

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Ansøgning om godkendelse af en mindre ændring i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, andet afsnit, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012

(2016/C 153/11)

Europa-Kommissionen har godkendt denne mindre ændring i overensstemmelse med artikel 6, stk. 2, tredje afsnit, i Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 664/2014 ⁽¹⁾.

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN MINDRE ÆNDRING

Ansøgning om godkendelse af en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, andet afsnit, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽²⁾

»PROSCIUTTO DI NORCIA«

EU-nr.: IT-PGI-0217-01363 — 8.9.2015

BOB () BGB (X) GTS ()

1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

Consorzio di Tutela dell'IGP Prosciutto di Norcia
Via Solferino No 26
06046 Norcia
ITALIEN

e-mail: info@prosciuttodinorcia.com

»Consorzio di Tutela dell'IGP Prosciutto di Norcia« (forening til beskyttelse af »Prosciutto di Norcia« PGI) er berettiget til at indgive en ansøgning om ændring i henhold til artikel 13, stk. 1, i det italienske landbrugs-, fødevarer- og skovbrugsministeriums dekret nr. 12511 af 14. oktober 2013.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- Beskrivelse af produktet
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Andet (ajourført lovgivning, kontrolorgan, emballering)

4. Type ændring

- Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, som betegnes som mindre, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012, og som ikke kræver ændring af det offentliggjorte enhedsdokument.
- Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, som betegnes som mindre, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012, og som kræver ændring af det offentliggjorte enhedsdokument.

⁽¹⁾ EUT L 179 af 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

- Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, som betegnes som mindre, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012, for hvilken et enhedsdokument (eller lignende) ikke er blevet offentliggjort.
- Ændring af varespecifikationen for en registreret GTS, som betegnes som mindre, jf. artikel 53, stk. 2, fjerde afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012.

5. Ændring(er)

Produktionsmetode

Artikel 3, »Råvarer«, i varespecifikationen ændres som følger:

- Sætningen »c) afkom af orner af andre racer eller af krydsede racer, forudsat at de kommer fra selektions- eller krydsningsprogrammer, hvis målsætninger er forenelige med den italienske stambog for ...«

affattes således:

»c) afkom af orner af andre racer eller af krydsede racer bestemt til fremstilling af tunge svin.«

Formålet med denne ændring er at præcisere sætningen »Der er ingen geografisk afgrænsning for svinenes oprindelse«, der følger lige efter punkt c) i næste punkt i varespecifikationen.

Desuden stemmer den foreslåede ændring overens med princippet om en åben markedsøkonomi med fri konkurrence, idet artikel 101 og artikel 119 ff. i TEUF fuldt ud gennemføres og anvendes. Denne ændring skal betragtes som »mindre«, da den ikke øger begrænsningerne for handel med produktet eller dets råvarer og opfylder artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, litra a)-e) i forordning (EU) nr. 1151/2012.

- Sætningen »Sammen med opdrætsteknikkerne medvirker daglige moderate forøgelse af foderrationen til at sikre produktion af tunge svin.«

affattes således:

»Sammen med opdrætsteknikkerne medvirker foderet til at sikre produktion af tunge svin.«

- Sætningen »I henhold til denne specifikation tjener de anvendte opdrætsteknikker, det tilladte foder samt de anvendte mængder og anvendelsen heraf til at producere tunge svin. Dette mål nås gennem daglige moderate forøgelse af foderrationen og en fodring, der er i overensstemmelse med gældende generelle regler.«

affattes således:

»I henhold til denne specifikation tjener de anvendte opdrætsteknikker, det tilladte foder samt de anvendte mængder og anvendelsen heraf til at producere tunge svin. Dette mål nås gennem en fodring, der er i overensstemmelse med gældende generelle regler.«

Begrundelsen for denne ændring er, at ordet »moderate« ikke er præciseret og kan give anledning til forskellige fortolkninger. Tunge svin fremstilles under anvendelse af fodrings- og opfædningsteknikker, der skal overholde kravene i artikel 3 i varespecifikationen for de forskellige vægtkategorier af svin i vækstfasen, navnlig tabel 1, 2 og 3 vedrørende »tilladt foder«, samlet og kornrelateret »tørstofindhold« og andre specifikationer vedrørende begrænsninger af den kombinerede anvendelse af valle og kærnemælk, den kombinerede anvendelse af tørret kartoffelmel og maniok samt kvælstof hidrørende fra bærmel. Dette viser, at varespecifikationen og de gældende regler tillader forskellige fodersammensætninger, som medfører forskellige daglige vægtforøgelse, hvilket gør det vanskeligt at præcisere »daglige moderate forøgelse«.

- Sætningen »Svinene slagtes, når de er mellem 9 og 15 måneder.«

affattes således:

»Svinene slagtes, når de er mellem 215 og 450 dage.«

Begrundelsen for denne ændring er, at der er gjort store fremskridt med svinefodersammensætninger og opdræts-/rationeringsteknikker, samtidig med at de stadig opfylder de specifikke krav for tunge svin som fastlagt i varespecifikationen »Prosciutto di Norcia« BGP. Dette har på lige genetiske vilkår kraftigt forøget svinenes daglige vægtforøgelse, uden at kødets kvalitet på slagtnings- eller forarbejdningstidspunktet påvirkes. Følgelig når svinene ofte op på den minimumsvægt, der er fastsat i varespecifikationen, længe før de er 9 måneder (så tidligt som 7-7,5 måneder), og den maksimale vægt, der er fastsat i varespecifikationen, overstiges, længe før svinene er 15 måneder. Dette afkorter fristen for, hvornår svinene skal slagtes, hvilket reducerer forsyningen af råvarer og resulterer i, at svinemarkedet bliver mere ustabil, og opdrætterne risikerer bøder, hvis svinene ikke opfylder vægt- og alderskravene. Forslaget om at sænke minimumsalderen for, hvornår svinene skal slagtes, til 215 dage, vil derfor give opdrætterne og slagterierne mere tid, også i forbindelse med tilfælde af højere gennemsnitlig vægtforøgelse, uden at det straffer de landmænd, der ønsker at tilpasse sig til de avancerede foderrationermetoder til opfodning af svin, uden at kødets kvalitet påvirkes, jf. ovenfor.

- Sætningen »Svinekroppene fra slagtning skal klassificeres som tunge i henhold til forordning (EØF) nr. 3220/84, Kommissionens beslutning 2001/468/EF af 8. juni 2001 og ministerielt dekret af 11. juli 2002, og de skal falde ind under de midterste klasser i det officielle system for vurdering af kødindhold.«

affattes således:

»Svinekroppene fra slagtning skal klassificeres som tunge i henhold til gældende forordninger, og de skal i gennemsnit falde ind under klasserne »E«, »U«, »R« eller »O« i det officielle system for vurdering af kødindhold.«

Denne ændring foreslås på grund af både forskriftsmæssige ændringer i de gældende regler og tekniske hensyn i forbindelse med produktionsmetoder. Forskriftsmæssigt skaber det overensstemmelse mellem varespecifikationen og gældende bestemmelser, da både forordning (EØF) nr. 3220/84 og Kommissionens beslutning 2001/468/EF er blevet ophævet. Hvis det rent teknisk tillades at anvende klasse »E« for kødindhold for skinker fra tunge svine kroppe i fremstillingen af »Prosciutto di Norcia«, vil det betyde, at man nu medtager slagtekroppe med et højere indhold af magert kød (målt ved kammen) som procent af slagtekroppens vægt end den nuværende klasse »U«, men også, at der indgår skinker, som er egnede til at blive forarbejdet til »Prosciutti di Norcia« på grund af deres underhudsfedt i klasse »U«.

- Sætningen »Middelgroft havsalt (natriumchlorid) og små mængder peber bruges til saltning.«

udgår.

Formålet hermed er at gøre varespecifikationen mere klar, da henvisningen til saltning og havsalt (natriumchlorid) og beskrivelsen af de relevante faser vedrører den »Produktionsmetode«, der er beskrevet i artikel 4 i varespecifikationen for »Prosciutto di Norcia«, mens brugen af peber er beskrevet i både artikel 4 og 5 »Modning«.

Artikel 4 »Bearbejdningsmetode« i varespecifikationen ændres som følger:

- Sætningen: »Næste skridt er at salte skinkerne i to faser, hvor der anvendes mellemgroft havsalt.«

affattes således:

»Næste skridt er at salte skinkerne i to faser, hvor der anvendes havsalt.«

Begrundelsen for at slette henvisningen til kornstørrelsen, der generelt beskrives som »mellemgrov«, er, at den metode, som moderne konserveringsfabrikker bruger, er blevet ændret, fordi de selv kalibrerer saltet alt efter råvarens forskellige egenskaber, temperatur og relative fugtighed.

- Efter »Først presses skinkens blodårer, hvorefter den gnides med fugtigt salt og tørsalt.«

indsættes følgende:

»Små mængder peber tilsættes under saltningen, hvis det svinefedt, der bruges til »overfladelaget«, jf. artikel 5, ikke indeholder peber.«

Denne tilføjelse afspejler den foregående ændring af artikel 3 og stemmer overens med specifikationen af organoleptiske egenskaber i artikel 6, der beskriver det beskyttede kvalitetsprodukts aroma, når det overgår til forbrug, som »typisk« eller »let krydret«. Sidstnævnte egenskaber skyldes også brugen af svinefedt, som kan indeholde peber, jf. specifikationerne i artikel 5, »Modning«.

Andet

Artikel 7 »Kontroller« i varespecifikationen ændres som følger:

- Sætningen: »Produkternes overensstemmelse med varespecifikationen kontrolleres i henhold til artikel 10-11 i forordning (EF) nr. 510/2006 af tilsynsorganet »3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria soc. cons. a r. l.«, hvis hovedkontor er beliggende i Todi (PG), Fraz. Pantalla, tlf. +39 07589571, fax +39 0758957257, e-mail: certificazione@parco3a.org.«

affattes således:

»Overensstemmelse med varespecifikationen kontrolleres i henhold til artikel 37 i forordning (EU) nr. 1151/2012. Tilsynsorganet med ansvar for at kontrollere overensstemmelse med varespecifikationen er »3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria soc. cons. a r. l.«, hvis hovedkontor ligger i Todi (PG), Fraz. Pantalla, tlf. +39 0758957201, Fax +39 0758957257, e-mail: certificazione@parco3a.org.«

Denne ændring omsætter kun den forskriftsmæssige ændring og ajourfører tilsynsorganets telefonnummer.

Artikel 8 »Betegnelse og præsentation« for varespecifikationen ændres som følger:

- Efter sætningen:

»Mærket er et brændemærke bestående af et logo med påskriften »Prosciutto di Norcia«.

indsættes følgende afsnit:

»Prosciutto di Norcia« kan også markedsføres som et udbenet produkt, skiveskåret eller i stykker af forskellig størrelse og vægt. Alle ovennævnte typer af produktet skal markedsføres emballeret i passende beholdere eller materialer bestemt til fødevarer og hensigtsmæssigt forseglet og mærket. På hele, udbenede skinker eller dele heraf skal brændemærket altid være synligt.«

Man har fundet det hensigtsmæssigt at tilføje ovenstående afsnit i varespecifikationen for at skabe større klarhed over de produkttyper, der markedsføres, og for at opfylde markedets forskellige behov med hensyn til emballage.

ENHEDSDOKUMENT

»PROSCIUTTO DI NORCIA«

EU-nr.: IT-PGI-0217-01363 — 8.9.2015

BOB () BGB (X)

1. Betegnelse

»Prosciutto di Norcia«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren

3.1. Produkttype

Kategori 1.2. Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget m.m.)

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

Prosciutto di Norcia BGB er en lagret fersk skinke, der på markedsføringstidspunktet har form som en pære og vejer minimum 8,5 kg. Skærefladen er kompakt med en rosa til rød farve. Den er karakteriseret ved en typisk let krydret duft, og den er smagfuld, men ikke salt.

3.3. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Prosciutto di Norcia BGB fremstilles af skinker fra svin af de traditionelle italienske racer Large White og Landrace, forædlet i overensstemmelse med den italienske stambog, eller afkom af orner af de samme racer og fra afkom af orner af racen Duroc italiana, forædlet i overensstemmelse med den italienske stambog. Derudover tillades også afkom af orner af andre racer eller af krydsede racer beregnet til fremstilling af tunge svin. Der er ingen geografisk afgrænsning for svinenes oprindelse.

Under alle omstændigheder kan følgende svin ikke anvendes: svin med antitetiske træk, især bærere af det gen, der medfører følsomhed over for stress (PSS), racer og dyr, der ikke opfylder varespecifikationens forskrifter, og race-rene dyr af racerne Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc og Spotted Poland.

Det anvendte foder skal være i overensstemmelse med handelsstandarderne. Sammen med opdrætsteknikkerne medvirker foderet til at sikre produktion af tunge svin, som vejer 160 kg \pm 10 %.

Til fodring af svin med en levende vægt på mellem 30 og 80 kg anvendes foder som angivet i tabel 1 og 2 i varespecifikationen, således at mængden af tørstof bestående af korn udgør minimum 45 % af den samlede mængde. Til fodring af svin med en levende vægt på over 80 kg anvendes udelukkende foder, som angivet i tabel 2, således at mængden af tørstof bestående af korn udgør minimum 55 % af den samlede mængde.

Kombineret anvendelse af valle og kærnemælk må ikke overstige 15 liter per dyr om dagen.

Indholdet af kvælstof hidrørende fra bærmælk skal være under 2 %.

Kombineret anvendelse af tørret kartoffel og maniok må ikke overstige 15 % af foderrationens samlede mængde tørstof. For alle de ovenfor nævnte parametre tillades tolerancer på højst 10 %.

Sammensætningen af foderrationen skal kunne dække dyrenes behov i de forskellige faser i opdrætscyklussen, i overensstemmelse med målene i varespecifikationen.

Vitamin- og mineraltilskud i rationen er tilladt inden for de grænser, der er fastsat i lovgivningen.

3.4. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Faserne i produktionen og modningen af »Prosciutto di Norcia« skal foregå inden for det produktionsområde, der er angivet i punkt 4.

3.5. Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til

»Prosciutto di Norcia« kan markedsføres som et udbenet produkt, skiveskåret eller i stykker af forskellig størrelse og vægt. Alle ovennævnte typer af produktet skal markedsføres emballeret i passende beholdere eller materialer bestemt til fødevarer og hensigtsmæssigt forseglet og mærket. På hele, udbenede skinker eller dele heraf skal brændemærket altid være synligt.

3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til

Prosciutto di Norcia markedsføres med et særligt mærke, der identificerer produktet. Mærket er et brændemærke bestående af et logo med påskriften »Prosciutto di Norcia«. Angivelsen af den beskyttede geografiske betegnelse »Prosciutto di Norcia« skal fremstå med tydelige bogstaver, der ikke kan slettes og nemt kan skelnes fra enhver anden tekst på etiketten, og den skal være direkte efterfulgt af betegnelsen »Indicazione geografica protetta« og/eller af forkortelsen »IGP«, der oversættes til sproget i det land, hvor produktet markedsføres. Disse angivelser kombineres med betegnelsens logo. Der må ikke anføres andre oplysninger end de udtrykkeligt tilladte.

Det er tilladt at angive navne, firmanavne eller brands, blot de ikke er af rosende karakter eller vildleder køberen, samt at angive eventuelle navne på svinebedrifter, hvorfra produktet stammer.

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Det geografiske område for bearbejdning af »Prosciutto di Norcia« består af kommunerne Norcia, Presi, Cascia, Monteleone Spoleto og Poggiodomo i de områder, der er beliggende mindst 500 meter over havets overflade.

5. Tilknytning til det geografiske område

Det geografiske område nævnt i punkt 4 er karakteriseret af høje bjergrygge, der forhindrer tilstrømning af den fugtige luft fra havet, samt af en høj forekomst af kalkformationer, der tillader spredning af regnvandet. Disse egenskaber har sammen med den viden og specialisering inden for husdyrbrug og bearbejdning af svineudskæringer, som indbyggerne har erhvervet gennem tiden, medført, at der i dette geografiske område er blevet skabt det bedst mulige naturlige og menneskelige miljø til fremstilling af en skinke af høj kvalitet.

Prosciutto di Norcia er karakteriseret ved en kompakt skæreflade af rosa til rød farve, en let krydret duft samt en kraftig, men ikke saltet smag.

Egenskaberne ved Prosciutto di Norcia BGB er tæt forbundet med de miljømæssige forhold samt med de menneskelige faktorer i tilknytning til bearbejdningen. Områdets naturlige miljø er særdeles fordelagtigt for modnings- og lagringsprocessen på grund af klimaforholdene og naturen i de områder, der er beskrevet ovenfor. Desuden var området Nursino allerede i romertiden berømt for konservering af svinekød. På grund af fattigdommen i landbruget i bjergområderne og den inaktivitet, som den kolde årstid medførte, var områdets indbyggere specialiserede i aktiviteter inden for husdyrbrug. Husdyrbrug blev støttet under den romerske republik og det romerske imperium og efterfølgende af Kirkestaten, der arbejdede på at fremme landområderne i Lazio-egnen. Bønderne var allerede dengang erfarne, hvad angik anatomi og slagting samt bearbejdning og konservering af de særlige svineudskæringer, der stadig anvendes i dag, og som dengang blev solgt, saltet og modnet i nærområderne.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i denne forordning)

Varespecifikationen kan ses i sin fulde ordlyd på følgende websted:

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

eller:

ved at gå direkte ind på webstedet for Italiens landbrugs-, fødevare- og skovbrugsministerium (www.politicheagricole.it) og klikke på »Prodotti DOP IGP« (øverst til højre på skærmen), derefter på »Prodotti DOP, IGP e STG« (i menuen til venstre på skærmen) og igen på »Disciplinari di produzione all'esame dell'UE«.
