

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1135/2013 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 7ης Νοεμβρίου 2013

για την έγκριση ήσσονος σημασίας τροποποίησης των προδιαγραφών ονομασίας καταχωρισμένης στο μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [Prosciutto Toscano (ΠΟΠ)]

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων ⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση της Ιταλίας για την έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Prosciutto Toscano», η οποία καταχωρίσθηκε δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1263/96 της Επιτροπής ⁽²⁾ όπως τροποποιήθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 777/2010 ⁽³⁾.
- (2) Η αίτηση έχει στόχο την τροποποίηση των προδιαγραφών με τη διευκρίνιση ότι δεν επιτρέπεται πλέον η χρήση προσθέτων και συντηρητικών στην παραγωγή του «Prosciutto Toscano».

- (3) Η Επιτροπή εξέτασε τη σχετική τροποποίηση και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι είναι αιτιολογημένη. Δεδομένου ότι η τροποποίηση είναι ήσσονος σημασίας, κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή μπορεί να την εγκρίνει, χωρίς να προσφύγει στη διαδικασία των άρθρων 50 έως 52 του εν λόγω κανονισμού,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Οι προδιαγραφές της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Prosciutto Toscano» τροποποιούνται σύμφωνα με το παράρτημα I του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Το ενοποιημένο ενιαίο έγγραφο, που περιλαμβάνει τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών, παρατίθεται στο παράρτημα II του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από την ημερομηνία δημοσίευσής του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 7 Νοεμβρίου 2013.

Για την Επιτροπή,
εξ ονόματος του Προέδρου,
Dacian CIOLOȘ
Μέλος της Επιτροπής

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 163 της 2.7.1996, σ. 19.

⁽³⁾ ΕΕ L 233 της 3.9.2010, σ. 11.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Εγκρίνεται η ακόλουθη τροποποίηση των προδιαγραφών της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Prosciutto Toscano»:

Δεν επιτρέπεται πλέον η χρήση προσθέτων και συντηρητικών στην παραγωγή του «Prosciutto Toscano». Η μεταποίηση του «Prosciutto Toscano» που εκτελείται σύμφωνα με την τυπική μέθοδο εγγυάται την απουσία αυτού του τύπου ουσιών. Ειδικότερα, η απαγόρευση χρήσης νιτρικών και νιτρικών ενισχύει τον δεσμό με την ιστορική μέθοδο παραγωγής του «Prosciutto Toscano» και εξασφαλίζει την απουσία προσθέτων και συντηρητικών (E251 - E252) στο τελικό προϊόν.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

Ενοποιημένο ενιαίο έγγραφο

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ⁽¹⁾

«PROSCIUTTO TOSCANO»

Αριθ. ΕΚ: IT-PDO-0317-01009-2.7.2012

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία

«Prosciutto Toscano»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ιταλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.2. Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά κ.λπ.)

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Κατά τη διάθεσή του στην κατανάλωση το προϊόν «Prosciutto Toscano» παρουσιάζει τα ακόλουθα φυσικά, οργανοληπτικά, χημικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά: σχήμα στρογγυλεμένο τοξωτό στην κορυφή λόγω της παρουσίας μιας στεφάνης από κρέας που δεν υπερβαίνει την κεφαλή του μηριαίου οστού περισσότερο από 8 cm· το βάρος κυμαίνεται μεταξύ 8-9 kg και πάντως δεν είναι ποτέ μικρότερο των 7,5 kg· στην τομή το χρώμα της σάρκας κυμαίνεται από έντονο κόκκινο σε ανοιχτό κόκκινο με αραιή παρουσία λίπους ενσωματωμένου στη μυϊκή μάζα· το υποδόριο λίπος έχει λευκό χρώμα με ελαφρές ροδόχρωμες νευρώσεις, είναι συμπαγές, χωρίς γραμμές αποκόλλησης μεταξύ των στρώσεων και έχει καλή πρόσφυση στην υποκείμενη μυϊκή επιφάνεια. Το «Prosciutto Toscano» μπορεί να διατεθεί στην κατανάλωση εντός μέγιστου χρονικού διαστήματος 30 μηνών μετά την έναρξη της μεταποίησης των νωπών μηρών. Μπορεί επίσης να διατεθεί στο εμπόριο χωρίς κόκαλο, σε τεμάχια, δηλαδή κομμένο σε τεμάχια μεταβλητού σχήματος και βάρους, ή σε φέτες.

Η γεύση είναι λεπτή, με τυπική γευστικότητα, και το άρωμα έντονο και χαρακτηριστικό οφειλόμενο στις παραδοσιακές μεθόδους επεξεργασίας και ωρίμασης.

Παρουσιάζει τα ακόλουθα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

Αλάτι (εκφραζόμενο σε NaCl)	%	μέγιστο 8,3
Υγρασία μυϊκού ιστού	%	μέγιστο 61,0
Δείκτης πρωτεόλυσης	%	μέγιστο 30,0

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Οι νωποί μηροί που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του «Prosciutto Toscano» προέρχονται από χοίρους που έχουν γεννηθεί, εκτραφεί και σφαγεί στην οριοθετούμενη στο σημείο 4 του παρόντος εγγράφου γεωγραφική περιοχή. Οι χοίροι πρέπει να έχουν ελάχιστο βάρος 160 kg ($\pm 10\%$) και ελάχιστη ηλικία εννέα μηνών. Το «Prosciutto Toscano» προέρχεται από νωπούς μηρούς βαρέων χοίρων καθαρόαιμων φυλών ή προερχόμενων από τις παραδοσιακές βασικές φυλές, Large White και Landrace. Το βάρος του νωπού ξακρισμένου μηρού δεν πρέπει να είναι μικρότερο από 11,8 kg.

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

Οι χρησιμοποιούμενες ζωοτροφές προέρχονται κυρίως από την οριοθετούμενη στο σημείο 4 του παρόντος ενιαίου εγγράφου γεωγραφική περιοχή, η οποία αντιστοιχεί σε αυτήν της εκτροφής των χοίρων, δεδομένου ότι αποτελούν αντικείμενο διαχείρισης στηριζόμενης σε ολοκληρωμένο σύστημα, ειδικό για τον κλάδο.

3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Οι ειδικές φάσεις της παραγωγής του «Prosciutto Toscano» — αλάτιση, ξήρανση, επικάλυψη με λίπος και ωρίμαση — πρέπει να εκτελούνται εντός της παραδοσιακής περιοχής παραγωγής η οποία περιλαμβάνει όλο το έδαφος της περιοχής της Τοσκάνης.

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων (ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1).

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

Όλοι οι τύποι του προϊόντος χωρίς κόκαλο, τεμαχισμένου σε μερίδες ή σε φέτες, οι οποίες έχουν προηγουμένως επισημανθεί, πρέπει να διατίθενται στο εμπόριο μετά από συσκευασία σε περιέκτες ή συσκευασίες κατάλληλες για τρόφιμα προσαρμοσμένες στο προϊόν και σφραγισμένες με τον ενδεδειγμένο τρόπο. Ο τεμαχισμός σε φέτες του «Prosciutto Toscano» και η σχετική συσκευασία πρέπει να εκτελούνται στο τέλος της εργασίας ωρίμασης, στην οριοθετούμενη στο σημείο 4 γεωγραφική περιοχή παραγωγής, προκειμένου να εξασφαλιστεί η τήρηση των διάφορων προθεσμιών ωρίμασης που προβλέπονται για το τεμαχισμένο σε φέτες προϊόν και η διατήρηση των χαρακτηριστικών όσον αφορά την υγρασία και την εμφάνιση του μυϊκού και του λιπώδους ιστού της φέτας, που περιγράφονται στο σημείο 3.2. Η διατήρηση των μηρών χωρίς κόκαλο που προορίζονται για τεμαχισμό σε φέτες ή σε μερίδες σε μη καθορισμένα χρονικά διαστήματα και σε περιβαλλοντικές συνθήκες διαφορετικές από τις προβλεπόμενες θα μπορούσε να έχει ως αποτέλεσμα την εμφάνιση χαρακτηριστικών που έρχονται σε αντίθεση με αυτά για τα οποία είναι γνωστό το προϊόν «Prosciutto Toscano», όπως εμφάνιση ανώμαλων ευρωτομυκίτων, ανώμαλη υποβάθμιση των πρωτεϊνών και επακόλουθη διακύμανση του δείκτη πρωτεΐνης, ή ακόμη τάγγισμα του λιπώδους τμήματος, τέτοια ώστε να δημιουργηθούν οσμές και γεύσεις διαφορετικές από αυτές που παραδοσιακά εκτιμώνται από τους καταναλωτές. Επιπλέον, η έκθεση του σαρκώδους τμήματος και της φέτας στον αέρα, πριν από τη συσκευασία, μπορεί να προκαλέσει έντονη οξείδωση της βρώσιμης επιφάνειας με επακόλουθο τον καστανόχρωμο χρωματισμό του κρέατος, την ξήρανση του επιφανειακού τμήματος της εκτεθειμένης μυϊκής μάζας ή πλαδαρότητα του κρέατος, όταν επικρατεί υπερβολική υγρασία.

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Prosciutto Toscano» πρέπει να αναγράφεται με ευανάγνωστους και ανεξίτηλους χαρακτήρες, διακρινόμενη σαφώς από κάθε άλλη ένδειξη που αναγράφεται στην ετικέτα και συνοδευόμενη απευθείας από την ένδειξη «Denominazione di Origine Protetta» (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) ή από το αρκτικόλεξο «D.O.P.» (ΠΟΠ). Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε άλλου χαρακτηρισμού ο οποίος δεν προβλέπεται ρητά. Επιτρέπεται ωστόσο να εμφανίζονται το όνομα και η έδρα ή το σήμα ιδιωτικής επιχείρησης, εφόσον δεν έχουν εγκωμιαστικό χαρακτήρα και δεν παραπλανούν τον αγοραστή. Επίσης, επιτρέπεται να αναγράφεται στον μηρό το όνομα του χοιροτροφείου από το οποίο προήλθε το προϊόν, υπό τον όρο ότι η πρώτη ύλη προέρχεται στο σύνολό της από την εν λόγω επιχείρηση.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Τα χοιροτροφεία που προορίζονται για την παραγωγή του «Prosciutto Toscano» πρέπει να είναι εγκατεστημένα στο έδαφος των περιφερειών Lombardia, Emilia Romagna, Marche, Umbria, Lazio και Toscana. Το «Prosciutto Toscano» μεταποιείται, τεμαχίζεται σε φέτες και συσκευάζεται στην παραδοσιακή περιοχή παραγωγής που περιλαμβάνει το σύνολο του εδάφους της περιφέρειας Toscana.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Οι περιβαλλοντικοί παράγοντες συνδέονται στενά με τα χαρακτηριστικά της περιοχής παραγωγής, όπου επικρατούν κοιλάδες δροσερές και πλούσιες σε νερό και λόφοι με δασώδη βλάστηση, που έχουν καθοριστική επίδραση στο κλίμα και στα χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος. Η επιτόπια παραγωγή του «Prosciutto Toscano» αιτιολογείται από τις συνθήκες της οριοθετημένης μικροπεριοχής: η περιφέρεια της Τοσκάνης, λόγω μορφής και γεωγραφικών χαρακτηριστικών, είναι ιδανική για την παραγωγή χοιρομεριών ποιότητας. Αλλά και το κλίμα, πολύ διαφορετικό από αυτό των γειτονικών περιοχών, είναι ιδιαίτερος κατάλληλος για τη βέλτιστη ωρίμαση του προϊόντος. Ευνοεί τη δημιουργία ενός άριστου συνδυασμού μεταξύ περιβάλλοντος και τυπικών προϊόντων της περιοχής, καθώς επιτρέπει την αργή ωρίμαση με υγιεινό τρόπο προϊόντων όπως είναι το κρασί, το ελαιόλαδο, το τυρί και, φυσικά, το χοιρομέρι. Στο συγκεκριμένο αυτό περιβάλλον η ανθρώπινη δραστηριότητα επέτρεψε να παγιωθούν ειδικές τεχνικές μεταποίησης για το ξάκρισμα ή την αλάτιση των χοιρομεριών που είναι καλύτερα προσαρμοσμένες στα χαρακτηριστικά του περιβάλλοντος και έχουν διαφυλαχθεί έως σήμερα, επηρεάζοντας με καθοριστικό τρόπο τα χαρακτηριστικά του «Prosciutto Toscano» που αναφέρθηκαν στο σημείο 3.2.

5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Το «Prosciutto Toscano» διακρίνεται από το χαρακτηριστικό του άρωμα, τη λεπτή γεύση και την τυπική γευστικότητα του.

Το «Prosciutto Toscano» είναι ωμό χοιρομέρι του οποίου η περίοδος ωρίμασης, από την αλάτιση έως την εμπορία, πρέπει να διαρκεί τουλάχιστον 10 μήνες, για τα χοιρομέρια τελικού βάρους 7,5 έως 8,5 kg και τουλάχιστον 12 μήνες, για αυτά που έχουν βάρος μεγαλύτερο των 8,5 kg. Το «Prosciutto Toscano» που προορίζεται για τεμαχισμό σε φέτες πρέπει να υποβάλλεται σε ωρίμαση δύο επιπλέον μηνών σε σχέση με τις προαναφερόμενες ενδείξεις, δηλαδή τουλάχιστον επί 12 μήνες, εάν το βάρος είναι 7,5 έως 8,5 kg, και τουλάχιστον 14 μήνες όταν το βάρος υπερβαίνει τα 8,5 kg.

5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΠΕ)

Το κλίμα της περιοχής παραγωγής επιτρέπει να λαμβάνονται γεωργικά προϊόντα διατροφής πολύ μεγάλης αξίας, ενώ ταυτοχρόνως ευνοεί και χαρακτηρίζει τις διαδικασίες ωρίμασης και τελειοποίησης του «Prosciutto Toscano». Ιστορικά, έχει αποδειχθεί ο βαθύς και στενός δεσμός που συνδέει τα προϊόντα της γης και αυτά που προκύπτουν από τη μεταποίησή τους, αφενός, και τις περιοχές αναφοράς, αφετέρου, δεσμός που έχει εδραιωθεί και παγιωθεί με την εξέλιξη των κοινωνικών, οικονομικών και παραγωγικών παραγόντων αλλά και της ανθρώπινης πείρας, που με την πάροδο των αιώνων αυξήθηκε και εμπλουτίστηκε. Όσον αφορά την οριοθετημένη περιοχή προέλευσης της πρώτης ύλης, οι παράγοντες που συνδέονται με τη γεωγραφία, το περιβάλλον και την πείρα που έχει συσσωρευτεί σε θέματα παραγωγής στο κτηνοτροφικό κλάδο είναι εξαιρετικά σταθεροί και χαρακτηριστικοί. Στην περιοχή εφοδιασμού σε πρώτη ύλη, η εξέλιξη της ζωοτεχνίας συνδέεται με την ευρεία διάδοση της καλλιέργειας σπηρών και με τα συστήματα μεταποίησης που ευνόησαν τη χοιροτροφία.

Όσον αφορά την περιοχή μεταποίησης που είναι πιο περιορισμένη, ο συνδυασμός των περιβαλλοντικών, κλιματικών, φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων δημιουργεί ένα μοναδικό σύνολο που επέτρεψε την κωδικοποίηση της παραδοσιακής μεθόδου μεταποίησης καθώς καθόρισε τις ειδικές τεχνικές για την επίτευξη των χαρακτηριστικών της ΠΟΠ «Prosciutto Toscano». Το χαρακτηριστικό άρωμα και γεύση οφείλονται στις ειδικές τεχνικές μεταποίησης που ρυθμίζονται κανονιστικά από τον 15ο αιώνα και προβλέπουν ιδίως: το ιδιαίτερο τοξωτό ξάκρισμα που διακρίνεται από την κοπή σε σχήμα V που ξεκινάει από την αρχή του ποδιού και η οποία επιτρέπει την πιο αποτελεσματική και πιο εκτεταμένη χρονικά ξήρανση του κρέατος κατά τη διάρκεια της αλιπάσωσης· την ξηρή αλάτιση με αλάτι, πιπέρι και φυσικά αρωματικά φυτά· την επάλειψη με λίπος, πάντοτε με πιπέρι και φυσικά αρωματικά φυτά και, τέλος, την ωρίμαση, που επωφελείται από τις περιβαλλοντικές συνθήκες της περιοχής παραγωγής. Χάρη στη μακρόχρονη ωρίμαση, η οποία εκθέτει τους μηρούς στη φυσική υγρασία, συνδυασμένη με τη χρήση, σύμφωνα με τις τοπικές συνήθειες, πιπεριού και αρωματικών φυτών χρησιμοποιούμενων κατά τις φάσεις της αλάτισης και της επάλειψης με λίπος, το προϊόν αποκτά το πλούσιο άρωμα και τη λεπτή γεύση του, που προσδίδουν στο «Prosciutto Toscano» την τυπική γευστικότητά του.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

Το κείμενο των προδιαγραφών μπορεί να αναζητηθεί στο διαδίκτυο:

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

ή απευθείας στην αρχική σελίδα του δικτυακού τόπου του Υπουργείου Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών (www.politicheagricole.it) — επιλογή «Qualità e sicurezza» (στο επάνω και δεξιά τμήμα της οθόνης) και κατόπιν «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
