

KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO REGLAMENTAS (ES) Nr. 1135/2013

2013 m. lapkričio 7 d.

kuriuo patvirtinamas nereikšmingas saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registre įregistruoto pavadinimo specifikacijos pakeitimas [Prosciutto Toscano (SKVN)]

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų ⁽¹⁾, ypač į jo 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą,

kadangi:

- (1) remdamasi Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 1 dalies pirma pastraipa, Komisija išnagrinėjo Italijos pateiktą saugomos kilmės vietos nuorodos „Prosciutto Toscano“, kuri buvo įregistruota Komisijos reglamentu (EB) Nr. 1263/96 ⁽²⁾ su pakeitimais, padarytais Reglamentu (ES) Nr. 777/2010 ⁽³⁾, specifikacijos pakeitimo paraišką;
- (2) paraiškos tikslas – iš dalies pakeisti specifikaciją ir patikslinti, kad gaminant „Prosciutto Toscano“ draudžiama naudoti priedus arba konservantus;

- (3) Komisija pakeitimą išnagrinėjo ir nusprendė, kad jis pagrįstas; pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą pakeitimas yra nereikšmingas, todėl Komisija gali jį patvirtinti netaikydama minėto reglamento 50–52 straipsniuose nurodytos procedūros,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Saugomos kilmės vietos nuorodos „Prosciutto Toscano“ specifikacija iš dalies keičiama pagal šio reglamento I priedą.

2 straipsnis

Bendrasis suvestinis dokumentas su pagrindiniais specifikacijos elementais pateikiamas šio reglamento II priede.

*3 straipsnis*Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2013 m. lapkričio 7 d.

Komisijos vardu
Pirmininko pavedimu
Dacian CIOLOȘ
Komisijos narys

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.⁽²⁾ OL L 163, 1996 7 2, p. 19.⁽³⁾ OL L 233, 2010 9 3, p. 11.

I PRIEDAS

Patvirtinami tokie saugomos vietos kilmės nuorodos „Prosciutto Toscano“ specifikacijos pakeitimai:

Gaminant „Prosciutto Toscano“ nuo šiol draudžiama naudoti priedus arba konservantus. Tradiciniu būdu apdorojant „Prosciutto Toscano“ garantuojama, kad šio tipo medžiagos nenaudojamos. Uždraudžiant naudoti nitritus ir nitratus sustiprinamas ryšys su tradiciniu „Prosciutto Toscano“ gamybos būdu, be to, užtikrinama, kad galutiniame produkte nebus priedų ir konservantų (E251 ir E252).

II PRIEDAS

Suvestinis bendrasis dokumentas

2006 m. kovo 20 d. Tarybos reglamentas (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ⁽¹⁾

„PROSCIUTTO TOSCANO“

EB Nr. IT-PDO-0317–01009–2.7.2012

SGN () SKVN (X)

1. Pavadinimas

„Prosciutto Toscano“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Italija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.2 klasė. Mėsos produktai (virti, sūdyti, rūkyti ir kt.)

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

Vartoti pateikiamas „Prosciutto Toscano“ kumpis pasižymi tokiais fizinėmis, organoleptinėmis, cheminėmis ir fizinėmis bei cheminėmis savybėmis: kumpio apatinė dalis pusapvalės formos, nes šlaunikaulio galva ne daugiau kaip 8 cm išsikišusi iš kumpio; jo svoris yra apie 8–9 kg, bet ne mažesnis kaip 7,5 kg; pjūvio vietoje mėsos spalva gali būti nuo ryškiai raudonos iki šviesiai raudonos spalvos, yra šiek tiek tarpraumeninių riebalų; poodiniai riebalai grynios baltos spalvos, su nežymiais rausvais ruoželiais, kompaktiški, tarp sluoksnių nėra tarpelių, stipriai priglundę prie raumens paviršiaus. „Prosciutto Toscano“ kumpiu galima pradėti prekiauti ne vėliau kaip per 30 mėnesių nuo šviežio kumpio apdorojimo. Be to, jis gali būti parduodamas be kaulų, supjaustytas įvairios formos ir svorio gabalais arba pjaustytas griežinėliais.

Skonis delikatus ir atpažįstamas, dėl tradicinio apdorojimo ir brandinimo metodo kumpis įgauna juntamą ir jam būdingą kvapą.

Fizinės ir cheminės savybės:

druska (išreikšta NaCl) % ne daugiau kaip 8,3

raumens drėgnis % ne daugiau kaip 61,0

proteolizės rodiklis % ne daugiau kaip 30,0

3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

„Prosciutto Toscano“ gaminamas iš šio dokumento 4 punkte nustatytoje geografinėje vietovėje atvestų, išaugintų ir paskerstų kiaulių šviežių šlaunų. Kiaulės turi sverti ne mažiau kaip 160 kg (su 10 % paklaida) ir būti ne jaunesnės kaip devynių mėnesių. „Prosciutto Toscano“ gaminamas iš sunkių grynaveislių arba iš tradicinių bazinių „Large White“ ir „Landrace“ veislių išvestų kiaulių šviežių šlaunų. Šviežios paruoštos šlaunies svoris turi būti ne mažesnis kaip 11,8 kg.

3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams)

Didžiausia dalis pašarų paruošiama šio bendrojo dokumento 4 punkte nustatytoje geografinėje vietovėje, kuri sutampa su kiaulių auginimo vietoje; pašarai tvarkomi taikant integruotą specifinės grandinės valdymo sistemą.

3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Konkretūs „Prosciutto Toscano“ gamybos veiksmai – sūdymas, džiovinimas, padengimas riebalais ir brandinimas – atliekami tradicinėje gamybos vietovėje, kuriai priklauso visas Toskanos regionas.

⁽¹⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 12. Pakeistas 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų (OL L 343, 2012 12 14, p. 1).

3.6. Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

Prieš parduodamas bet kurio tipo produktas (kumpis be kaulų, supjaustytas gabalais arba pjaustytas griežinėliais) pažymimas ir supakuojamas į tinkamai užplombuotus maistui skirtus indus arba pakuotes. Pasibaigus brandinimui „Prosciutto Toscano“ pjaustomas griežinėliais ir pakuojamas 4 punkte nurodytoje gamybos vietoje, kad būtų užtikrinta griežinėliais supjaustytam kumpiui nustatyta skirtinga brandinimo trukmė ir kad kumpis išlaikytų 3.2 punkte aprašytas su drėgniu ir raumeninės dalies bei griežinėlių riebalų dalies išvaizda susijusias savybes. Jei griežinėliais ar gabalais pjaustyti skirti kumpiai būtų neribotą laiką laikomi kitokioje nei numatyta aplinkoje, jie igitų savybių, nederančių su pripažįstamomis „Prosciutto Toscano“ kumpio savybėmis, t. y. galėtų atsirasti neįprasto pelėsio, nenormaliai sumažėti proteinų ir dėl to pasikeistų proteolizės rodiklis arba apkarstų kumpio riebalai, taigi kumpis įgautų kitokį nei vartotojų tradiciškai vertinamą skonį ir kvapą. Be to, mėsos gabalus ar pjaustytus griežinėlius laikant nesupakuotus, valgomasis mėsos paviršius gali stipriai oksiduotis ir paruduoti, neprisidengtas raumeninės dalies paviršius gali apdžiūti arba mėsa gali suminkštėti dėl drėgnos aplinkos.

3.7. Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės

Etiketėje aiškiomis ir nenusitrinančiomis raidėmis turi būti užrašytas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas „Prosciutto Toscano“, šis užrašas turi aiškiai skirtis nuo kitų užrašų etiketėje. Po šio užrašo turi būti pateikta nuoroda „Denominazione di Origine Protetta“ (Saugoma kilmės vietos nuoroda) arba santrumpa D.O.P. Draudžiama pridėti bet kokių konkrečiai nenumatytą įrašą. Tačiau leidžiama nurodyti pavadinimus, įmonių pavadinimus arba privačius prekės ženklus, jei jie nėra giriamojo pobūdžio ir neklaidina pirkėjų. Ant kumpio taip pat gali būti nurodytas pavadinimas ūkio, kuriame užauginta gamybai naudota kiauliena, jei visa žaliava yra iš to paties ūkio.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

„Prosciutto Toscano“ kumpiui gaminti skirtos kiaulės turi būti auginamos Lombardijos, Emilijos–Romanijos, Markės, Umbrijos, Lacijaus ir Toskanos regionuose. „Prosciutto Toscano“ apdorojamas, pjaustomas ir pakuojamas tradicinėje jo gamybos vietoje, kuriai priklauso visas Toskanos regionas.

5. Ryšys su geografinė vieta

5.1. Geografinės vietovės ypatumai

Aplinkos veiksniai glaudžiai susiję su gamybos vietos savybėmis. Vietovėje daug vėsių slėnių ir gausu vandens, taip pat miškais apaugusių kalvų; visa tai daro įtaką klimatui ir lemia galutinio produkto savybes. „Prosciutto Toscano“ kumpio gamyba šioje vietoje paaiškinama nustatytos mikrozonos sąlygomis: Toskanos regionas dėl savo formos ir geografinės padėties tinka kokybiškam kumpiui gaminti. NET ir klimatas, kuris labai skiriasi nuo kaimyninių regionų klimato, labai tinka produktui brandinti. Jis palankus geram aplinkos ir tipinių regiono produktų ryšiui sukurti, sudaromos sąlygos lėtai ir tinkamai brandinti tuos produktus (vyną, aliejų, sūrį ir, aišku, kumpį). Šioje aplinkoje dirbantys žmonės išbulino specifines perdirbimo (išpjaustymo ir sūdymo) technologijas, kurios geriausiai pritaikytos prie aplinkos sąlygų ir kurios išliko iki mūsų dienų bei daro didžiausią įtaką 3.2 punkte aprašytoms „Prosciutto Toscano“ savybėms.

5.2. Produkto ypatumai

„Prosciutto Toscano“ pasižymi kvapniu ir atpažįstamu aromatu, delikačiu ir jam būdingu skoniu.

„Prosciutto Toscano“ – žalias kumpis, kurio brandinimo laikotarpis, t. y. nuo sūdymo iki pateikimo prekiauti, turi būti ne trumpesnis kaip 10 mėnesių (kai kumpis sveria 7,5–8,5 kg) arba 12 mėnesių (kai kumpis sveria daugiau kaip 8,5 kg). Pjaustyti griežinėliais skirtas „Prosciutto Toscano“ kumpis brandinamas dviem mėnesiais ilgiau nei pirmiau nurodyta, t. y. 12 mėnesių (kai kumpis sveria 7,5–8,5 kg) arba 14 mėnesių (kai kumpis sveria daugiau kaip 8,5 kg).

5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys

Dėl vietovės klimato čia galima išgauti labai vertingų žemės ūkio maisto produktų; vietovė palanki „Prosciutto Toscano“ brandinti ir vytinti, čia kumpis įgauna jam būdingas savybes. Įrodytas tvirtas istorinis ūkių ir produkto perdirbėjų ryšys su geografinė vieta. Šį ryšį sustiprino ir patvirtino socialinių, ekonominių ir gamybos veiksmų raida bei per amžius sukaupta žmonių patirtis. Kalbant apie nustatytą žaliavos kilmės vietovę, visiškai neįtikintys ir būdingiausi yra geografiniai ir aplinkos veiksniai bei gyvulininkystės sektoriuje dirbančių žmonių sukaupta patirtis. Vietovėje, iš kurios gaunama žaliava, gyvulininkystės vystymąsi skatino platus grūdinių kultūrų auginimas ir daug perdirbimo įmonių, dėl to labiausiai paplito kiaulių auginimas.

Kalbant apie kiek mažesnę perdirbimo vietovę, ypatingas aplinkos, klimato, gamtos ir žmoniškųjų veiksmų derinys sudarė sąlygas įtvirtinti tradicinį perdirbimo būdą ir nustatyti specifinius techninius igūdžius, nulemiančius SKVN „Prosciutto Toscano“ savybes. Būdingą aromatą ir skonį kumpis įgauna dėl specifinių techninių perdirbimo igūdžių, kurie reglamentuojami jau nuo XV amžiaus: ypatingo kumpio išpjovimo lanku, pradedant nuo viršaus, taip kumpis įgauna V formą; dėl to mėsa geriau džiūsta, be to, padidėja sūdomas jos plotas; sūdymo „sausuoju“ metodu, naudojant druską, pipirus ir natūralius augalinės kilmės prieskonius; padengimo riebalais, visuomet naudojant pipirus ir natūralius augalinės kilmės prieskonius, ir galiausiai brandinimo, prie kurio labai prisideda gamybos vietovės aplinkos sąlygos. Dėl ilgo brandinimo laikant kumpius natūralioje drėgmėje ir, priklausomai nuo vietos papročių, sūdymo bei padengimo riebalais etapuose naudojant pipirus ir natūralius augalinės kilmės prieskonius, „Prosciutto Toscano“ įgauna kvapnų aromatą, delikatų ir jam būdingą skonį.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

[Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis]

Pakeistą produkto specifikacijos tekstą galima rasti interneto svetainėje:

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

arba tiesiogiai Žemės ūkio, maisto produktų ir miškininkystės ministerijos interneto svetainėje (www.politicheagricole.it), dešinėje viršutinėje ekrano pusėje spaudžiant nuorodą „Qualità e sicurezza“ ir po to – „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.
