

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Väikese muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 teise lõiguga

(2016/C 153/11)

Euroopa komisjon kiitis heaks käesoleva väikese muudatuse komisjoni delegeeritud määruse (EL) nr 664/2014 ⁽¹⁾ artikli 6 lõike 2 kolmanda lõike mõistes

ÄIKESE MUUDATUSE HEAKSKIITMISE TAOTLUS

Väikese muudatuse heakskiitmise taotlus kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ⁽²⁾ artikli 53 lõike 2 teise lõiguga**„PROSCIUTTO DI NORCIA”****ELi nr: IT-PGI-0217-01363 – 8.9.2015****KPN () KGT (X) GTT ()****1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi**

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

E-post: info@prosciuttodinorcia.com

Ühendusel Consorzio di Tutela dell'IGP Prosciutto di Norcia on seadusekohane õigus esitada muutmistaotlus vastavalt põllumajandus-, toiduaine- ja metsanduspoliitika ministeeriumi 14. oktoobri 2013. aasta määruse nr 12511 artikli 13 lõikele 1.

2. Liikmesriik või kolmas riik

Itaalia

3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab

- ☐ Toote kirjeldus
- ☐ Päritolutõend
- ☒ Tootmismeetod
- ☐ Seos piirkonnaga
- ☐ Märgistus
- ☒ Muu [nõuete ajakohastamine, kontrolliasutus, pakendamine]

4. Muudatus(t)e liik

- ☐ Registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis ei ole oluline määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt ja mis ei eelda avaldatud koonddokumendi muutmist.
- ☒ Registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis ei ole oluline määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt ja mis eeldab avaldatud koonddokumendi muutmist.

⁽¹⁾ ELT L 179, 19.6.2014, lk 17.

⁽²⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

- ☐ Registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis ei ole oluline määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt ja mille kohta ei ole avaldatud koonddokumenti (või sellega võrdväärset).
- ☐ Registreeritud GTT tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 neljanda lõigu kohaselt väike.

5. Muudatus(ed)

Tootmismeetod

Tootespetsifikaadi artiklit 3 „Tooraine” on muudetud järgmiselt:

- lause „c) muud tõugu kultide või hübriidkultide järeltulijad, kui need on aretatud selektsiooni- ja ristamis- skeemide kohaselt, mis on kooskõlas Itaalia tõuraamatu ettekirjutustega ...”

on asendatud järgmisega:

„c) muud tõugu kultide või hübriidkultide järeltulijaid, kes on mõeldud raskete sigade tootmiseks.”

Muudatuse eesmärk on täpsustada mõtet „Sigade päritolu ei ole geograafiliselt piiratud”, mida mainitakse tootespetsifikaadis vahetult punktide c) järgnevas lauses.

Muudatuse puhul on arvesse võetud ka avatud turu ja vaba konkuretsi põhimõtet ning sellega järgitakse ja kohaldatakse täielikult ELi lepingu artikleid 101 ja 119. Sellist muudatust loetakse väikeseks muudatuseks, kuna sellega ei suurendata tooraine turustamisega seotud piiranguid ning see vastab määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 punktidega a–e ette nähtud üldnõuetele.

- Lause „Söötmine päevaste toidunormide järkjärgulise suurendamise teel ning asjakohaste seakasvatuse meetodite järgimine on oluliseks teguriks raskete sigade kasvatamisel.”

on asendatud järgmisega:

„Söötmine ja asjakohaste seakasvatuse meetodite järgimine on oluline tegur raskete sigade tootmise tagamisel.”

- Lause „Käesoleva spetsifikaadi tähenduses on kasvatustehnikate, lubatud toitainete ning nende kasutamise koguste ja korra eesmärk traditsiooniliste raskete sigade tootmine ning selle nimel tuleb aja jooksul järk-järgult suurendada igapäevaseid toidunorme ning toitmine peab olema vastavuses kehtivate üldeskirjadega.”

on asendatud järgmisega:

„Käesoleva spetsifikaadi tähenduses on kasvatustehnikate, lubatud toitainete, nende kasutamise koguste ja korra eesmärk traditsiooniliste raskete sigade tootmine ning see eesmärk tuleb aja jooksul saavutada nõuetekohase söötamise teel vastavalt üldistele eeskirjadele.”

Muudatust on põhjendatud asjaoluga, et sõna „järk-järgult” ei ole objektiivne ja seda võib eksitavalt tõlgendada. Raskete sigade tootmise aluseks on söötmis- ja nuumamaistehnikad, mille puhul tuleb kindlasti arvestada seakasvatuse kaaluklasside puhul kohaldatavaid nõudeid, mis on esitatud spetsifikaadi artiklis 3, eelkõige üksikasju, mis on esitatud tabelites 1, 2 ja 3 „lubatud sööda” ning teravilja kuivmassi ja „kuivainesisalduse” kogunäitaja osas, samuti üksikasju seoses vadaku ja petipiima samaaegse kasutamisega, veetustatud kartuli ja manioki samaaegse kasutamisega ning seoses destilleerimisjäakides esineva lämmastiku sisaldusega. Ilmnenud on, et tootespetsifikaadi sätteid ja kohaldatavaid eeskirju järgides võib erinevate söödavariantidega saada erineva päevase kaaluübe ning selle erinevus ei võimalda määrata kindlaks „päevaste söödanormide järkjärgulist suurendamist”.

- Lause „Sead saadetakse tapamajja pärast üheksa kuu vanuseks saamist ning enne 15 kuu vanuseks saamist.”

on asendatud järgmisega:

„Sead saadetakse tapamajja 215 elupäeva ja 450 elupäeva vahel.”

Muudatuse põhjuseks on asjaolu, et seasöödavariandid ning sigade kasvatamise ja söötmise viisid, mille puhul arvestatakse toote „Prosciutto di Norcia” KGT tootespetsifikaadiga ette nähtud raskete sigade eripärasid, on aja jooksul märkimisväärselt edasi arenenud: seakasvatustes nuumatavate samade geneetiliste omadustega sigade päevane keskmine kaaluiive on suurenenud, ilma et see muudaks liha kvaliteeti sea tapmisel või liha töötlemisel. Seetõttu tuleb sageli ette, et sead saavutavad tootespetsifikaadiga kehtestatud vähima kaalu juba enne 9-kuuseks saamist (7–7,5-kuuselt) ning ületavad tootespetsifikaadiga kehtestatud suurima kaalu juba enne 15-kuuseks saamist. See toob kaasa sigade varasema tapavanuse, millega omakorda kaasneb kasutatava sööda koguste vähendamine, sealihaturu ebastabiilsemaks muutumine ja sealihatootjatele karistuste kehtestamine, kui sead ei vasta osutatud vanuses nende kaalule kehtestatud nõuetele. Seetõttu jätab ettepanek vähendada sigade vähimat tapavanust 215 päevale seakasvatajatele ja tapamajadele rohkem tegevusruumi, seda isegi juhul, kui päeva keskmine kaaluiive suureneb, panemata siiski ebasoodsasse olukorda neid seakasvatajaid, kes soovivad käia kaasas uusimate nuumseasöötmissüsteemidega, ilma et eespool nimetatud lihakvaliteet väheneks.

- Lause „Tapetud loomade rümbad peavad vastama määrusega (EMÜ) nr 3220/84, komisjoni 8. juuni 2001. aasta otsusega 2001/468/EÜ ja ministri 11. juuli 2002. aasta määrusega kehtestatud raskete sigade kriteeriumitele ning kuuluma sealih ametliku liigituse keskmistesse kaubaklassidesse.”

on asendatud järgmisega:

„Pärast tapmist peavad saadud rümbad olema liigitatud rasketena ning vastama lihakuse hindamise ametliku süsteemi klasside „E”, „U”, „R” ja „O” kriteeriumitele.”

Muudatuse põhjuseks on nii kohaldatava õigusraamistiku areng kui ka tootmisviisidega seotud tehnilised põhjused. Õigusaktide seisukohalt kaasneb muudatusega tootespetsifikaadi ajakohastamine kehtivate eeskirjadega, kuna määrus (EMÜ) nr 3220/84 ja komisjoni otsus 2001/468/EÜ on tühistatud ning neid ei saa enam käsitleda kohaldatavatena. Tehnilisest seisukohast avatakse singi „Prosciutto di Norcia” tootmiseks ette nähtud tagajäsemete jaoks raske sea rümba lihakusklass „E”; isegi kui kõnealune klass sisaldab rümpi, mille tailiha näitaja protsendina rümba kaalust on seljatükist mõõdetuna suurem kui praegu ette nähtud klassis „U”, tähendab see selliste tagaosade lisamist, mis sobivad singi „Prosciutto di Norcia” valmistamiseks, kuna need on tegelikult kaetud klassile „U” vastava rasvakihiga.

- Lause „Soolamisel kasutatakse keskmise tekstuuriga merelise päritoluga naatriumkloriidi ja väheses koguses pipart.”

on jäetud välja.

Tänu väljajättele peaks tootespetsifikaat olema lihtsamini loetav, kuna soolamisel osutatud merelise päritoluga naatriumkloriid on sama mis meresool ja asjaomaste etappide kirjeldamisel osutatakse singi „Prosciutto di Norcia” tootespetsifikaadi artiklis 4 kirjeldatud tootmismeetodile ning viide pipra kasutamisele esineb nii artiklis 4 kui ka artikliga 5 „Laagerdumine” ette nähtud etappides.

Tootespetsifikaadi artiklit 4 „Tootmismeetod” on muudetud järgmiselt:

- lause: „Seejärel jätkub tagajäseme töötlemine soolamise teel, mis toimub kahes osas ja milleks kasutatakse keskmise tekstuuriga meresoola.”

on asendatud järgmisega:

„Seejärel jätkub tagajäseme töötlemine soolamise teel, mis toimub kahes osas ja milleks kasutatakse meresoola.”

Muudatus, millega jäetakse välja viide soolaterade suurusele, st väljend „keskmise struktuuriga”, tuleneb sellest, et seatööstustes kasutatakse erinevaid kaasaegseid soolamisseadmeid, mille puhul valib masin toorainest lähtuvalt automaatselt soolaterade suuruse, temperatuuritingimused ja suhtelise niiskuse.

- Pärast lauset „Esialgsel töötlemisel pressitakse kõigepealt kokku tagajäseme veresooned ja seejärel kaetakse sink niiske soola ja kuiva soolaga.”

on lisatud järgmine tekst:

„Soolamisetapis lisatakse väike kogus pipart, kui pealispinna katmiseks kasutatav paneerimisegu, millele on osutatud artiklis 5, seda ei sisalda.”

Selle lisamisega korratakse eelmist artiklisse 3 tehtud muudatust ning see vastab artiklis 6 osutatud organoleptiliste omaduste üksikasjadele, millega kirjeldatakse tarbimiseks antava kaitstud omadustega toote lõhna kui „ise-loomuliku” ja „kergelt vürtsikat”, viimane omadus tuleneb pealispinna paneeringust, mis võib sisaldada pipart vastavalt artiklis 5 „Laagerdumine” osutatud üksikasjadele.

Muud

Tootespetsifikaadi artiklit 7 „Kontrollimine” on muudetud järgmiselt:

- lause: „Toote vastavuse kontrolli käesolevale tootespetsifikaadile teostab määruse (EÜ) nr 510/2006 artiklite 10 ja 11 kohaselt kontrolliasutus, mille nimi on 3 A Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria soc. cons. a r. l., asukohaga Todi (PG), Fraz. Pantalla, tel: +39 07589571, faks: +39 0758957257, e-post: certificazione@parco3a.org.”

on asendatud järgmisega:

„Vastavust spetsifikaadile kontrollitakse vastavalt määruse (EL) nr 1151/2012 artiklile 37. Tootespetsifikaadile vastavust kontrolliv asutus on 3 A Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria soc. cons. a r. l. asukohaga Todi (PG), Fraz. Pantalla, tel: +39 0758957201, faks: +39 0758957257, e-post: certificazione@parco3a.org.”

Kõnealuse muudatusega võetakse arvesse õigusaktide ajakohastamist ning ajakohastatakse kontrolliasutuse telefoninumbreid.

Tootespetsifikaadi artiklit 8 „Nimetus ja esitlemine” on muudetud järgmiselt:

- pärast lauset

„Märgise moodustab logo, millel on põletusjälj „Prosciutto di Norcia”.”

on lisatud järgmine lõige:

„Singi „Prosciutto di Norcia” võib anda tarbimise ka konditustatult, portsjonitena, mis on lõigatud eri suuruse ja kaaluga tükkideks, või viilutatult. Selliseid tooteliike tuleb turustada pakendatuna toiduainetele ette nähtud karpidesse või kotikestesse, mis on nõuetekohaselt avamiskindlalt suletud ja märgistatud. Kogu konditustatud singi või lõikude valmistamisel peab tootele põletusmärgina vajutatud logo olema alati nähtav.”

Spetsifikaati on peetud vajalikuks lisada eespool toodud lõige selleks, et selgemalt esitada erinevaid turustatavaid tooteliike ja vastata paremini turu eri vajadustele toote pakendamise osas.

KOONDDOKUMENT

„PROSCIUTTO DI NORCIA”

ELi nr: IT-PGI-0217-01363 – 8.9.2015

KPN () KGT (X)

1. Nimetus

„Prosciutto di Norcia”

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. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

„Prosciutto di Norcia” KGT on laagerdunud toorsink, mis tarbimisvõrku jõudes on iseloomuliku pirnukujuga, kaalub 8,5 kg või rohkem ning on lõigates tihke ja roosaka kuni punase värvusega. Seda iseloomustab kergelt vürtsikas lõhn ja meeldiv, ent mitte soolane maitse.

3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Singi „Prosciutto di Norcia” valmistamisel võib kasutada traditsioonilisi Itaalia Large White'i ja Landrace'i tõugu sigu, kelle tõugu on parandatud Itaalia tõuraamatu kohaselt, või nimetatud tõugu kultide järeltulijaid; Itaalia tõuraamatu kohaselt parandatud tõuga Itaalia Duroci tõugu kultide järeltulijaid. Samuti on lubatud kasutada muud tõugu kultide või hübriidkultide järeltulijaid, kes on mõeldud raskete sigade tootmiseks. Sigade päritolu ei ole geograafiliselt piiratud.

Siiski ei ole lubatud kasutada sigu, kellel esineb vastunäidustatud omadusi, eelkõige loomi, kes kannavad stressitundlikkusega seotud geeni, ega geneetilisi tüüpe ja loomi, keda peetakse käesoleva spetsifikaadi eesmärkidele mittevastavaks, samuti puhast Belgia Landrace'i, Hampshire'i, Pietraini, Duroci ja Spotted Polandi tõugu sigu.

Kasutatav sööt peab vastama kaubanduseeskirjadele. Asjakohaste seakasvatusemeetodite alusel toimuva söötmise tulemusel saadakse rasked sead kaaluga 160 kg (kõikumine on lubatud 10 % piires).

30 kuni 80 kg eluskaaluga sigade söötmisel kasutatakse spetsifikaadi tabelites 1 ja 2 loetletud toitaineid, nii et teravilja kuivmassi osakaal ei jää alla 45 % söödakogusest. Üle 80 kg eluskaaluga sigade söötmisel kasutatakse üksnes tabelis 2 loetletud toitaineid, nii et teravilja kuivmassi osakaal ei jää alla 55 % söödakogusest.

Ühe looma kohta arvestatav vadaku ja petipiima kogus ei tohi kokku ületada 15 liitrit päevas.

Destilleerimisjääkide kasutamisel peab lämmastiksisaldus olema alla 2 %.

Dehüdreeritud kartuli ja manioki osakaal ei tohi kokku ületada 15 % kuivsööda normkogusest. Eespool osutatud näitajate puhul lubatakse hälvet kuni 10 %.

Söödaratsiooni koostis peab vastama loomade vajadustele eri kasvuetappides kooskõlas spetsifikaadi eesmärkidega.

Söödale on lubatud lisada mineraalaineid ja vitamiine kehtivate õigusaktidega kindlaksmääratud piires.

3.4. Täpsustage tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Singi „Prosciutto di Norcia” tootmine ja laagerdamine peab tervikuna toimuma punktis 4 kindlaks määratud tootmispiirkonnas.

3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Singi „Prosciutto di Norcia” võib anda tarbimisse konditustatult, portsjonitena, mis on lõigatud eri suuruse ja kaaluga tükkideks, või viilutatult. Selliseid tooteliike tuleb turustada pakendatuna toiduainetele ette nähtud kohastesse karpidesse või kotikesse, mis on nõuetekohaselt avamiskindlalt suletud ja märgistatud. Kogu konditustatud singi või lõikude valmistamisel peab tootele põletusmärgina vajutatud logo olema alati nähtav.

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Singi „Prosciutto di Norcia” peab olema turustamisel varustatud asjaomase märgisega, mille abil on võimalik toodet ära tunda. Märgise moodustab logo, millel on põletusmärk „Prosciutto di Norcia”. Nimetus „Prosciutto di Norcia” peab olema märgitud selgelt, kustumatute tähtedega ja nii, et see eristuks selgelt kõigist muudest märgistuse elementidest, ja sellele peab järgnema väljend „Indicazione Geografica Protetta” (kaitstud geograafiline tähis) ja/või lühend IGP (KGT), mis peab olema tõlgitud selle riigi keelde, kus toodet turustatakse. Nimetatud tähised peavad esinema koos toote logoga. Keelatud on lisada kirjeldusi, mis ei ole selgesõnaliselt ette nähtud.

Siiski on lubatud lisada ettevõtja nimi, ärinimi ja kaubamärk, kui nendel ei ole ülistavat tähendust ja need ei eksita tarbijat, ning viide seafarmile, kust pärit loomadest toode on valmistatud.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Singi „Prosciutto di Norcia” valmistamise geograafiline piirkond hõlmab Norcia, Preci, Cascia, Monteleone Spoleto ja Poggiodomo kommunide alasid, mis asuvad kõrgemal kui 500 m üle merepinna.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Punktis 4 nimetatud geograafilist piirkonda iseloomustavad kõrged mäeseljajad, mis kaitsevad niiske mereõhu eest, ja lubjakivine pinnas, mis võimaldab vihmavee laialivalgumist. Tänu neile omadustele ning aja jooksul seakasvatuse ja sealiha töötlemise vallas omandatud teadmistele ja oskustele on kõnealuses geograafilises piirkonnas tekkinud suurepärase loodus- ja inimkeskkond kvaliteetsingi valmistamiseks.

Sink „Prosciutto di Norcia” on lõigates tihke ja iseloomuliku roosaka kuni punase värvusega ning sellel on kergelt vürtsikas lõhn ja meeldiv, ent mitte soolane maitse.

Kaitstud geograafilise tähisega singi „Prosciutto di Norcia” omadused on tihedalt seotud selle valmistamise juures olulist osa omavate keskkonnatingimuste ja inimtegevusega. Piirkonna looduslikud olud on eespool kirjeldatud kliimatingimuste ja pinnaselise iseärasuse tõttu erakordselt sobivad singi valmistamiseks ja laagerdamiseks. Nursino piirkond oli laagerdatud sealiha poolest kuulus juba Rooma ajal. Kuna mägedes oli põllumajandusega tegelemine raskendatud ja külmal aastaajal peaaegu võimatu, keskendusid piirkonna elanikud seakasvatusele. Nii oli see kogu Rooma vabariigi ja keisririigi ajajärgul, aga ka hiljem, Kirikuriigi ajal, mil Latiumi maakonna põllumaa laialdaselt kasutusele võeti. Selleks ajaks oli piirkonna elanikel, kes ümbruskonnas soolatud ja laagerdatud sealihatooted müütasid, kogunenud sigade anatoomia, seatapmise ning sealiha töötlemise ja säilitamise vallas hulgaliselt oskusi, mis oma eripärasel kujul on alles tänaseni.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(Viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

Tootespetsifikaadi täielik tekst on saadaval veebisaidil

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

või

otse põllumajandus-, toiduaine- ja metsanduspoliitika ministeeriumi avalehel (www.politicheagricole.it), klõpsates linki „Prodotti DOP IGP” [KPNi või KGTga tooted] (ekraani ülemises paremas osas), seejärel linki „Prodotti DOP IGP STG” [KPNi, KGT või GTTga tooted] (ekraani vasakus ääres) ja lõpuks „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE” [ELile hindamiseks esitatud spetsifikaadid].
