

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan mukainen vähäisen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus

(2016/C 153/11)

Euroopan komissio on hyväksynyt tämän asetuksen (EU) N:o 664/2014 ⁽¹⁾ 6 artiklan 2 kohdan kolmannessa alakohdassa tarkoitetun vähäisen muutoksen.

VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ⁽²⁾ 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan mukainen vähäisen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus**”PROSCIUTTO DI NORCIA”****EU-nro: IT-PGI-0217-01363-8.9.2015**

SAN () SMM (X) APT ()

1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu

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

Sähköposti: info@prosciuttodinorcia.com

Consorzio di tutela dell'IGP Prosciutto di Norcia on 14. lokakuuta 2013 annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (decreto) nro 12511 13 §:n 1 momentin nojalla oikeutettu muutoshakemuksen esittämiseen.

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Italia

3. Eritelmän kohta, jota muutos koskee

- Tuotteen kuvaus
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alueeseen
- Merkinnät
- Muuta [tarkistetut lainsäädäntöviittaukset, valvontaelin, pakkaaminen]

4. Muutoksen (muutosten) tyyppi

- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota voidaan pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti, eikä julkaistuun yhtenäiseen asiakirjaan tarvitse tehdä muutoksia.
- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota voidaan pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti, mutta julkaistuun yhtenäiseen asiakirjaan on tehtävä muutos.

⁽¹⁾ EUVL L 179, 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n, jota koskevaa yhtenäistä asiakirjaa (tai vastaavaa) ei ole julkaistu, tuote-eritelmän muutos, jota voidaan pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.
- Rekisteröidyn APT:n tuote-eritelmän muutos, jota voidaan pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan neljännen alakohdan mukaisesti.

5. Muutos (muutokset)

Tuotantomenetelmä

Muutetaan eritelmän 3 kohta ”Raaka-aineet” seuraavasti:

- Korvataan virke ”c) muihin rotuihin kuuluvien karjujen tai hybridikarjujen jälkeläisistä, mikäli ne ovat peräisin valinta- tai risteytysohjelmista, joiden tarkoitus...”

seuraavasti:

”c) muihin rotuihin kuuluvien karjujen tai hybridikarjujen jälkeläisistä, jotka on tarkoitettu painavien sikojen tuotantoon”.

Tällä muutoksella pyritään selventämään aiempaa ilmaisua ”Sikojen maantieteelliselle alkuperälle ei ole asetettu rajoituksia”, joka mainitaan eritelmässä välittömästi seuraavan kohdan c alakohdan jälkeen.

Muutos on myös avoimen markkinatalouden ja vapaan kilpailun periaatteiden mukainen ja varmistaa siten EU:n perussopimuksen 101 ja 109 sekä sitä seuraavien artiklojen täytäntöönpanon ja soveltamisen. Muutosta on pidettävä vähäisenä, koska sillä ei lisätä raaka-aineen kauppaan liittyviä rajoituksia ja se on yleisesti ottaen asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 3 kohdan a–e alakohdan säännösten mukainen.

- Korvataan virke ”Ruokinta ja kasvatusmenetelmät auttavat osaltaan varmistamaan, että lisäämällä päivittäin kevyesti rehuannoksia saadaan painavia sikoja.”

seuraavasti:

”Ruokinta ja kasvatusmenetelmät auttavat osaltaan varmistamaan, että saadaan painavia sikoja.”

- Korvataan virke ”Kasvatusmenetelmät sekä hyväksyttävien rehujen tyyppi, määrä ja annostelutapa on valittava siten, että tuloksena saadaan painavia sikoja; tämä tavoite on pidettävä mielessä koko ajan lisäämällä päivittäin kevyesti rehuannoksia ja huolehtimalla siitä, että ruokinnassa noudatetaan voimassa olevaa yleistä sääntelyä.”

seuraavasti:

”Kasvatusmenetelmät sekä hyväksyttävien rehujen tyyppi, määrä ja annostelutapa on valittava siten, että tuloksena saadaan painavia sikoja; tämä tavoite on pidettävä mielessä koko ajan huolehtimalla siitä, että ruokinnassa noudatetaan voimassa olevaa yleistä sääntelyä.”

Muutos on perusteltu, koska ilmaisu ”kevyesti” ei ole objektiivinen, ja sen käyttö voi johtaa vääristyneisiin tulokintoihin. Painavien sikojen tuotantoon käytetään ruokinta- ja lihotusmenetelmiä, joiden on noudatettava eritelmän 3 kohdassa mainittuja kasvatusvaiheessa olevien sikojen painoluokkia erityisesti taulukoiden 1, 2 ja 3 – ”sallitut rehut” ja viljasta saatavan kuiva-aineen ja ”kuiva-ainepitoisuuden” kokonaisuus – sisällön osalta sekä kaikkien muiden lueteltujen rajoitusten osalta, jotka koskevat heran ja kirnupiimän sekä kuivatun perunan ja maniokin käyttöä ja tislausjätteen tyypipitoisuutta. Tästä seuraa, että noudattamalla eritelmän ja voimassa olevan lainsäädännön määräyksiä voidaan erilaisen rehukoostumuksen avulla saada aikaan eri suuruinen päivittäinen painonnousu, jolloin ilmaisu ”rehuannosten lisääminen kevyesti päivittäin” käyttö ei auta määrittelemään vaivattomasti tätä vaihtelua.

- Korvataan virke ”Siat toimitetaan teurastettaviksi aikaisintaan yhdeksän ja viimeistään viidentoista kuukauden kuluttua niiden syntymästä.”

seuraavasti:

”Siat toimitaan teurastettaviksi aikaisintaan 215 päivän ja viimeistään 450 päivän kuluttua niiden syntymästä.”

Muutos on perusteltu, koska vaikka rehukoostumus ja sikojen kasvatuksessa ja ruokinnan sääntelyssä käytetyt menetelmät ovatkin edelleen "Prosciutto di Norcia IGP" -kinkun eritelmässä määriteltyjen painavien sikojen erityisvaatimusten mukaisia, niissä on tapahtunut suunnatonta kehitystä, mikä on lisännyt huomattavasti lihotettavien sikojen päivittäistä kasvua vaikuttamatta silti haitallisesti lihan laatuun teurastuksen ja jalostuksen yhteydessä tai muuttamatta geneettisiä ominaisuuksia. Tästä johtuen siat saavuttavat usein eritelmän mukaisen vähimmäispainon jo huomattavasti ennen yhdeksän kuukauden ikää (n. 7–7,5 kuukauden ikäisinä), ja myös eritelmässä määrätty enimmäispaino ylittyy jo ennen 15 kuukauden ikää. Tämä lyhentää sikojen toimittamiselle teurastamoon asetettuja määräaikoja, mikä puolestaan vähentää sisään tulevan raaka-aineen määriä, lisää sianlihamarkkinoiden epävakautta ja saattaa aiheuttaa seuraamuksia kasvattajille, jos siat eivät ole painoa ja ikää koskevien vaatimusten mukaisia. Siksi ehdotus laskea teurastamoon toimitettavien sikojen vähimmäisikä 215 päivään niiden syntymästä antaa kasvattajille ja teurastajille lisää liikkumavaraa huolimatta keskimääräisen päiväkasvun noususta; se ei silti aiheuta haittaa kasvattajille, jotka pyrkivät mukautumaan kasvatusmenetelmissä lihotussikojen rehuannostelun osalta tapahtuneeseen kehitykseen, jolla ei kuitenkaan ole (kuten edellä on todettu) kielteisiä vaikutuksia lihan laatuun.

- Korvataan virke "Teurastetut ruhot on luokiteltava painaviksi ruhoiksi asetuksen (ETY) N:o 3220/84 ja 8. kesäkuuta 2001 tehdyn komission päätöksen 2001/468/EY mukaisesti, ja niiden on vastattava virallisen luokitusjärjestelmän keskimmäisten lihakkuusluokkien vaatimuksia."

seuraavasti:

"Teurastetut ruhot on luokiteltava painaviksi ruhoiksi voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti, ja niiden on keskimäärin vastattava virallisen luokitusjärjestelmän lihakkuusluokkien 'E', 'U', 'R' ja 'O' vaatimuksia."

Muutos on perusteltu sekä sovellettavan sääntelykehyksen että teknisten tuotantosääntöjen kehityksen vuoksi. Sääntelyn osalta muutoksella mukautetaan eritelmää, koska sekä asetus (ETY) N:o 3220/84 että komission päätös 2001/468/EY on kumottu, minkä vuoksi niitä ei voida enää soveltaa. Tekniseltä kannalta sen perusteella, että painavien sikojen ruhoista saatujen Prosciutto di Noccia -kinkun tuotantoon käytettävät kinkut luokitellaan lihakkuusluokkaan "E", vaikka kyseinen luokka sisältää ruhot, joiden vähärasvaisen lihan prosentuaalinen osuus ruhon painosta selkäfileestä mitattuna onkin suurempi kuin nykyisessä lihakkuusluokassa "U", voidaan päätellä, että myös niistä sadut kinkut soveltuvat Prosciutto di Norcia -kinkun valmistukseen, koska niiden pintarasvan todellinen paksuus on sama kuin luokassa "U".

- Poistetaan virke: "Suolauksessa käytetään hieman puolikarkeaa merisuolaa (natriumkloridi) ja pippuria."

Virke on poistettu eritelmän ymmärrettävyyden parantamiseksi, koska viittaus suolaukseen ja siihen käytettävään merisuolaan (natriumkloridi) on päällekkäinen ilmaisun "merisuola" kanssa, ja kyseisten vaiheiden kuvauksessa viitataan jalostusmenetelmään, joka on kuvattu myöhemmin Prosciutto di Norcia -kinkun eritelmän 4 kohdassa; viittaus pippurin käyttöön puolestaan mainitaan sekä 4 kohdassa että 5 kohdassa "Kypsytytys" kuvatuissa vaiheissa.

Muutetaan eritelmän 4 kohta "Jalostusmenetelmä" seuraavasti:

- Korvataan virke: "Sen jälkeen kinkkujen jalostus jatkuu suolauksella, joka tapahtuu kahdessa vaiheessa käyttäen puolikarkeaa merisuolaa."

seuraavasti:

"Sen jälkeen kinkkujen jalostus jatkuu suolauksella, joka tapahtuu kahdessa vaiheessa käyttäen merisuolaa."

Muutos, jolla poistetaan yleisluonteinen viittaus "puolikarkeaan" raakokoon, johtuu nykyaikaisten suolauslaitteiden muuttuneesta käyttöjärjestelmästä, johon sisältyy automaattinen raakoon säätely raaka-aineen eri ominaisuuksien sekä lämpötilan ja suhteellisen kosteuden mukaan.

- Lisätään virkkeen "Kinkut valmistellaan aluksi puristamalla verisuonet ja hieromalla kinkkuihin sen jälkeen kostea ja kuivaa suolaa."

jälkeen seuraava virke:

"Suolausvaiheessa lisätään hieman pippuria, jollei sitä ole käytetty jo 5 kohdassa tarkoitettussa voiteluseoksessa."

Lisäkseen sisältyy jo aiemmin 3 kohtaan tehty muutos, ja se vastaa johdonmukaisesti 6 kohdassa täsmennettyjä kulutukseen tarkoitettujen suojatun tuotteen aistinvapaita laatuominaisuuksia, kuten ”tyypillinen” ja ”kevyen mausteinen”; jälkimmäinen ominaisuus johtuu voitelluseoksesta, joka voi sisältää myös pippuria, kuten 5 kohdassa ”Kypsytyks” täsmennetään.

Muuta

Muutetaan eritelmän 7 kohta ”Valvonta” seuraavasti:

- Korvataan virke: ”Tuotteen vaatimustenmukaisuuden tämän eritelmän määräysten kanssa varmistaa asetuksen (EY) N:o 510/2006 10 ja 11 artiklan mukaisesti nimetty valvontaelin 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria soc. cons. a r. l., jonka päätoimipaikka sijaitsee Todissa (PG), osoitteessa Fraz. Pantalla, puhelin +39 07589571, faksi +39 0758957257, sähköposti: certificazione@parco3a.org.”

seuraavasti:

”Eritelmän noudattaminen varmistetaan asetuksen (EU) N:o 1151/2012 37 artiklan mukaisesti. Siitä vastaava valvontaelin on 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria soc. cons. a r. l., jonka päätoimipaikka sijaitsee Todissa (PG), osoitteessa Fraz. Pantalla, puhelin +39 0758957201, faksi +39 0758957257, sähköposti: certificazione@parco3a.org.”

Muutoksella halutaan yksinomaan päivittää lainsäädäntöviittaukset ja valvontaelimen puhelinnumero.

Muutetaan eritelmän 8 kohta ”Nimi ja kuvaus” seuraavasti:

- Lisätään virkkeen:

”Merkki muodostuu tunnuksesta ja siihen liittyvästä tekstistä ’Prosciutto di Norcia’, joka tehdään polttoleimaamalla.”

jälkeen seuraava kohta:

”Prosciutto di Norcia voidaan saattaa kulutukseen myös luuttomaksi leikattuna, eri kokoisina ja painoisina paloina tai viipaloituna. Nämä tarjontamuodot on pidettävä kaupan pakattuina asianmukaisiin elintarvikekäyttöön soveltuviin, asianmukaisesti suljettuihin ja merkittyihin pakkauksiin tai kääreisiin. Jos on kyse kokonaisuudesta luuttomaksi tai paloiksi leikatusta kinkusta, polttoleimatun merkin on aina oltava näkyvässä.”

Edellä oleva kohta on katsottu aiheelliseksi lisätä eritelämään myytäväksi asetetun tuotteen tarjontamuotojen selventämiseksi ja markkinoiden tuotteen pakkaamista koskevien vaatimusten huomioon ottamiseksi.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”PROSCIUTTO DI NORCIA”

EU-nro: IT-PGI-0217-01363–8.9.2015

SAN () SMM (X)

1. Nimi

”Prosciutto di Norcia”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Italia

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotelaji

Luokka 1.2. Lihavalmisteet (kuumennetut, suolatut, savustetut jne.)

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

SMM-tuote Prosciutto di Norcia on raakakypsytetty kinkku, joka saatetaan kulutukseen tyyppillisesti päärynän muotoisena ja vähintään 8,5 kilogramman painoisena. Leikkauspinta on kiinteä ja väri vaaleanpunaisesta punaiseen. Tuotteelle on ominaista kevyen mausteinen tuoksu ja herkullinen vähäsuolainen maku.

3.3 Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

SMM-tuote Prosciutto di Norcia valmistetaan kinkuista, jotka on saatu perinteisiin rotuihin large white italiana ja landrace italiana kuuluvista sekä niistä jalostetuista sioista, jotka on merkitty Italian kantakirjaan, kyseisiin rotuihin kuuluvien karjujen jälkeläisistä tai duroc italiana -rotuun kuuluvien karjujen jälkeläisistä, jotka on merkitty Italian kantakirjaan. Myös muihin rotuihin kuuluvien karjujen tai hybridikarjujen jälkeläiset hyväksytään, kunhan ne on tarkoitettu painavien sikojen tuotantoon. Sikojen maantieteelliselle alkuperälle ei ole asetettu rajoituksia.

Tuotantoon ei kuitenkaan hyväksytä ominaisuuksiltaan edellä mainituista sioista täysin poikkeavia sikoja ja erityisesti sellaisia, joilla on stressille altistava geeni, geneettisiä tyyppisiä sekä eläimiä, jotka eivät vastaa eritelmän edellytyksiä, tai puhdasrotuisia rotuihin landrace belga, hampshire, pietrain, duroc ja spotted poland kuuluvia sikoja.

Käytetyn rehun on oltava kaupan pitämisen vaatimusten mukaista. Ruokinta ja kasvatustapamenetelmät auttavat osaltaan varmistamaan, että saadaan 160 kg +/- 10 % painavia sikoja.

Elopainoltaan 30–80 kilogrammaa painavien sikojen ruokintaan käytetään eritelmän taulukoissa 1 ja 2 mainittuja rehuja, jotka annostellaan siten, että viljan kuiva-ainepitoisuus on vähintään 45 prosenttia kokonaismäärästä. Elopainoltaan yli 80 kilogrammaa painaville sioille annetaan yksinomaan taulukossa 2 lueteltuja rehuja, jotka annostellaan siten, että viljan kuiva-ainepitoisuus on vähintään 55 prosenttia kokonaismäärästä.

Heraa ja kirnupiimää saa olla yhteensä enintään 15 litraa eläintä kohti päivässä.

Tislausjätteen typpipitoisuuden on oltava alle 2 prosenttia.

Kuivatun perunan ja maniokin osuus saa olla yhteensä enintään 15 prosenttia kerta-annoksen kuiva-ainepitoisuudesta. Kaikkien edellä mainittujen parametrien osalta sallitaan enintään 10 prosentin poikkeama.

Annosten koostumuksen on oltava sellainen, että se vastaa eläinten tarpeita eri kasvatusvaiheissa eritelmän tavoitteiden mukaisesti.

Kivennäisaineiden ja vitamiinien lisääminen sallitaan voimassa olevassa yleisessä lainsäädännössä määriteltyjen rajojen puitteissa.

3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Prosciutto di Norcian tuotannon ja kypsytyn on tapahduttava 4 kohdassa määritellyllä maantieteellisellä tuotantoalueella.

3.5 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

Prosciutto di Norcia voidaan saattaa kulutukseen luuttomaksi leikattuna, eri kokoisina ja painoisina paloina tai viipaloituna. Nämä tarjontamuodot on pidettävä kaupan pakattuina asianmukaisesti elintarvikekäyttöön soveltuviin, asianmukaisesti suljettuihin ja merkittyihin pakkauksiin tai kääreisiin. Jos on kyse kokonaisesta luuttomaksi tai paloiksi leikatusta kinkusta, polttoleimatun merkin on aina oltava näkyvissä.

3.6 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

Prosciutto di Norcia saatetaan kulutukseen varustettuna merkillä, josta tuote voidaan tunnistaa. Merkki muodostuu tunnuksesta ja siihen liittyvästä tekstistä "Prosciutto di Norcia", joka tehdään polttoleimaamalla. Suojatun maantieteellisen merkinnän "Prosciutto di Norcia" nimi on merkittävä selkein lähtemättömin kirjaimin, jotka erottuvat selvästi muista etiketissä olevista merkinnöistä, ja välittömästi sen jälkeen on oltava maininta "Indicazione geografica protetta" ja/tai lyhenne "IGP" käännettynä sen maan kielelle, jossa tuote pidetään kaupan. Nämä maininnat yhdistetään nimityksen tunnuksen. Muiden kuin nimenomaisesti mainittujen luonnehdintojen lisääminen on kielletty.

Nimiin, toiminimiin tai yksityisiin tuotemerkeihin sekä raaka-aineen tuotannosta vastanneisiin sikatiloihin viittaavat merkinnät ovat kuitenkin sallittuja, kunhan ne eivät ole luonteeltaan mainostavia tai omiaan johtamaan ostajaa harhaan.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Prosciutto di Norcian valmistus tapahtuu maantieteellisellä alueella, joka käsittää Norcian, Precin, Cascian, Monteleone Spoleton ja Poggiodomon kuntien yli 500 metrin korkeudessa merenpinnasta sijaitsevat alueet.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Kohdassa 4 määritellylle maantieteelliselle alueelle ovat ominaisia korkeat selänteet, jotka estävät mereltä tulevat kosteat ilmavirtaukset, ja runsaat kalkkikiviesiintymät, joiden ansiosta sadevesi ei keräänny yhteen paikkaan. Nämä ominaisuudet sekä väestön aikojen myötä kertynyt kokemus ja osaaminen laiduntalouden ja sianlihan jalostuksen alalla ovat mahdollistaneet laadukkaan kinkun valmistuksen kannalta ihanteellisten luonnollisten ja inhimillisten olosuhteiden kehittämisen alueelle.

Prosciutto di Norcia on leikattaessa kiinteää, ja sen väri vaihtelee vaaleanpunaisesta punaiseen. Ominaisuus on kevyen mausteinen ja maku herkullinen mutta vähäsuolainen.

SMM-tuotteen Prosciutto di Norcia ominaisuudet ovat sen valmistukseen liittyvien inhimillisten tekijöiden lisäksi läheisesti yhteydessä myös ympäristöolosuhteisiin. Alueen luonnonympäristö on kypsytyksen kannalta erityisen suotuisa edellä kuivailtujen ilmasto- ja maaperäolosuhteiden vuoksi. Lisäksi taito säilöä sianlihaa Nursinon alueella oli tunnettu jo roomalaisajalla. Vuoristomaatalouden niukkuuden ja kylmän vuodenajan aiheuttaman toiminnan laantumisen vuoksi alueen asukkaat erikoistuiivat laiduntalouteen liittyviin toimintoihin, jotka yleistyivät tasavallan ja Rooman keisarikunnan aikana sekä myöhemmin kirkkovaltion toimesta sen pyrkiessä edistämään Lazion alueen maaseudun oloja. Talonpojista kehittyi asiantuntijoita sian anatomian, teurastuksen, jalostuksen ja leikatun lihan säilömisen alalla. Meidän päiviiimme saakka säilyneen perinteisen osaamisen mukaisesti leikattu liha suolattiin ja kypsytettiin myytäväksi lähialueille.

Eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

Eritelmän täydellinen teksti on saatavissa internetosoitteessa
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

tai

menemällä suoraan maa- ja metsätalousministeriön kotisivulle (www.politicheagricole.it), valitsemalla ensin "Prodotti DOP IGP" (ylhäällä oikealla), sen jälkeen "Prodotti DOP IGP e STG" (näytön vasemmassa laidassa) ja lopuksi "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".
