávkování krmiva, přestože nadále odpovídají specifičnostem prasete těžké hmotnostní kategorie uvedeným ve specifikaci CHZO „Prosciutto di Norcia“, došlo ke značnému pokroku a za stejných genetických podmínek se zvýšil průměrný denní přírůstek prasat chovaných na výkrm, aniž by se zhoršila kvalita masa poražených/zpracovávaných kusů. V důsledku toho prasata často dosahují minimální hmotnosti stanovené ve specifikaci mnohem dříve než ve věku 9 měsíců (již zhruba ve věku 7–7,5 měsíce) a rovněž maximální hmotnosti dané specifikací dosahují o dost dříve než ve věku 15 měsíců. Zkracuje se tak doba, kdy se prasata posílají na porážku, čímž se na vstupu snižuje objem suroviny. Trh s vepřovým masem se tak stává nestabilnějším a chovatelé jsou vystaveni sankcím, pokud prasata nesplňují požadavky týkající se hmotnosti či věku. Návrh snížit minimální věk prasat posílaných na porážku na 215 dnů by tak chovatelům a jatkám ponechal více volného prostoru, a to i v případě vyšších průměrných denních přírůstků, aniž by však byli sankcionováni chovatelé, kteří se snaží držet krok se stále se zdokonalujícími chovnými metodami, pokud jde o krmné dávky pro prasata na výkrm. Při tomto jejich úsilí nicméně není ohrožena již zmiňovaná kvalita masa.

— Věta „Získaná jatečně upravená těla musí být klasifikována jako jatečně upravená těla těžké hmotnostní kategorie podle nařízení (EHS) č. 3220/84, rozhodnutí Komise 2001/468/ES ze dne 8. června 2001, ministerské vyhlášky ze dne 11. července 2002 a podle charakteristik pro prostřední skupiny oficiálního systému hodnocení zmasilosti.“

se nahrazuje tímto:

„Získaná jatečně upravená těla musí být klasifikována jako jatečně upravená těla těžké hmotnostní kategorie podle platných předpisů a podle charakteristik skupin ‚E‘, ‚U‘, ‚R‘ a ‚O‘ oficiálního systému hodnocení zmasilosti.“

Důvodem této změny je jak vývoj rámce použitelných předpisů, tak změny v technikách ovlivňující způsob produkce. Z hlediska předpisů představuje změna úpravu, jejímž prostřednictvím se specifikace uvádí do souladu s platnými předpisy, neboť jak nařízení (EHS) č. 3220/84, tak rozhodnutí Komise č. 2001/468/ES byla zrušena. Z technického hlediska znamená možnost zařazení kýty z jatečně upravených těl prasat těžké hmotnostní kategorie pro produkci šunky „Prosciutto di Norcia“ do skupiny zmasilosti „E“, i když tato skupina zahrnuje jatečně upravená těla s vyšším podílem libového masa (měřeno na hřbetu), než je jeho v současné době stanovený podíl ve skupině „U“, že se do zmíněné skupiny zařazují i kýty, jež by byly vhodné ke zpracování na šunku „Prosciutto di Norcia“, přičemž ve skutečnosti mají vrstvu tuku odpovídající skupině „U“.

— Věta „Pro solení se používá mořský chlorid sodný se středně velkými zrny a malé množství pepře.“

se zrušuje.

Věta byla odstraněna, aby byla specifikace přehlednější, neboť údaje o solení a o mořském chloridu sodném shodujícím se s „mořskou solí“ a popis příslušných vět odkazují na „metodu zpracování“ popsanou v článku 4 specifikace produktu „Prosciutto di Norcia“, zatímco údaje o použití pepře jsou uvedeny nejen v článku 4, ale i v krocích stanovených v článku 5 „Zrání“.

Článek 4 specifikace „Metoda zpracování“ se mění takto:

— Věta: „Dalším krokem při zpracovávání kýt je solení, které se provádí ve dvou fázích mořskou solí se středně velkými zrny.“

se nahrazuje tímto:

„Dalším krokem při zpracovávání kýt je solení, které se provádí ve dvou fázích mořskou solí.“

Důvodem této změny spočívající v odstranění údaje o velikosti zrn, jež byla obecně klasifikována jako „střední velikosti“, je odlišný režim provozu moderních solicích zařízení, jež se podle různých vlastností suroviny, teploty a relativní vlhkosti sama kalibrují.

— Po větě „Kýty se nejprve připravují stlačením krevních cest a následně se potřou vlhkou solí a suchou solí.“

se vkládá nová věta, která zní:

„Při solení se přidává malé množství pepře v případech, kdy jej plstní sádlo používané při potírání (*stuccatura*) uvedeném v článku 5 neobsahuje.“

Toto doplnění bere v potaz předchozí změnu v článku 3 a je v souladu se specifikací organoleptických vlastností podle článku 6, v níž je popsána vůně produktu s chráněnou jakostí určeného ke spotřebě jako „typická“ a „mírně kořeněná“. Právě mírně kořeněnou vůni mu rovněž dodává plstní sádlo, jež může v souladu se specifikacemi podle článku 5 „Zrání“ obsahovat pepř.

*Jiná*

Článek 7 specifikace „Kontroly“ se mění takto:

— Věta: „Kontrolu souladu produktu s touto specifikací provádí v souladu s články 10 a 11 nařízení (ES) č. 510/2006 jmenovaný kontrolní subjekt ‚3 A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria soc. cons. a r. l.‘ se sídlem v Todi (PG), Fraz. Pantalla, tel. +39 07589571, fax +39 0758957257, e-mail: certificazione@parco3a.org.“

se nahrazuje tímto:

„Dodržování specifikace se ověřuje v souladu s článkem 37 nařízení (EU) č. 1151/2012. Kontrolním subjektem pověřeným ověřováním specifikace je ‚3 A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria soc. cons. a r. l.‘ se sídlem v Todi (PG), Fraz. Pantalla, tel. +39 0758957201, fax +39 0758957257, e-mail: certificazione@parco3a.org.“

Touto změnou se pouze zohledňuje normativní aktualizace týkající se kontrolního subjektu a jeho nové telefonní číslo.

Článek 8 specifikace „Označování a obchodní úprava“ se mění takto:

— Po větě:

„Označení je tvořeno logem s vypáleným textem ‚Prosciutto di Norcia‘“.

se vkládá nový odstavec, který zní:

„Produkt ‚Prosciutto di Norcia‘ lze rovněž uvádět ke spotřebě vykostěný, naporcovaný na kusy různého tvaru a hmotnosti nebo nakrájený na plátky. Takto upravený produkt se musí uvádět na trh zabalený ve vhodných nádobách či potravinářských obalech a náležitě opatřený pečetí a etiketou. Při přípravě vykostěné šunky vcelku nebo naporcované na kusy musí být označení opatřené vypálenou značkou vždy viditelné.“

Považovalo se za vhodné zařadit do specifikace výše uvedený odstavec, aby se ozřejmila úprava prodávaného produktu a aby byly vyslyšeny rozličné požadavky trhu, pokud jde o jeho balení.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**„PROSCIUTTO DI NORCIA“**

**č. EU: IT-PGI-0217-01363 – 8.9.2015**

**CHOP ( ) CHZO ( X )**

1. **Název**

„Prosciutto di Norcia“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Druh produktu*

Třída 1.2 Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Šunka „Prosciutto di Norcia“ CHZO je syrová, uzrálá šunka, která v okamžiku uvedení ke spotřebě vykazuje typický hruškovitý tvar. Její hmotnost činí nejméně 8,5 kg a na řezu má kompaktní vzhled a barvu od narůžovělé po červenou. Vyznačuje se typickou, mírně kořeněnou vůní, jakož i lahodnou, nikoli však slanou chutí.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Šunka „Prosciutto di Norcia“ je z kýty prasat tradičních plemen *Large White italiana* a *Landrace italiana*, geneticky vylepšených v souladu s plemennou knihou, nebo potomků kanců týchž plemen; prasat – potomků kanců plemene *Duroc italiana*, geneticky vylepšených v souladu s italskou plemennou knihou. Vedle toho jsou přípustní potomci kanců jiných plemen nebo hybridních kanců určených k produkci prasat těžké hmotnostní kategorie. Původ prasat není ze zeměpisného hlediska omezen.

Jsou však vyloučeni nositelé opačných znaků, přičemž zvláštní důraz se klade na odolnost vůči stresu (PSS), genetické typy a zvířata, která nejsou považovaná za způsobilá pro účely této specifikace produkce, a čistokrevná zvířata plemen *Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc* a *Spotted Poland*.

Používaná krmiva musí splňovat obchodní normy. Krmivo spolu s chovatelskými technikami přispívá k vyprodukování prasete těžké hmotnostní kategorie o hmotnosti 160 kg s přípustnou odchylkou 10 %.

Pro krmení prasat od 30 do 80 kilogramů živé hmotnosti se používá krmivo uvedené v tabulkách č. 1 a č. 2 specifikace produkce, přičemž se zajistí, aby suchá složka sestávající z obilovin tvořila nejméně 45 % celkového množství. Pro krmení prasat nad 80 kilogramů živé hmotnosti se používají výhradně položky uvedené v tabulce č. 2, přičemž se zajistí, aby suchá složka sestávající z obilovin tvořila nejméně 55 % celkového množství.

Souběžné používání syrovátky a podmáslí nesmí překročit 15 litrů na kus za den.

Obsah dusíku vázaného na zbytkové produkty destilace musí být nižší než 2 %.

Souběžné používání dehydratovaných brambor a manioku nesmí překročit 15 % suché složky přídělu. U všech výše uvedených parametrů se připouští tolerance do 10 %.

Složení podávaného přídělu musí být takové, aby splňovalo potřeby zvířat v různých fázích chovu s ohledem na cíle specifikace produkce.

Obohacování přídělů o minerály a vitamíny je povoleno v mezích stanovených platnou obecnou úpravou.

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Fáze produkce a zrání šunky „Prosciutto di Norcia“ musí probíhat v rámci oblasti produkce vymezené v bodě 4.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Produkt „Prosciutto di Norcia“ lze uvádět ke spotřebě vykostěný, naporcovaný na kusy různého tvaru a hmotnosti nebo nakrájený na plátky. Takto upravený produkt se musí uvádět na trh zabalený ve vhodných nádobách či potravinářských obalech a náležitě opatřený pečetí a etiketou. Při přípravě vykostěné šunky vcelku nebo naporcované na kusy musí být označení opatřené vypálenou značkou vždy viditelné.

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Šunka „Prosciutto di Norcia“ se uvádí ke spotřebě s náležitým označením, které produkt identifikuje. Označení je tvořeno logem s vypáleným textem „Prosciutto di Norcia“. Název chráněného zeměpisného označení „Prosciutto di Norcia“ musí být na etiketě uveden zřetelným a nesmazatelným písmem, které lze snadno odlišit od jakéhokoli jiného textu uvedeného na etiketě, a musí za ním bezprostředně následovat výraz „Indicazione geografica protetta“ (chráněné zeměpisné označení) a/nebo zkratka „IGP“ (CHZO) povinně přeložená do jazyka země, kde se produkt prodává. Tyto údaje se vážou na logo označení. Je zakázáno přidávat jakékoliv jiné označení, které není výslovně stanoveno.

Je však dovoleno použití označení, která odkazují na jména, obchodní firmy nebo soukromé značky, pokud taková označení nemají pochvalný charakter nebo nejsou s to uvést spotřebitele v omyl, jakož i případných názvů podniků chovajících prasata, z jejichž chovů produkt pochází.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast produkce šunky „Prosciutto di Norcia“ zahrnuje obce Norcia, Preci, Cascia, Monteleone Spoleto, Poggiodomo položené v nadmořské výšce nad 500 metrů.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Zeměpisná oblast podle bodu 4 se vyznačuje vysokými horskými hřbety, které zabraňují přílivu vlhkého vzduchu od moře a převažujícími vápencovými formacemi, které umožňují distribuci dešťových srážek. Tyto charakteristiky spolu se znalostmi a specializací obyvatel nabytými v průběhu času v oblasti pastýřství a zpracování vepřového masa umožnily, aby se v této zeměpisné oblasti vytvořily optimální přírodní podmínky a lidský potenciál pro produkci jakostní šunky.

Šunka „Prosciutto di Norcia“ se na řezu vyznačuje kompaktním vzhledem, narůžovělou až červenou barvou a má typickou, mírně kořeněnou vůni a lahodnou, nikoli však slanou chuť.

Požadavky na šunku „Prosciutto di Norcia“ jsou úzce spojeny s podmínkami prostředí a lidskými činiteli, které charakterizují její zpracování. Přírodní prostředí oblasti je obzvláště příhodné pro proces zrání, a to díky výše zmíněným klimatickým poměrům a povaze půd. Mimoto umění uchovávání vepřového masa v oblasti Nursino bylo věhlasné již za dob Římanů. Vzhledem k chudému charakteru horského zemědělství a nečinnosti, k níž byli v chladném období nuceni, se obyvatelé oblasti specializovali na činnosti spojené s pastýřstvím. Pastýřství bylo podporováno v období římské republiky a římského císařství a později i církevním státem, jehož cílem bylo zhodnotit venkovské oblasti Lazia. Zemědělci se tak stali odborníky na anatomii, zabíjačku, zpracování a uchovávání vepřového masa typickým, dodnes zachovaným způsobem, kdy se maso prodávalo, solilo a nechávalo zrát v okolních oblastech.

**Odkaz na zveřejnění specifikace**

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

Úplné znění specifikace je k dispozici na internetové adrese:
http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

nebo

lze vstoupit přímo na domovskou stránku ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví (www.politicheagricole.it), kliknout na „Prodotti DOP IGP“ (Produkty s CHOP a CHZO – na obrazovce nahoře vpravo), dále pak na „Prodotti DOP IGP STG“ (Produkty s CHZO, CHOP, ZTS – na levé straně obrazovky) a nakonec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU).