

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva za odobrenje manje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. drugim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća

(2016/C 153/11)

Europska komisija odobrila je tu manju izmjenu u skladu s člankom 6. stavkom 2. trećim podstavkom Delegirane uredbe Komisije (EU) br. 664/2014 ⁽¹⁾.

ZAHTEJ ZA ODOBRENJE MANJE IZMJENE

Zahtjev za odobrenje manje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. drugim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽²⁾**„PROSCIUTTO DI NORCIA”****EU br.: IT-PGI-0217-01363 – 8.9.2015.**

ZOI () ZOZP (X) ZTS ()

1. Skupina koja podnosi zahtjev i pravni interes

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

Adresa e-pošte: info@prosciuttodinorcia.com

Udruženje *Consorzio di Tutela dell'IGP Prosciutto di Norcia* ovlašteno je za podnošenje zahtjeva za izmjenu u skladu s člankom 13. stavkom 1. odluke *Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali* br. 12511 od 14. listopada 2013.

2. Država članica ili treća zemlja

Italija

3. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena

- Opis proizvoda
- Dokaz o podrijetlu
- Način proizvodnje
- Povezanost
- Označivanje
- Ostalo [ažuriranje pravne upute, kontrolno tijelo, pakiranje]

4. Vrsta izmjene

- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a koja se može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.
- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a koja se može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012, a koja zahtijeva izmjenu objavljenog jedinstvenog dokumenta.

⁽¹⁾ SL L 179, 19.6.2014., str. 17.

⁽²⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a koja se može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012, za koju nije objavljen jedinstveni dokument (ili istovrijedan dokument).
- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZTS-a koja se može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. četvrtim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.

5. Izmjena/izmjene

Način proizvodnje

Članak 3. „Sirovine” specifikacije proizvoda mijenja se kako slijedi:

- rečenica „c) svinje koje potječu od nerasta drugih pasmina ili hibridnih nerasta, pod uvjetom da potječu iz programa odabira ili križanja, koji se provode u skladu s talijanskom genealoškom knjigom za ...”

zamjenjuje se sljedećim:

„c) svinje koje potječu od nerasta drugih pasmina ili hibridnih nerasta namijenjenih proizvodnji teških svinja”.

Tom se izmjenom želi pojasniti ono što je već utvrđeno rečenicom „Ne postoji zemljopisno ograničenje podrijetla svinja”, koja se nalazi u specifikaciji proizvoda neposredno nakon točke „c)” stavka koji slijedi.

Nadalje, predložena je izmjena u skladu s načelom otvorenog tržišnog gospodarstva i slobodnog tržišnog natjecanja, ona je potpuno u skladu s prenošenjem i provedbom članaka 101. i 119. te članaka koji slijede Ugovora o Europskoj uniji. Ta se izmjena treba smatrati „manjom” jer ne povećava ograničenja povezana s trgovanjem proizvodom i njegovim sirovinama te je u skladu s općim zahtjevima iz članka 53. stavka 2. točaka a) do e) Uredbe (EU) br. 1151/2012;

- rečenica „Prehranom i tehnikama za uzgoj osigurava se dobivanje teških svinja s pomoću umjerenih povećanja na dnevnoj bazi.”

zamjenjuje se sljedećim:

„Prehranom i tehnikama za uzgoj osigurava se dobivanje teških svinja.”

- rečenica „U skladu s ovom specifikacijom proizvoda tradicionalne teške svinje nastoje se dobiti tehnikama za uzgoj, dopuštenim vrstama hrane za životinje te količinom i načinom hranjenja, što se postiže tijekom vremena s pomoću umjerenih dnevnih povećanja i prehrane koja je u skladu s postojećim općim propisima.”

zamjenjuje se sljedećim:

„U skladu s ovom specifikacijom proizvoda tradicionalne teške svinje nastoje se dobiti tehnikama za uzgoj, dopuštenim vrstama hrane za životinje te količinom i načinom hranjenja, što se postiže tijekom vremena s pomoću prehrane koja je u skladu s postojećim općim propisima.”

Izmjena je opravdana s obzirom na to da pridjev „umjerena” nije objektivan i može dovesti do pogrešnog tumačenja. Proizvodnja teških svinja temelji se na tehnikama prehrane i tova koje moraju biti u skladu sa zahtjevima za masene razrede svinja u fazi uzgoja iz članka 3. specifikacije proizvoda, posebno u pogledu sadržaja tablica 1., 2. i 3., koje se odnose na „dopuštenu hranu”, ukupni „sadržaj suhe tvari” unesen s pomoću žitarica te druge specifikacije povezane s ograničenjima u kombiniranoj uporabi sirutke i mlaćenice, kombiniranoj uporabi sušenog krumpira i kasave te sadržaju dušika iz otpada destiliranja. Iz toga proizlazi da se u skladu sa zahtjevima iz specifikacije proizvoda i postojećim propisima, različitim formulacijama hrane za životinje mogu dobiti različiti iznosi dnevnog povećanja mase, zbog čega se ne može precizno definirati „umjereno dnevno povećanje”;

- rečenica „Svinje se šalju na klanje između navršenih devet i 15 mjeseci.”

zamjenjuje se sljedećim:

„Svinje se šalju na klanje u dobi između navršenih 215 i 450 dana.”

Ta se izmjena opravdava činjenicom da se u pogledu formulacija za prehranu svinja i tehnika uzgoja/racioniranja, koje su ipak u skladu s karakteristikama teških svinja predviđenima specifikacijom proizvoda ZOZP-a „Prosciutto di Norcia”, izrazito napredovalo, posebno u pogledu prosječnih dnevnih povećanja pri uzgoju svinja za tov u istim genetskim uvjetima, a da se pritom nije smanjila kvaliteta mesa u trenutku klanja/prerade. Stoga se često događa da svinje dosegnu minimalna ograničenja u pogledu mase koja su utvrđena specifikacijom proizvoda puno prije navršenih devet mjeseci (već nakon otprilike sedam ili sedam i pol mjeseci) i da premaše maksimalna ograničenja u pogledu mase koja su utvrđena specifikacijom proizvoda puno prije navršenih 15 mjeseci. Time se objašnjava skraćivanje rokova za početak klanja svinja, što uzrokuje smanjenje količine ulaznih sirovina te čini tržište svinja nestabilnim i izlaže uzgajivače kaznama ako svinje nisu u skladu sa zahtjevima u pogledu mase i starosti. Stoga bi se prijedlogom za smanjenje minimalne starosti svinja pri slanju na klanje na 215 dana ostavilo više prostora uzgajivačima i osobama koje provode klanje, čak i u slučaju povišenih srednjih dnevnih povećanja i ne bi kažnjavali uzgajivači koji se trude pratiti tehnološki napredak u uzgoju u pogledu obroka svinja za tov te se ne bi smanjila ni razina kvalitete prethodno navedenog mesa;

- rečenica „Trupovi dobiveni klanjem trebaju biti razvrstani u razred teških svinja, u skladu s Uredbom (EEZ) br. 3220/84 i Odlukom Komisije 2001/468/EZ od 8. lipnja 2001. te Ministarskom odlukom od 11. srpnja 2002., i u prosjeku trebaju potjecati iz srednjih razreda službenog sustava za ocjenjivanje udjela mesa.”

zamjenjuje se sljedećim:

„Trupovi dobiveni klanjem trebaju biti razvrstani u razred teških svinja u skladu s uvjetima predviđenima postojećim propisima i u prosjeku trebaju potjecati iz razreda ‚E’, ‚U’, ‚R’ i ‚O’ službenog sustava za ocjenjivanje udjela mesa.”

Ta se izmjena objašnjava razvojem primjenjivog regulatornog okvira i tehničkim razlozima povezanim s načinima proizvodnje. Iz regulatorne perspektive specifikacija proizvoda tom se izmjenom prilagođava na način da se Uredba (EEZ) br. 3220/84 i Odluka Komisije 2001/468/EZ stavljaju izvan snage te se više ne mogu smatrati primjenjivima. Iz tehničke perspektive omogućavanje uporabe razreda kvalitete „E” za butove trupova teških svinja u proizvodnji pršuta „Prosciutto di Norcia”, unatoč činjenici da su tim razredom obuhvaćeni trupovi čiji je udio krkog mesa koji se mjeri na području leđa u postocima težine trupa viši od onoga koji je trenutano predviđen za razred „U”, rezultira uključivanjem butova koji bi bili odgovarajući za pripremu pršuta „Prosciutto di Norcia” jer je njihova stvarna pokrivenost masnoćom istovjetna onoj za razred „U”;

- rečenica „Tijekom soljenja upotrebljava se morski natrijev klorid srednje teksture i papar u malim količinama.”

briše se.

To je brisanje izvršeno kako bi se poboljšala razumljivost specifikacije proizvoda jer se upućivanje na postupak soljenja i na morski natrijev klorid koji odgovara „morskoj soli” te opis predmetnih faza odnose na „način pripreme” opisan u članku 4. specifikacije pršuta „Prosciutto di Norcia”, dok se upućivanje na uporabu papra osim u članku 4. nalazi i u fazama predviđenima u članku 5. „Zrenje”.

Članak 4. „Način pripreme” specifikacije proizvoda mijenja se kako slijedi:

- rečenica: „Priprema butova nastavlja se soljenjem, koje se vrši u dva navrata s pomoću morske soli srednje teksture.”

zamjenjuje se sljedećim:

„Priprema butova nastavlja se soljenjem, koje se vrši u dva navrata s pomoću morske soli.”

Ta se izmjena, koja odgovara brisanju upućivanja na granulometriju koja se obično opisuje kao „srednja tekstura”, objašnjava drugačijim sustavom rada modernih mehanizama za soljenje, koji uključuje automatsku kalibraciju s obzirom na različite karakteristike sirovine i uvjete povezane s temperaturom i relativnom vlagom;

- nakon rečenice „Butovi se prvotno pripremaju pritiskanjem krvnih žila, nakon čega slijedi obrada s pomoću vlažne i suhe soli.”

umeće se sljedeće:

„U fazi soljenja dodaje se papar u malim količinama ako nije sadržan u potkožnoj masnoći koja se upotrebljava za ‚premazivanje’ (stuccatura) iz članka 5.”

Tim se dodatkom preuzima prethodna izmjena članka 3. i u skladu je sa specifikacijom organoleptičkih svojstava iz članka 6., u kojoj se miris proizvoda zaštićene kvalitete koji je namijenjen potrošnji opisuje kao „tipičan” i „lagano začinjaen”, zahvaljujući premazu koji može sadržavati papar, u skladu sa specifikacijama iz članka 5. „Zrenje”.

Ostalo

Članak 7. „Kontrole” specifikacije proizvoda mijenja se kako slijedi:

- rečenica: „Kontrolu usklađenosti proizvoda s ovom specifikacijom proizvoda vrši, u skladu s odredbama iz članaka 10. i 11. Uredbe (EZ) br. 510/2006, kontrolno tijelo naziva ‚3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria soc. cons. a r. l.’, sa sjedištem u Todiju (PG), Fraz. Pantalla, telefon: +39 07589571, telefaks: +39 0758957257, e-pošta: certificazione@parco3a.org.”

zamjenjuje se sljedećim:

„Provjera usklađenosti sa specifikacijom proizvoda vrši se u skladu s odredbama iz članka 37. Uredbe (EU) br. 1151/2012. Kontrolno tijelo nadležno za provjeru specifikacije proizvoda jest ‚3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria soc. cons. a r. l.’, sa sjedištem u Todiju (PG), Fraz. Pantalla, telefon: +39 0758957201, telefaks: +39 0758957257, e-pošta: certificazione@parco3a.org.”

Tom se izmjenom želi uzeti u obzir ažurirane propise i nove podatke o broju telefona kontrolnog tijela.

Članak 8. „Opisivanje i prezentiranje” specifikacije proizvoda mijenja se kako slijedi:

- nakon rečenice:

„Ta se oznaka sastoji od simbola s oznakom ‚Prosciutto di Norcia’ utisnutom vrućim žigom.”

umeće se sljedeći odlomak:

„Pršut ‚Prosciutto di Norcia’ može se staviti na tržište i bez kosti, u komadima, tj. narezan na komade različitog oblika i mase ili na šnite. Te će se vrste proizvoda trebati staviti na tržište nakon pakiranja u odgovarajuće te ispravno zatvorene i označene posude ili vrećice za hranu. U pogledu pripreme cijelog pršuta bez kosti ili u komadima, oznaka utisnuta vrućim žigom treba ostati vidljiva u svakom trenutku.”

Smatralo se korisnim umetnuti u specifikaciju prethodno navedeni odlomak radi davanja pojašnjenja o vrstama proizvoda koji se stavljaju u prodaju te kao odgovor na različite potrebe na tržištu u pogledu pakiranja proizvoda.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„PROSCIUTTO DI NORCIA”

EU br.: IT-PGI-0217-01363 – 8.9.2015.

ZOI () ZOZP (X)

1. Naziv

„Prosciutto di Norcia”

2. Država članica ili treća zemlja

Italija

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.2. Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Prosciutto di Norcia” ZOZP zreli je pršut koji kada je stavljen na tržište ima karakterističan „oblik kruške”, masu od najmanje 8,5 kg te koji je pri rezanju kompaktan, a boja mu varira od ružičaste do crvene. Karakterizira ga tipični lagano začinjaeni miris i bogat, ali neslan okus.

3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

Pršut „Prosciutto di Norcia” dobiva se od svinja tradicionalnih pasmina talijanski Large White i talijanski Landras te od poboljšanih vrsta koje od njih potječu, a upisane su u talijansku genealošku knjigu, ili potomaka nerasta tih pasmina; od svinja koje potječu od nerasta talijanske pasmine Durok kako je poboljšana talijanskom genealoškom knjigom. Prihvatljive su i svinje koje potječu od nerasta drugih pasmina ili od hibridnih nerasta namijenjenih proizvodnji teških svinja. Ne postoji zemljopisno ograničenje podrijetla svinja.

Isključuju se životinje nositelji antitetičnih obilježja, s osobitim naglaskom na stresni sindrom svinja (PSS); genetski tipovi i životinje koji nisu u skladu sa specifikacijom proizvoda i čistokrvne životinje pasmina belgijski Landras, Hampshire, Pietren, Durok i Spotted Poland.

Hrana koja se upotrebljava mora biti u skladu s komercijalnim standardima. Načinom prehrane i tehnikama uzgoja osigurava se dobivanje teških svinja od 160 kg, s odstupanjem od 10 %.

Za prehranu svinja od 30 do 80 kg žive vage upotrebljava se hrana navedena u tablicama br. 1. i 2. specifikacije proizvoda, s time da udio suhe tvari žitarica iznosi najmanje 45 % ukupne mase. Za prehranu svinja s više od 80 kg upotrebljava se samo hrana navedena u tablici br. 2., s time da suha tvar žitarica iznosi najmanje 55 % ukupne mase.

Pri kombiniranoj uporabi mlaćenice i sirutke količina ne smije biti veća od 15 litara na dan po životinji.

Sadržaj dušika iz otpada destilerija mora biti manji od 2 %.

Pri kombiniranoj uporabi sušenih krumpira i kasave udio ne smije biti veći od 15 % suhe tvari u obroku. Za sve prethodno navedene parametre moguća su odstupanja od najviše 10 %.

Karakteristikama sastojaka hrane za životinje trebaju se ispunjavati potrebe životinja tijekom raznih faza ciklusa uzgoja kako bi se ostvarili ciljevi utvrđeni u ovoj specifikaciji proizvoda.

Dodavanje minerala i vitamina obrocima dopušteno je u granicama utvrđenima postojećim općim zakonodavstvom.

3.4. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području

Faze proizvodnje i prerade pršuta „Prosciutto di Norcia” odvijaju se na području proizvodnje utvrđenom u točki 4.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Pršut „Prosciutto di Norcia” može se staviti na tržište i bez kosti, u komadima, tj. narezan na komade različitog oblika i mase, ili na šnite. Te će vrste proizvoda trebati staviti na tržište nakon pakiranja u odgovarajuće te ispravno zatvorene i označene posude ili vrećice za hranu. U pogledu cijelog pršuta bez kosti ili u komadima, oznaka utisnuta vrućim žigom treba ostati vidljiva u svakom trenutku.

3.6. Posebna pravila za označavanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Pršut „Prosciutto di Norcia” prodaje se s posebnom oznakom za identifikaciju proizvoda. Ta se oznaka sastoji od simbola s oznakom „Prosciutto di Norcia” utisnutom vrućim žigom. Naziv zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Prosciutto di Norcia” na naljepnici treba biti napisan jasnim slovima koja se ne mogu izbrisati i treba se jasno razlikovati od ostatka teksta na oznaci, a odmah nakon naziva treba biti navedena oznaka „Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla” i/ili pokrata „ZOZP” prevedene na jezik zemlje u kojoj se proizvod stavlja na tržište. Ti se navodi nalaze pokraj logotipa zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla. Zabranjuje se dodavanje oznaka koje nisu izričito predviđene.

Međutim dopušta se uporaba imena, trgovačkih naziva ili privatnih marki pod uvjetom da ne sadrže pohvalne izraze koji bi mogli zavarati kupca, uključujući imena svinjogojskih farmi s kojih proizvod potječe.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Zemljopisnim područjem prerade pršuta „Prosciutto di Norcia” obuhvaćeno je područje općina Norcia, Preci, Cascia, Monteleone Spoleto i Poggiodomo, koje se nalaze na nadmorskoj visini većoj od 500 metara.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Za određeno zemljopisno područje iz točke 4. karakteristični su visoki planinski lanci koji sprečavaju dotok vlažnog zraka s mora te prisustvo vapnenačkih formacija koje omogućuju raspršivanje oborina. Ta su svojstva, zajedno sa znanjima i posebnim vještinama koje su stanovnici s vremenom stekli u području nomadskog stočarstva i pripreme svinjskih komada, pridonijela razvoju optimalnog prirodnog i ljudskog okoliša za proizvodnju kvalitetnog pršuta na tom zemljopisnom području.

Narezani je pršut „Prosciutto di Norcia” kompaktan i karakterizira ga boja koja varira od ružičaste do crvene, tipični lagano začinjeni miris i bogat, ali neslan okus.

Svojstva pršuta „Prosciutto di Norcia” ne ovise samo o ljudskim faktorima na kojima se temelji njegova karakteristična priprema, već su usko povezana i s uvjetima okoliša. Prirodni okoliš tog područja posebno je pogodan za postupke dozrijevanja i zrenja zahvaljujući klimatskim osobinama i prethodno opisanoj vrsti tla. Osim toga, umijeće čuvanja svinjskog mesa u regiji Nursino već je bilo glasovito iz vremena Rimljana. Zbog siromaštva planinske poljoprivrede i neaktivnosti u hladnom dijelu godine stanovnici regije specijalizirali su se u djelatnostima povezanim s nomadskim stočarstvom. Te su se djelatnosti proširile u razdoblju Republike i Rimskog Carstva te pod utjecajem Crkve, koja se borila za vrednovanje sela u Laciju. Seljaci su na taj način postali stručnjaci za anatomiju svinje te za klanje, pripremu i čuvanje svinjskih komada u skladu s tipičnim vještinama koje su se sačuvala do danas, a ti su butovi bili namijenjeni za prodaju, soljenje i zrenje u susjednim regijama.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

Konsolidirani tekst specifikacije dostupan je na web-mjestu:

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

ili

izravno na početnoj stranici talijanskog Ministarstva za poljoprivredu, prehrambenu i šumarsku politiku (www.politicheagricole.it) klikom na „Prodotti DOP e IGP” (u gornjem desnom uglu ekrana), zatim na „Prodotti DOP, IGP e STG” (na lijevoj strani ekrana) te na kraju na „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.
