

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης έγκρισης τροποποίησης ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(2016/C 153/11)

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή ενέκρινε την παρούσα τροποποίηση ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 6 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 της Επιτροπής⁽¹⁾.

ΑΙΤΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ

Αίτηση έγκρισης τροποποίησης ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου⁽²⁾

«PROSCIUTTO DI NORCIA»

Αριθ. ΕΕ: IT-PGI-0217-01363 — 8.9.2015

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X) ΕΠΙΠ ()

1. Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον

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

e-mail: info@prosciuttodinorcia.com

Ο συνεταιρισμός «Consorzio di Tutela dell'IGP Prosciutto di Norcia» (συνεταιρισμός προάσπισης του προϊόντος «Prosciutto di Norcia IGP») έχει έννομο συμφέρον να υποβάλει αίτηση τροποποίησης κατά την έννοια του άρθρου 13 παράγραφος 1 του Διατάγματος του Υπουργείου Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών αριθ. 12511 της 14 Οκτωβρίου 2013.

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ιταλία

3. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση

- Περιγραφή του προϊόντος
- Απόδειξη καταγωγής
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισήμανση
- Άλλο [Επικαιροποίηση της νομοθεσίας, οργανισμός ελέγχου, συσκευασία]

4. Τύπος τροποποίησης(-ων)

- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, και η οποία δεν απαιτεί τροποποίηση του δημοσιευμένου ενιαίου εγγράφου.
- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, και η οποία απαιτεί τροποποίηση του δημοσιευμένου ενιαίου εγγράφου.

⁽¹⁾ ΕΕ L 179 της 19.6.2014, σ. 17.

⁽²⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο), η οποία μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.
- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΕΠΙΠ η οποία μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τέταρτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

5. Τροποποίηση(-εις)

Μέθοδος παραγωγής

Το σημείο 3 «Πρώτες ύλες» των προδιαγραφών παραγωγής τροποποιείται ως εξής:

- Η φράση «γ) απογόνους αρσενικών χοίρων άλλων φυλών ή υβριδικών αρσενικών χοίρων, εφόσον προέρχονται από συστήματα επιλογής ή διασταύρωσης τα οποία εφαρμόζονται με σκοπούς συμβατούς με αυτούς του Γενεαλογικού Βιβλίου για την ...»

αντικαθίσταται από την ακόλουθη:

«γ) απογόνους αρσενικών χοίρων άλλων φυλών ή υβριδικών αρσενικών χοίρων που προορίζονται για την παραγωγή του βαρέος χοίρου.»

Στόχος της τροποποίησης αυτής είναι να καταστούν σαφέστερα τα προβλεπόμενα με τη φράση «Δεν υπάρχει γεωγραφικός περιορισμός σχετικά με την προέλευση των χοίρων» η οποία αναφέρεται στις προδιαγραφές παραγωγής που αναφέρονται αμέσως μετά το σημείο γ) της επόμενης παραγράφου.

Η προτεινόμενη τροποποίηση επιπλέον είναι σύμφωνη με την αρχή της οικονομίας της ανοιχτής αγοράς και του ελεύθερου ανταγωνισμού, με πλήρη σεβασμό και εφαρμογή των άρθρων 101 και 119 και επόμενα της συνθήκης ΕΕ. Η τροποποίηση αυτή πρέπει να θεωρηθεί «ήσσονος σημασίας» καθώς δεν αυξάνει τους περιορισμούς όσον αφορά την εμπορία των πρώτων υλών προϊόντος και ανταποκρίνεται στις γενικές απαιτήσεις που προβλέπονται στο άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο στοιχεία α) έως ε) του κανονισμού (ΕΕ) 1151/2012.

- Η φράση «Η διατροφή, σε συνδυασμό με τις τεχνικές εκτροφής, συμβάλλει στο να ληφθεί ένας βαρύς χοίρος, με καθημερινή μικρή αύξηση του βάρους.»

αντικαθίσταται από την ακόλουθη:

«Η διατροφή, σε συνδυασμό με τις τεχνικές εκτροφής, συμβάλλει στο να ληφθεί ένας βαρύς χοίρος.».

- Η φράση «Κατά την έννοια των παρουσών προδιαγραφών, οι τεχνικές εκτροφής, οι επιτρεπόμενες ζωτροφές και οι ποσότητες και τρόποι χρήσης τους έχουν ως στόχο να ληφθεί τελικά ένας παραδοσιακός βαρύς χοίρος. Ο στόχος αυτός πρέπει να επιτυγχάνεται μέσα από μια μακρόχρονη διαδικασία, με καθημερινή μικρή αύξηση του βάρους και με διατροφή σύμφωνη με τις ισχύουσες γενικές προδιαγραφές.»

αντικαθίσταται από την ακόλουθη:

«Κατά την έννοια των παρουσών προδιαγραφών, οι τεχνικές εκτροφής, οι επιτρεπόμενες ζωτροφές και οι ποσότητες και τρόποι χρήσης τους έχουν ως στόχο να ληφθεί τελικά ένας παραδοσιακός βαρύς χοίρος. Ο στόχος αυτός πρέπει να επιτυγχάνεται μέσα από μια μακρόχρονη διαδικασία με διατροφή σύμφωνη με τις ισχύουσες γενικές προδιαγραφές.».

Η τροποποίηση αιτιολογείται από το γεγονός ότι το επίθετο «μικρή» δεν μπορεί να καθοριστεί με αντικειμενικό τρόπο και μπορεί να οδηγήσει σε αυθαίρετες ερμηνείες. Για την παραγωγή του βαρέος χοίρου ακολουθούνται τεχνικές διατροφής και άχυνσης που πρέπει να πληρούν τις ισχύουσες απαιτήσεις όσον αφορά τις κατηγορίες βάρους των χοίρων κατά τη φάση εκτροφής οι οποίες περιγράφονται στο σημείο 3 των προδιαγραφών παραγωγής, με ιδιαίτερη αναφορά στα στοιχεία που παρουσιάζονται στους πίνακες 1, 2 και 3 και αφορούν τις «επιτρεπόμενες ζωτροφές», την ολική «περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία» η οποία προσφέρεται από τα σιτηρά, επιπλέον των άλλων προδιαγραφών που αφορούν τη συνδυασμένη χρήση ορού γάλακτος και βουτυρογάλακτος, τη συνδυασμένη χρήση αφυδατωμένης πατάτας και μανιόκας, την περιεκτικότητα σε άζωτο συνδεδεμένο με βινάσση· συνάγεται επομένως ότι, με την τήρηση των προδιαγραφών παραγωγής και των διατάξεων της ισχύουσας νομοθεσίας, με διάφορους συνδυασμούς ζωτροφών μπορούν να ληφθούν διαφορετικές τιμές ημερήσιας αύξησης του βάρους η ποικιλομορφία των οποίων δεν επιτρέπει τον ευχερή ορισμό της έννοιας «μικρή ημερήσια αύξηση βάρους».

- Η φράση «Οι χοίροι οδηγούνται στο σφαγείο μετά το τέλος του ένατου μήνα και πριν το τέλος του δέκατου πέμπτου μήνα από τη γέννηση.»

αντικαθίσταται από την ακόλουθη:

«Οι χοίροι οδηγούνται στο σφαγείο μετά την πάροδο 215 ημερών και πριν από την πάροδο 450 ημερών από τη γέννηση.».

Η τροποποίηση αυτή καθίσταται αναγκαία επειδή τα σκευάσματα διατροφής των χοίρων και οι τεχνικές εκτροφής/καθορισμού της ημερήσιας χορηγούμενης ποσότητας, μολονότι ανταποκρίνονται στις ιδιαιτερότητες του βαρέος χοίρου που προβλέπονται από τις προδιαγραφές παραγωγής του προϊόντος «Prosciutto di Norcia» ΠΓΕ, έχουν σημειώσει τεράστια πρόοδο με αποτέλεσμα τη σημαντική αύξηση, σε γενετικά ίδιους χοίρους, της μέσης ημερήσιας αύξησης βάρους των χοίρων που εκτρέφονται προς πάχυνση, χωρίς να υποβαθμίζεται η ποιότητα των κρεάτων κατά τη σφαγή/μεταποίηση. Ως εκ τούτου, οι χοίροι αποκτούν βάρος μεγαλύτερο των ελάχιστων ορίων που προβλέπουν οι προδιαγραφές παραγωγής αρκετά πριν φθάσουν στην ηλικία των 9 μηνών (ήδη σε ηλικία 7-7,5 μηνών) και υπερβαίνουν επίσης τα μέγιστα όρια βάρους που προβλέπονται στις προδιαγραφές αρκετά πριν από την ηλικία των 15 μηνών. Επομένως, περιορίζεται ο χρόνος για την αποστολή των χοίρων στο σφαγείο, με αποτέλεσμα να μειώνονται οι εισερχόμενες ποσότητες πρώτης ύλης, να καθίσταται η χοιροτροφική αγορά ασταθέστερη και να εκτίθενται οι εκτροφείς σε κίνδυνο κυρώσεων καθώς οι χοίροι δεν πληρούν τις απαιτήσεις όσον αφορά το βάρος και την ηλικία. Για τον λόγο αυτό, η πρόταση να μειωθεί σε 215 ημέρες από τη γέννηση η ελάχιστη ηλικία των χοίρων που στέλνονται στη σφαγή θα άφηνε μεγαλύτερο περιθώριο στους εκτροφείς και τους σφαιγείς, ακόμη και στις περιπτώσεις που η μέση ημερήσια αύξηση βάρους είναι υψηλότερη, χωρίς ωστόσο να θίγονται όσοι από τους εκτροφείς καταβάλλουν προσπάθειες για να ευθυγραμμιστούν με την πρόοδο των τεχνικών εκτροφής από άποψη σιτηρεσίου του χοίρου πάχυνσης χωρίς να υποβαθμίζεται η ποιότητα των κρεάτων για την οποία γίνεται λόγος ανωτέρω.

- Η φράση «Τα σφάγια πρέπει να ταξινομούνται ως βαριά στις μορφές που προβλέπονται από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 3220/84, από την απόφαση της Επιτροπής 2001/468/ΕΚ της 8ης Ιουνίου 2001 και από το υπουργικό διάταγμα της 11ης Ιουλίου 2002 και να χαρακτηρίζονται σύμφωνα με τις κεντρικές κατηγορίες του επίσημου συστήματος αξιολόγησης της περιεκτικότητας σε κρέας.»

αντικαθίσταται από την ακόλουθη:

«Τα σφάγια πρέπει να ταξινομούνται ως βαρέα σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και να εμπίπτουν, κατά μέσο όρο, στις κλάσεις “Ε”, “Υ”, “R” και “Ο” του επίσημου συστήματος αξιολόγησης της περιεκτικότητας σε κρέας.»

Η εν λόγω τροποποίηση αιτιολογείται τόσο από την εξέλιξη του ισχύοντος νομοθετικού πλαισίου όσο και από λόγους τεχνικού χαρακτήρα σχετιζόμενους με τους τρόπους παραγωγής. Από την άποψη της νομοθεσίας, η τροποποίηση συνίσταται στην προσαρμογή των προδιαγραφών παραγωγής στην ισχύουσα νομοθεσία δεδομένου ότι τόσο ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 3220/84 όσο και η απόφαση της Επιτροπής 2001/468/ΕΚ έχουν καταργηθεί. Από τεχνική άποψη, το άνοιγμα της κλάσης περιεκτικότητας σε κρέας «Ε» για τα σφάγια βαρέων χοίρων όσον αφορά τους μηρούς που μπορούν να γίνουν αποδεκτοί για την παραγωγή του προϊόντος «Prosciutto di Norcia», παρόλο σημαίνει ότι τώρα συμπεριλαμβάνονται σ' αυτήν σφάγια με περιεκτικότητα σε άπαχο κρέας - μετρούμενη στο ύψος της οσφύς ως ποσοστό του βάρους του σφαγίου- υψηλότερη σε σχέση με την κλάση «Υ» που προβλέπεται σήμερα, συνεπάγεται ότι περιλαμβάνονται και οι μηροί που διαπιστώνεται ότι είναι κατάλληλοι για μεταποίηση σε «Prosciutto di Norcia», καθώς στην πραγματικότητα διαθέτουν το στρώμα λίπους επικάλυψης που χαρακτηρίζει την κλάση «Υ».

- Η φράση «Για τη διαδικασία αλάτισης χρησιμοποιείται θαλασσινό χλωριούχο νάτριο κόκκου μετρίου μεγέθους και πιπέρι σε μέτριες ποσότητες.»

απαλείφεται.

Η απαλοιφή αυτή έχει στόχο να βελτιωθεί η ευκρίνεια των προδιαγραφών παραγωγής καθώς η αναφορά στη διαδικασία αλάτισης με θαλασσινό χλωριούχο νάτριο το οποίο συμπίπτει με το «θαλασσινό αλάτι» καθώς και η περιγραφή των σχετικών φάσεων παραπέμπουν στο σημείο «Μέθοδος παραγωγής» που περιγράφεται στο επόμενο σημείο 4 των προδιαγραφών παραγωγής του προϊόντος «Prosciutto di Norcia», ενώ η αναφορά στη χρήση του πιπεριού περιλαμβάνεται τόσο στο σημείο 4 όσο και στην περιγραφή των φάσεων που προβλέπονται στο σημείο 5 «Ωρίμαση».

Το σημείο 4 «Μέθοδος παραγωγής» των προδιαγραφών παραγωγής τροποποιείται ως εξής:

- Η φράση: «Η επεξεργασία των μηρών συνεχίζεται κατόπιν με την αλάτιση η οποία εκτελείται σε δύο φάσεις χρησιμοποιώντας θαλασσινό αλάτι κόκκου μετρίου μεγέθους.»

αντικαθίσταται από την ακόλουθη:

«Η επεξεργασία των μηρών συνεχίζεται κατόπιν με την αλάτιση η οποία εκτελείται σε δύο φάσεις χρησιμοποιώντας θαλασσινό αλάτι.»

Η τροποποίηση αυτή, η οποία συμπίπτει με την απαλοιφή της αναφοράς στο μέγεθος των κόκκων που γενικά χαρακτηρίζονταν ως «μετρίου μεγέθους», οφείλεται στο διαφορετικό καθεστώς λειτουργίας των σύγχρονων εγκαταστάσεων αλάτισης, που καθορίζουν το μέγεθος των κόκκων του αλατιού με αυτόματο τρόπο, λαμβανομένων υπόψη των διαφορών χαρακτηριστικών της πρώτης ύλης, επιπλέον των συνθηκών θερμοκρασίας και σχετικής υγρασίας.

- Μετά τη φράση «Η αρχική επεξεργασία των μηρών περιλαμβάνει την άσκηση πίεσης στα αιμοφόρα αγγεία και εν συνεχεία τρίψιμο με υγρό αλάτι και ξηρό αλάτι.»

παρεμβάλλεται το ακόλουθο κείμενο:

«Κατά τη φάση της αλάτισης, προστίθεται πιπέρι, σε μέτρια ποσότητα, στις περιπτώσεις στις οποίες που δεν περιέχεται ήδη στο λίπος επίλειψης που χρησιμοποιείται κατά τη φάση της επίχρισης (“stuccatura”) που περιγράφεται ακολούθως, στο σημείο 5.»

Η εν λόγω προσθήκη περιλαμβάνει την προηγούμενη τροποποίηση του σημείου 3 και είναι συνεπής με την περιγραφή των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών που περιλαμβάνεται στο σημείο 6 σύμφωνα με την οποία το άρωμα του προστατευμένου προϊόντος ποιότητας που προορίζεται για την κατανάλωση είναι «τυπικό» και «ελαφρώς καρυκευμένο». Το προϊόν αποκτά το δεύτερο αυτό χαρακτηριστικό χάρη και στο λίπος επικάλυψης το οποίο μπορεί να περιέχει πηπέρι, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στο σημείο 5 «Ωρίμαση».

Άλλο

Το σημείο 7 «Έλεγχος» των προδιαγραφών παραγωγής τροποποιείται ως εξής:

- Η φράση: «Ο έλεγχος της συμμόρφωσης του προϊόντος με τις παρούσες προδιαγραφές παραγωγής εκτελείται σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στα άρθρα 10 και 11 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006, από τον οργανισμό ελέγχου “3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria soc. cons. a r. l.” με έδρα στο Todì (PG), Fraz. Pantalla, τηλ. +39 07589571, φαξ +39 0758957257, email: certificazione@parco3a.org.»

αντικαθίσταται από την ακόλουθη:

«Η επαλήθευση της τήρησης των προδιαγραφών εκτελείται σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στο άρθρο 37 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012. Ο οργανισμός ελέγχου που είναι επιφορτισμένος με τον έλεγχο της τήρησης των προδιαγραφών παραγωγής είναι ο “3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria soc. cons. a r. l.” με έδρα στο Todì (PG), Fraz. Pantalla, τηλ. +39 0758957201, φαξ +39 0758957257, email: certificazione@parco3a.org.»

Η εν λόγω τροποποίηση περιλαμβάνει αποκλειστικά την επικαιροποίηση της νομοθεσίας και την προσαρμογή του αριθμού τηλεφώνου του οργανισμού ελέγχου.

Το σημείο 8 «Επισήμανση και παρουσίαση» των προδιαγραφών παραγωγής τροποποιείται ως εξής:

- Μετά τη φράση:

«Η σήμανση αποτελείται από λογότυπο που φέρει την ένδειξη “Prosciutto di Norcia” και τοποθετείται με πυροσφραγίδα.»

παρεμβάλλεται η ακόλουθη παράγραφος:

«Το “Prosciutto di Norcia” μπορεί επίσης να διατεθεί στην κατανάλωση χωρίς κόκαλο, τεμαχισμένο σε μερίδες ποικίλου σχήματος και βάρους ή σε φέτες. Κατά τη διάθεσή τους στο εμπόριο όλοι αυτοί οι τύποι προϊόντος πρέπει να είναι συσκευασμένοι σε περιέκτες ή περιτυλίγματα κατάλληλα για χρήση σε τρόφιμα, σφραγισμένα με τον ενδεδειγμένο τρόπο και τα οποία να φέρουν την ενδεδειγμένη επισήμανση. Κατά την παρασκευή του ακέραου ζαμπόν χωρίς κόκαλο ή του ζαμπόν σε φέτες, η πυροσφραγίδα που τοποθετείται πρέπει να παραμένει πάντοτε ορατή.»

Κρίθηκε σκόπιμο να εισαχθεί στις προδιαγραφές παραγωγής η ανωτέρω παράγραφος προκειμένου να είναι ευκρινέστεροι οι τύποι προϊόντος που διατίθενται προς πώληση και να ανταποκρίνονται στις διάφορες απαιτήσεις της αγοράς από άποψη συσκευασίας του προϊόντος.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«PROSCIUTTO DI NORCIA»

Αριθ. ΕΕ: IT-PGI-0217-01363 — 8.9.2015

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία**

«Prosciutto di Norcia»

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*

Το «Prosciutto di Norcia» ΠΓΕ είναι ωμό ζαμπόν ωριμασμένο, το οποίο κατά το χρόνο διάθεσης στο εμπόριο έχει το χαρακτηριστικό «απιοεδές» σχήμα, βάρος τουλάχιστον 8,5 kg, συμπαγή όψη κατά την κοπή και χρώμα από ρόδινο έως ερυθρό. Χαρακτηρίζεται από το τυπικό ελαφρά πικάντικο άρωμα, ενώ η γεύση του είναι ευχάριστη αλλά όχι αλμυρή.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Το προϊόν «Prosciutto di Norcia» προέρχεται από μηρούς χοίρων των παραδοσιακών φυλών Large White Italiana και Landrace Italiana, βελτιωμένων σύμφωνα με το ιταλικό Γενεαλογικό Βιβλίο, ή απογόνων αρσενικών χοίρων των ίδιων φυλών, καθώς και από απογόνους αρσενικών χοίρων της φυλής Duroc Italiana, βελτιωμένης σύμφωνα με το ιταλικό Γενεαλογικό Βιβλίο. Είναι επίσης αποδεκτοί απόγονοι αρσενικών χοίρων άλλων φυλών ή υβριδικών αρσενικών χοίρων που προορίζονται για την παραγωγή του βαρέος χοίρου. Δεν υπάρχει γεωγραφικός περιορισμός για την προέλευση των χοίρων.

Αποκλείονται ωστόσο οι φορείς αντιθετικών χαρακτήρων, ιδίως της ευαισθησίας στο στρες (PSS). Σε κάθε περίπτωση, αποκλείονται οι γενετικοί τύποι και τα ζώα που δεν συμβιβάζονται με τους σκοπούς των προδιαγραφών παραγωγής και τα καθαρόαιμα ζώα των φυλών Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc και Spotted Poland.

Οι χρησιμοποιούμενες ζωοτροφές πρέπει να ανταποκρίνονται στα πρότυπα που ισχύουν για το προϊόν αυτό. Η διατροφή, σε συνδυασμό με τις τεχνικές εκτροφής, συμβάλλει στην παραγωγή βαρέων χοίρων, βάρους 160 χιλιογράμμων, $\pm 10\%$.

Για τη διατροφή των χοίρων ζώντος βάρους 30 έως 80 χιλιογράμμων χρησιμοποιούνται οι ζωοτροφές που αναφέρονται στους πίνακες 1 και 2 των προδιαγραφών, χορηγούμενες με τρόπο ώστε η ξηρά ύλη σιτηρών να ανέρχεται σε τουλάχιστον 45 % της συνολικής. Για τη διατροφή χοίρων ζώντος βάρους μεγαλύτερου των 80 χιλιογράμμων χρησιμοποιούνται αποκλειστικά οι ζωοτροφές που αναφέρονται στον πίνακα 2, χορηγούμενες με τρόπο ώστε η ξηρά ύλη σιτηρών να είναι τουλάχιστον 55 % της συνολικής.

Η συνδυασμένη χρήση ορού γάλακτος και βουτυρογάλακτος δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 15 λίτρα ανά κεφαλή ανά ημέρα.

Η περιεκτικότητα σε άζωτο συνδεδεμένο με βινάση δεν πρέπει να υπερβαίνει το 2 %.

Η συνδυασμένη χρήση αφυδατωμένης πατάτας και μανιόκας δεν πρέπει να υπερβαίνει το 15 % της ξηράς ύλης του σιτηρεσίου. Όλες οι ανωτέρω παράμετροι ισχύουν με ποσοστό ανοχής το πολύ 10 %.

Τα χαρακτηριστικά σύνθεσης του χορηγούμενου σιτηρεσίου πρέπει να καλύπτουν τις ανάγκες των ζώων στις διάφορες φάσεις του κύκλου εκτροφής σε σχέση με τους στόχους των προδιαγραφών.

Είναι αποδεκτή η προσθήκη μεταλλικών αλάτων και βιταμινών στο σιτηρέσιο εντός των ορίων που προβλέπονται από την ισχύουσα γενική νομοθεσία.

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

Οι φάσεις παραγωγής και ωρίμασης του «Prosciutto di Norcia» πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 περιοχής παραγωγής.

3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η ονομασία

Το «Prosciutto di Norcia» μπορεί επίσης να διατεθεί στην κατανάλωση χωρίς κόκκαλο, τεμαχισμένο σε μερίδες ποικίλου σχήματος και βάρους ή σε φέτες. Κατά τη διάθεσή τους στο εμπόριο όλοι αυτοί οι τύποι προϊόντος πρέπει να είναι συσκευασμένοι σε περιέκτες ή περιτυλίγματα κατάλληλα για χρήση σε τρόφιμα, σφραγισμένα με τον ενδεδειγμένο τρόπο και τα οποία να φέρουν την ενδεδειγμένη επισήμανση. Κατά την παρασκευή του ακέραιου ζαμπόν χωρίς κόκκαλο ή του ζαμπόν σε φέτες, η πυροσφραγίδα που τοποθετείται πρέπει να παραμένει πάντοτε ορατή.

3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Το προϊόν «Prosciutto di Norcia» διατίθεται στο εμπόριο φέροντας την κατάλληλη σήμανση ταυτοποίησης του προϊόντος. Η σήμανση αποτελείται από λογότυπο που φέρει την ένδειξη «Prosciutto di Norcia» και τοποθετείται εν θερμώ. Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Prosciutto di Norcia» πρέπει να αναγράφεται με ευανάγνωστους και ανεξίτηλους χαρακτήρες, οι οποίοι να διακρίνονται σαφώς από κάθε άλλη ένδειξη της ετικέτας, ακολουθούμενη από την ένδειξη «Indicazione geografica protetta» (προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη) ή/και το αρκτικόλεξο «IGP» (ΠΠΕ), μεταφρασμένα στη γλώσσα της χώρας στην αγορά της οποίας διατίθεται το προϊόν. Οι ενδείξεις αυτές συνδυάζονται με τον λογότυπο της ονομασίας. 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, καθώς και το όνομα του χοιροτροφείου από το οποίο προήλθε το προϊόν.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής του «Prosciutto di Norcia» περιλαμβάνει τα εδάφη υψομέτρου άνω των 500 μέτρων των κοινοτήτων Norcia, Preci, Cascia, Monteleone Spoleto και Poggiodomo.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Η γεωγραφική περιοχή του σημείου 4 χαρακτηρίζεται από υψηλές ορεινές κλιτύες, οι οποίες εμποδίζουν την εισροή υγρού αέρα από τη θάλασσα, και από την επικράτηση ασβεστούχων σχηματισμών, οι οποίοι επιτρέπουν τη διασπορά των υδάτων της βροχής. Τα χαρακτηριστικά αυτά, σε συνδυασμό με τις γνώσεις και την εξειδίκευση των κατοίκων, που αποκτήθηκαν με την πάροδο του χρόνου στο πεδίο της ποιμενικής κτηνοτροφίας και της επεξεργασίας των τεμαχίων χοίρου, επέτρεψαν τη διαμόρφωση σε αυτή τη γεωγραφική περιοχή ενός βέλτιστου φυσικού και ανθρώπινου περιβάλλοντος για την παραγωγή ζαμπόν εκλεκτής ποιότητας.

Το προϊόν «Prosciutto di Norcia» εμφανίζεται συμπαγές κατά την κοπή, με χαρακτηριστικό χρώμα από ρόδινο έως ερυθρό και τυπικό, ελαφρώς πικάντικο, άρωμα, ενώ η γεύση του είναι ευχάριστη αλλά όχι αλμυρή.

Οι απαιτήσεις που αφορούν το προϊόν «Prosciutto di Norcia» συνδέονται στενά με τις περιβαλλοντικές συνθήκες, επιπλέον του ανθρώπινου παράγοντα, οι οποίες χαρακτηρίζουν τον τρόπο επεξεργασίας του. Το φυσικό περιβάλλον της περιοχής θεωρείται ιδιαίτερος κατάλληλος για τη διαδικασία ωρίμασης και τελειοποίησης, λόγω των χαρακτηριστικών του κλίματος και της φύσης των εδαφών που περιγράφονται ανωτέρω. Επιπλέον, η τέχνη της διατήρησης του χοιρινού κρέατος στην περιοχή Nursino ήταν ήδη διάσημη την εποχή των Ρωμαίων. Πράγματι, λόγω της ένδειας της ορεινής γεωργίας και της αναγκαστικής έλλειψης δραστηριότητας κατά τη χειμερινή περίοδο, οι κάτοικοι της περιοχής ειδικεύτηκαν σε δραστηριότητες συνδεδεμένες με την ποιμενική κτηνοτροφία. Αυτή διατηρήθηκε κατά την περίοδο της Ρωμαϊκής Δημοκρατίας και Αυτοκρατορίας και στη συνέχεια του παπικού κράτους που αξιοποίησε το αγροτικό τμήμα της περιοχής του Lazio. Οι χωρικοί ήταν πλέον γνώστες σε θέματα ανατομίας, σφαγής, επεξεργασίας και διατήρησης των τεμαχίων του χοίρου με τις παραδοσιακές μεθόδους που διατηρούνται έως σήμερα, όλα δε τα στάδια, από την αλάτιση και την ωρίμαση έως την πώληση, εκτελούνταν στις γειτονικές περιοχές.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(Άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

Το ενοποιημένο κείμενο των προδιαγραφών διατίθεται στο διαδίκτυο, στη διεύθυνση:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ή εναλλακτικά:

απευθείας στην αρχική σελίδα του δικτυακού τόπου του Υπουργείου Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών (www.politicheagricole.it), επιλογή «Prodotti DOP IGP» (στο επάνω και δεξιά τμήμα της οθόνης), κατόπιν «Prodotti DOP IGP STG» (στα πλάγια, στο αριστερό τμήμα της οθόνης) και τέλος «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
