

KOMISJONI RAKENDUSMÄÄRUS (EL) nr 1135/2013,**7. november 2013,****millega kiidetakse heaks väike muudatus kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registrisse kantud nimetuse spetsifikaadis [Prosciutto Toscano (KPN)]**

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrust (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta, ⁽¹⁾ eriti selle artikli 53 lõike 2 teist lõiku,

ning arvestades järgmist:

- (1) Määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 1 esimese lõigu kohaselt vaatas komisjon läbi Itaalia taotluse saada heakskiit komisjoni määruse (EÜ) nr 1263/96 ⁽²⁾ (muudetud määrusega (EL) nr 777/2010) ⁽³⁾ kohaselt registreeritud päritolunimetuse „Prosciutto Toscano” spetsifikaadi muudatusele.
- (2) Taotluse eesmärk on muuta spetsifikaati nii, et singi „Prosciutto Toscano” tootmisel ei oleks enam lubatud kasutada lisa- ega säilitusaineid.

- (3) Komisjon on kõnealuse muudatuse läbi vaadanud ja leidnud, et see on õigustatud. Kuna muudatus on väike määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu tähenduses, võib komisjon selle heaks kiita ilma kõnealuse määruse artiklites 50–52 sätestatud menetlust kohaldamata,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Kaitstud päritolunimetuse „Prosciutto Toscano” spetsifikaati muudetakse vastavalt käesoleva määruse I lisale.

Artikkel 2

Spetsifikaadi peamisi üksikasju sisaldav konsolideeritud koondokument on esitatud käesoleva määruse II lisas.

*Artikkel 3*Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 7. november 2013

Komisjoni nimel
presidendi eest
komisjoni liige
Dacian CIOLOȘ

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

⁽²⁾ EÜT L 163, 2.7.1996, lk 19.

⁽³⁾ ELT L 233, 3.9.2010, lk 11.

I LISA

Kiidetakse heaks päritolunimetuse „Prosciutto Toscano” spetsifikaadi järgmine muudatus.

Singi „Prosciutto Toscano” tootmisel ei ole enam lubatud kasutada lisa- ega säilitusaineid. „Prosciutto Toscano” töötlemine traditsioonilisel meetodil tagab, et kõnealuseid aineid tootes ei esine. Eelkõige tugevdab nitritite ja nitraatide kasutamise keeld sidet singi „Prosciutto Toscano” ajaloolise valmistusmeetodiga ning välistab lisa- ja säilitusainete (E251-E252) esinemise lõpptootes.

II LISA

Konsolideeritud koondokument

Nõukogu 20. märtsi 2006. aasta määrus (EÜ) nr 510/2006 põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta ⁽¹⁾

„PROSCIUTTO TOSCANO”

EÜ nr: IT-PDO-0317-01009-2.7.2012

KGT () KPN (X)

1. Nimetus

„Prosciutto Toscano”

2. Liikmesriik või kolmas riik

Itaalia

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)

3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab

Turule lubatud tootel „Prosciutto Toscano” on järgmised füüsilised, organoleptilised, keemilised ja füüsikalisk-keemilised omadused: kaarjas ülaosa, mis tekib tänu lihavale servale, mis ulatub kuni 8 cm üle reieluuepa; kaal on 8–9 kg, kuid mitte kunagi vähem kui 7,5 kg; viilutamisel on liha värvus kahvatupunasest helepunaseni; lihaskoes on vähesel määral rasva; roosade triipudega valge nahaalne rasv on tihke, selle kihid on eraldamatud ning see kinnitub hästi lihaskoe külge. Toodet „Prosciutto Toscano” võib turustada kuni 30 kuu jooksul alates värskete tagasinkide suitsutamise algusest. Toodet „Prosciutto Toscano” võib turustada ka konditustatud tootena, st eri suuruse ja kaaluga viilude või portsjonitena.

Tootel „Prosciutto Toscano” on suitsutamise ja laagerdamise traditsiooniliste meetodite kasutamisest tulenev aromaatsed lõhnaga hõrk, kuid pikantne maitse.

Füüsikalisk-keemilised omadused on järgmised.

Sool (väljendatud % kuni 8,3
naatriumkloriidina)

Lihaskoe niiskus % kuni 61,0

Valgu keemiline indeks % kuni 30,0

3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Toote „Prosciutto Toscano” valmistamiseks kasutatavad värsked tagasingid saadakse käesoleva dokumendi punktis 4 määratletud piirkonnas sündinud, kasvatatud ja tapetud sigadelt. Sead peavad kaaluma vähemalt 160 kg (10 % kõikumisega) ja olema vähemalt üheksa kuud vanad. Toode „Prosciutto Toscano” saadakse puhtatõuliste raskete sigade või traditsiooniliste Itaalia Large White'i või Landrace'i tõugu sigade värsketest tagasinkidest. Värskest korras-
tatud tagasink peab kaaluma vähemalt 11,8 kg.

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)

Kasutatav sööt, mida hallatakse kõnealusele sektorile omase süsteemi alusel, saadakse peamiselt määratletud piirkonnast, mis vastab käesoleva koonddokumendi punktis 4 määratletud sigade kasvatamise piirkonnale.

3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Singi „Prosciutto Toscano” tootmise erietapid – soolamine, kuivatamine, rasvaga määrimine ja laagerdamine – peavad toimuma traditsioonilises tootmispiirkonnas, mis hõlmab kogu Toscana maakonna territooriumi.

⁽¹⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12. Asendatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrusega (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta (ELT L 343, 14.12.2012, lk 1).

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta

Sinki „Prosciutto Toscano” võidakse turustada eelnevalt märgistatud konditustatud portsjonitena või viilutatuna ning toode peab olema pakendatud vastavatesse toidupakenditesse või mahutitesse, mis on nõuetekohaselt pitseeritud. Laagerdumisprotsessi lõpus peab toote „Prosciutto Toscano” viilutama ja pakendama punktis 4 osutatud tootmispiirkonnas, et tagada viilutamiseks ette nähtud singi nõutud erinev laagerdumisaeg ning punktis 3.2 kirjeldatud liha ja rasva niiskuse ja välimusega seotud omadused. Viilutamiseks ja pakendamiseks määratud tagasinkide konditustatud lihahükkidena laagerdumine määramata ajavahemiku jooksul ja sätestatud tingimustest erinevates keskkonningimustes võib põhjustada selliste tunnuste tekkimist, mis ei ole tootele „Prosciutto Toscano” omased, nagu näiteks ebatavaline hallituse teke, valgu keemilist indeksit muutev ebatavaline valgu vähenemine või isegi rasvkoe osa rääsumine sel määral, et singi maitse ja lõhn erinevad oluliselt tarbijate poolt traditsiooniliselt hinnatud toote vastavatest omadustest. Lisaks sellele võib liha ja rasva enne pakendamist õhu kätte jätmise põhjustada singi söödava pealispinna tugevat oksüdeerumist, singi värvuse tumepruuniks muutumist ning lihaskoe välispinna kuivamist või liigniiskuse korral pehmeks muutumist.

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta

Kaitstud päritolunimetus „Prosciutto Toscano” peab olema märgisel tähistatud mis tahes muust kirjast kergesti eristatavate selgete ja kustutamatu tähtedega. Sellele peab vahetult järgnema märg „Denominazione di Origine Protetta” (kaitstud päritolunimetus) või tähed „D.O.P.” (KPN). Keelatud on lisada kirjeldusi, mis ei ole sõnaselgelt ette nähtud. Ettevõtja nime, ärinime ja kaubamärki on siiski lubatud kasutada, kuid tingimusel, et neil puudub ülistav tähendus ning need ei eksita tarbijat. Samuti on tagasingil lubatud kasutada viidet KPNiga sinki „Prosciutto Toscano” tootvale seafarmile, tingimusel et tooraine on tõepoolest kohalikust loomakasvatusest pärit.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Singi „Prosciutto Toscano” tootmisega tegelevad seakasvatuseettevõtted asuvad järgmiste piirkondade territooriumil: Lombardia, Emilia-Romagna, Marche, Umbria, Lazio ja Toscana. Toodet „Prosciutto Toscano” suitsutatakse, viilutatakse ja pakendatakse traditsioonilises tootmispiirkonnas, mis hõlmab kogu Toscana maakonda.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. Geograafilise piirkonna eripära

Keskkonnafaktorid on tihedalt seotud tootmispiirkonna eripäraga; piirkonna jahedad ja haljendavad orud ning metsaga kaetud küngad mõjutavad oluliselt nii piirkonna kliimat kui ka lõpptoote omadusi. Just määratletud mikropiirkonna tingimustest tulenevalt on singi „Prosciutto Toscano” tootmine koondunud piiratud alale. Toscana maastik ja geograafilised iseärasused on ideaalsed kvaliteetsete sinkide tootmiseks. Toscana naaberpiirkondade kliimast erinevad ilmastikutingimused on sinkide laagerdamiseks samuti eriti sobivad. Seega on kliima ideaalne selleks, et soodustada keskkonningimuste ning aeglaselt ja tervislikult laagerduvate, piirkonnale iseloomulike toodete edukat kombinatsiooni selliste toodete nagu veini, oliiviõli, juustu ning muidugi ka singi puhul. Just selles keskkonnas on inimesed välja töötanud spetsiifilised liha korrastamiseks ja soolamiseks ette nähtud töötlemistehnikad, mis sobivad kõige paremini keskkonningimustega ja mis on säilinud tänapäevani, mõjutades olulisel määral punktis 3.2 osutatud singi „Prosciutto Toscano” omadusi.

5.2. Toote eripära

Singile „Prosciutto Toscano” on omane iseloomulik aroom, õrn maitse ja eriomane pikantsus.

„Prosciutto Toscano” on toorsink, mille laagerdumisaeg, mida arvestatakse soolamisest turustamiseni, peab 7,5–8,5 kg lõppkaaluga sinkide puhul olema vähemalt kümme kuud ning rohkem kui 8,5 kg kaaluvate sinkide puhul vähemalt 12 kuud. Viilutamiseks ette nähtud toode „Prosciutto Toscano” peab laagerduma kaks kuud kauem kui eelmises lõigus osutatud ajavahemik, st 7,5–8,5 kg kaaluga sinkide puhul vähemalt 12 kuud ning rohkem kui 8,5 kg kaaluvate sinkide puhul vähemalt 14 kuud.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetus) toote kvaliteedi või omaduste või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

Tootmispiirkonna kliima sobib suurepäraselt kvaliteetsete põllumajandustoodete valmistamiseks ja ühtlasi soodustab see singi „Prosciutto Toscano” küpsemist ja laagerdamist. Ajalugu on näidanud sügavat ja tihedat sidet põllumajanduse ettevõtete ja toote töötlemise ning kõnealuse piirkonna vahel. Nimetatud sidet on kinnitanud sotsiaalsete, majanduslike ja tootmisega seotud tegurite ja inimeste kogemuste areng, mis on sajandite vältel tugevnenud. Tooraine päritolupiirkonna geograafilised ja keskkonnategurid, samuti loomakasvatusalal saadud kogemustega seotud aspektid, on püsinud pikka aega muutumatu ja eripärasena. Tooraine allikaks oleva piirkonna loomakasvatuse areng on seotud teravilja kasvatamisega ulatuslikel aladel ning seakasvatust edendavate töömeetoditega.

Toodet töödeldakse veelgi piirataval alal, mille keskkonna, ilmastiku ja inimestega seotud tegurid moodustavad ühiselt ainulaadse koosluse, mis on võimaldanud määrata kindlaks ja kinnistada KPNiga toote „Prosciutto Toscano” traditsioonilised ja erilised valmistamismeetodid. Iseloomulik aroom ja maitse tulenevad erilisest töötlemistehnikast, mille kohta on kehtestatud normid alates 15. sajandist ja millega nähakse ette järgmised tegevused: liha korrastamine kaarjalt; sellele on iseloomulik sõra juurest algav V-kujuline sisselõige, mis võimaldab lihal soolamisetapil kiiremini ja ühtlasemalt kuivada; kuivsoolamine, mille käigus kasutatakse soola, pipart ja looduslikke maitsetaimi; määrimine rasvaga, kuhu on lisatud ka pipart ja maitsetaimi, ning laagerdamine, mille käigus kasutatakse ära tootmispiirkonna keskkonnatingimusi. Pikk laagerdumisprotsess, mille jooksul on singid looduslikus niiskuses ja kus soolamise ja rasvaga määrimise käigus kasutatakse kohaliku tava kohaselt pipart ja looduslikke maitsetaimi, määrab kindlaks singile „Prosciutto Toscano” iseloomuliku meeldiva aroomi ja õrna pikantse maitse.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõige 7)

Muudetud spetsifikaadi tekst on kättesaadav aadressil

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

või otse põllu-, toidu- ja metsamajandusministeeriumi veebisaidil (<http://www.politicheagricole.it>), klõpsates „Qualità e sicurezza” („Kvaliteet ja ohutus”; ekraanil ülal paremal) ning seejärel „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE” („ELi läbivaatuseks esitatud spetsifikaadid”).