

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2016/C 418/05)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą pakeitimo paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsnį ⁽¹⁾.

PRODUKTO SU SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA ARBA SAUGOMA GEOGRAFINE NUORODA SPECIFIKACIJOS
REIŠKIMO PAKEITIMO PATVIRTINIMO PARAIŠKA

Pakeitimo patvirtinimo paraiška pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies pirmą pastraipą**„PROSCIUTTO VENETO BERICO-EUGANEO“****ES Nr. PDO-IT-02104–18.1.2016****SKVN (X) SGN ()****1. Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas**

„Consorzio di tutela del Prosciutto Veneto Berico-Euganeo D.O.P.“

Adresas: Piazza V. Emanuele II, 3
35044 Montagnana (PD)
ITALIA

Tel. ir faks. +39 042982964
E. adresas info@prosciuttoveneto.it

„Consorzio di Tutela del Prosciutto Veneto Berico-Euganeo D.O.P.“ pagal 2013 m. spalio 14 d. Žemės ūkio, maisto produktų ir miškininkystės ministerijos dekreto Nr. 12511 13 straipsnio pirmą dalį yra įgaliota pateikti pakeitimo paraišką.

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Italija

3. Keičiamos produkto specifikacijos dalys

- Produkto pavadinimas
- Produkto aprašymas
- Geografinė vietovė
- Kilmės įrodymas
- Gamybos būdas
- Ryšys su geografinė vietovė
- Ženklinimas
- Kita [ženklintas etiketėmis, pakavimas, kontrolės institucija]

4. Pakeitimo (-ų) rūšis

- Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, kuris negali būti laikomas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

- Produkto su registruota SKVN arba SGN, kurio bendrasis (arba lygiavertis) dokumentas nepaskelbtas, specifikacijos pakeitimas, kuris negali būti laikomas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.

5. Pakeitimas (-ai)

Pakavimas

Pageidaujame panaikinti prievolę produkto iškaulinėjimą, pjaustymą gabalais, pjaustymą griežinėliais ir pakavimą atlikti geografinėje gamybos vietovėje.

Dėl šios prievolės panaikinimo atliekami tokie pakeitimai specifikacijos B ir C dalyse.

B.5 dalis

Pastraipa:

„Pirmiau minėti pakavimo veiksmai atliekami tiesiogiai kontroliuojant įgaliotai institucijai išimtinai tik konkrečioje vietovėje, nustatytoje Bendrojo dokumento 4 straipsnyje.“

pakeičiama taip:

„Paeiliui atliekamas iškaulinėjimas, pjaustymas griežinėliais ir pakavimas gali būti atliekami ne C1 dalyje nustatytoje vietovėje, tačiau privalo būti atliekami kontroliuojant Kontrolės institucijai“.

Padarius šį pakeitimą iškaulinėjimas, pjaustymas griežinėliais ir pakavimas gali būti atliekami ne tik nustatytoje geografinėje vietovėje, kartu užtikrinant, kad bus atliekama numatyta šių veiksmų kontrolė.

Patvirtintos kontrolės institucijos atliekama kontrolė grindžiama tuo, kad pjaustant griežinėliais nuimamas SKVN ženklas.

C.2 dalis

Pastraipa:

„Gamybos įmonės (*prosciuttifici*) ir pjaustymo bei pakavimo cechai turi vykdyti veiklą C.1 dalyje nustatytoje vietovėje, kurioje turi vykti visi šioje specifikacijoje numatyti žaliavos perdirbimo etapai.“

pakeičiama taip:

„Gamybos įmonės (*prosciuttifici*) turi vykdyti veiklą C.1 dalyje nustatytoje vietovėje, kurioje turi vykti visi šioje specifikacijoje numatyti žaliavos perdirbimo etapai.“

Šis pakeitimas atitinka B.5 dalyje padarytus patikslinimus ir suteikia galimybę iškaulinėjimo, pjaustymo griežinėliais ir pakavimo veiksmus atlikti ne tik nustatytoje geografinėje vietovėje, kartu užtikrinant, kad bus atliekama numatyta šių veiksmų kontrolė.

Kilmės įrodymas

Panaikinus geografinį apribojimą pakavimo srityje, toliau nurodytos specifikacijos C ir E dalių pastraipos pakeistos tam, kad būtų nustatytos produkto pakavimo ir kontrolės vykdymo taisyklės ir užtikrintas produkto teisingas identifikavimas bei atsekamumas.

C8.1 dalis

Pastraipos:

„Augintojus, kurie nori būti įtraukti į saugomos gamybos, kaip ji apibrėžta bendrajame dokumente, ciklą, turi iš anksto patvirtinti ir registruoti įgaliota institucija (nustatyta bendrajame dokumente).“

Šiuo tikslu augintojai įgaliotai institucijai turi pateikti specialų prašymą. Atlikusi atitinkamus patikrinimus ši institucija kiekvienam augintojui suteikia raidinį-skaitmeninį identifikacinį kodą, kuris sudaromas pagal konkrečioje direktyvoje nustatytus būdus ir pranešamas nacionalinei kontrolės institucijai, taip pat pateikia popierinio formato *ad hoc* sunumeruotus ir koduotus dokumentus, kurie reikalingi siekiant vėliau gauti sertifikatą.“

pakeičiamos taip:

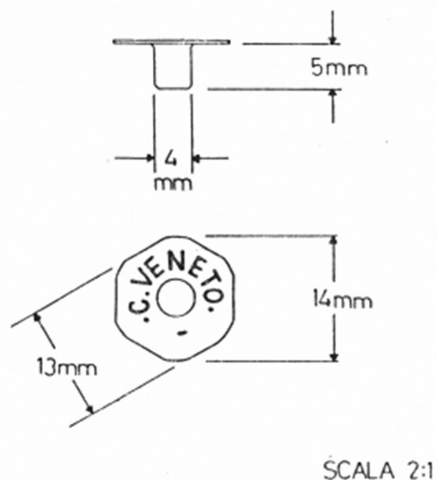
„Kiekvienas gamybos proceso etapas kontroliuojamas kiekviename iš šių etapų registruojant pradedamus ir baigiamus gaminti produktus. Tokia priežiūra, taip pat kaip ir registravimas šiam tikslui skirtuose registruose, kuriuos tvarko augintojų, gamintojų, skerdėjų, pjaustymo cechų, brandinimo ir pakavimo specialistų kontrolės institucijos, gamybos ir pakavimo registrų vedimas bei kontrolės institucijos laiku pateikiamos deklaracijos leidžia užtikrinti produkto identifikavimą ir atsekamumą. Visus į šiuos registrus įrašytus fizinius ir juridinius asmenis tikrina kontrolės institucija, kaip nustatyta gamybos specifikacijoje ir atitinkamame tikrinimo plane.“

Ankstesnę nuostatą visiškai pakeičia naujoji nuostata, kuria siekiama nustatyti visas mėsos gamybos sektoriaus, kaip jis apibrėžtas galiojančiose šios srities nuostatose, identifikuojamas kategorijas.

E1.3 dalis

Ši dalis papildoma tokia pastraipa:

„Patvirtinimo plomba: prieš sūdyimo etapą gamintojas patikrina, ar šviežias kumpis atitinka specifikacijoje nurodytus reikalavimus, tuomet uždeda metalinę plombą, kuri turi atrodyti taip:



plomba turi būti šešiakampio formos, joje turi būti užrašyta nuoroda „C. VENETO“, taip pat perdirbimo pradžios menuo (romėniškais skaitmenimis) ir metai (arabiškais skaitmenimis).

Ši plomba yra būtina detalė norint apskaičiuoti trumpiausią brandinimo laiką, be to, ji atitinka gamybos datą pagal nacionalinius įstatymus mėsos sanitarinės priežiūros srityje.

Plomba uždedama šiam tikslui numatytu įrankiu ir sukurta taip, kad negalėtų būti nuimta.“

Naujoje pridėtoje pastraipoje numatyta, kad atitinkamas kumpis turi būti identifikuojamas pagal plombą, kurios aprašymas taip pat pateikiamas. Šia procedūra užtikrinama, kad identifikuojamas tik toks kumpis, kuris atitinka specifikacijos reikalavimus.

E1.9 dalis

Ši dalis papildoma tokia pastraipa:

„Atitikties ženklas turi likti ant iškaulinėto kumpio ir šio kumpio gabalų supjausčius.

Kumpiams su atitikties ženklu, skirtiems pjaustyti griežinėliais ir pakuoti, turi būti būdingos tokios savybės:

- brandinimas ne mažiau kaip 14 mėnesių;
- drėgnis lygus arba mažesnis nei 64 %;
- kad ženklas būtų uždėtas, turi būti laikomasi visų atitinkamų reikalavimų, todėl negali būti jokių neatitikimų technologijos, kokybės, higienos ir sanitarijos srityje.

Prižiūrint kontrolės institucijai ženklas ant naudojamos pakuotės uždėdamas taip, kad jo nebūtų galima nutrinti ar panaikinti.

Prekyba

Pjaustymas gabalais, griežinėliais ir pakavimas. „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ gali būti parduodamas ne tik visu gabalu, bet ir be kaulo, supakuotas įvairios formos ir svorio gabalais; tokiu atveju H dalyje nustatytas atitikties ženklas turi būti įskaitomai uždėtas ant kiekvienos prekės.

„Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ taip pat gali būti parduodamas griežinėliais, tokiu atveju ženklas uždėdamas ant pakuočių taip, kad jo nebūtų galima nutrinti ar panaikinti.

„Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ pjaustymo gabalais, pjaustymo griežinėliais ir pakavimo etapuose atliekama kontrolė, kurios tikslas:

- užtikrinti, kad SKVN gaminiui tikrai skirti jau sertifikuoti produktai, taip pat patvirtinti, kad atsekamumas ir kilmės įrodymas atitinka specifikacijos nuostatas;

- patikrinti, ar visuomet laikomasi techninių ir kokybinių reikalavimų, nustatytų specifikacijoje, ar nėra galimos žalos, taip pat patikrinti brandinimo sąlygas ir aw vertę;
- patvirtinti, kad pakuojant naudojami galiojančią specifikaciją atitinkantys grafiniai ženklai ir jie visiškai atitinka visas SKVN naudojimo nuostatas;
- patikrinti, ar pakuojant griežinėliais pjaustytus SKVN produktus tikrai laikomasi šiuo tikslu tinkamai nurodyto ir identifikuoto „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ kiekio.

Iškaulinėjimui skirti kumpiai siunčiami tolesniam perdirbimui kartu su gamintojo išduotais specialiais sertifikatais, kuriuose nurodomas atitinkamų produktų kiekis ir su jais susiję informavimo bei identifikavimo duomenys, reikalingi pagal SKVN kontrolės planą, visų pirma:

- a) perdirbimo pradžios data (plombos data);
- b) skaičius ir svoris;
- c) gamintojo kodas.

Veiklos vykdytojas, užsiimantis iškaulinėjimo, pjaustymo griežinėliais ir pakavimo veikla bei siekdamas gauti SKVN, privalo pagal kontrolės institucijos nustatytas taisykles pateikti dokumentus, reikalingus atliekamų veiksmų atitikčiai ir tinkamumui patikrinti, be to, tai pačiai kontrolės institucijai privalo pranešti savo kaip pakuotojo statusą, kad būtų galima vietoje atlikti kontrolę ir patikrinimus, kurių išlaidas jis padengia pats.“

Naujoje pridedamoje pastraipoje nurodoma, kad atitikties ženklas turi būti dedamas ir ant iškaulinėjimui, pjaustymui griežinėliais ir pakuoti skirtų kumpių, taip pat nustatomi kokybiniai reikalavimai pjaustyti griežinėliais ir pakuoti skirtiems kumpiams, kad ant jų būtų uždėtas ženklas.

Be to, joje patikslinamos procedūros, kurių turi laikytis veiklos vykdytojas, užsiimantis iškaulinėjimu, pjaustymu griežinėliais ir pakavimu, kad užtikrintų produkto kilmės įrodymą.

Gamybos būdas

C.6.4 dalis

Sakinys:

„Auginimo metodais siekiama išauginti sunkiąsias kiaules – šio tikslo turi būti siekiama užtikrinant, kad kiaulės kasdien priauga šiek tiek svorio – ir gauti skerdenas, patenkančias į vidurines EEB klasifikavimo kategorijas.“

pakeičiamas taip:

„Auginimo metodais siekiama išauginti sunkiąsias kiaules – šio tikslo turi būti siekiama užtikrinant, kad kiaulės kasdien priauga šiek tiek svorio – ir gauti skerdenas, patenkančias į vidurines EEB klasifikavimo kategorijas: Europos klasifikacijos H (sunkiųjų) kiaulių kategorijos U, R ir O klases.“

Šis pakeitimas padarytas siekiant suderinti specifikaciją su Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 IV priedo B punkte nustatyta kiaulių skerdenų klasifikavimo schema.

Ženklinimas etiketėmis

H.2 dalis

Siekiant vartotojui suteikti daugiau aiškumo, toliau pateikiamas atitikties ženklo paveikslėlis.



H.4 dalis

Sakinys:

„Plomba dedama prieš sūdytą ir tik ant šviežių kumpių, atgabentų iš patvirtintų skerdyklų ir jau su aprašytais antspaudais.“

pakeičiamas taip:

„Plomba dedama prieš sūdytą ir tik ant šviežių kumpių, atgabentų iš patvirtintų skerdyklų ir jau su aprašytais antspaudais (žr. E1.3 dalį).“

Nuoroda į E1.3 dalį pridedama siekiant, kad specifikacijoje būtų lengviau atskirti logotipą ir patvirtinimo plombą.

H.5 dalis

Pastraipa:

„„Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ ženklinimo etiketėmis taisyklės negali pažeisti 1992 m. sausio 27 d. Italijos Respublikos įstatymo galią turinčio dekreto Nr. 109 (dėl EEB direktyvų, susijusių su maisto produktų ženklinimu, pateikimu ir reklama, perkėlimo). Kaip reikalaujama bendrame dokumente ir šioje specifikacijoje, „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ produktai būtinai turi būti pažymėti tokiomis nuorodomis:

a) nepjaustyto „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ su kaulu atveju:

- pavadinimas „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ ir užrašas „saugoma kilmės vietos nuoroda“;
- gamybos įmonės adresas;

b) nepjaustyto arba pjaustyto gabalais „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ be kaulo atveju:

- pavadinimas „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ ir užrašas „saugoma kilmės vietos nuoroda“;
- pakavimo įmonės adresas,
- pagaminimo data, jei H.3 dalyje nurodytas antspaudas nebeįskaitomas.

Griežinėliais supjaustytam „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ be pirmiau minėtų taisyklių taip pat galioja specialios pateikimo nuostatos, nurodytos įgaliotos institucijos direktyvose.“

pakeičiama taip:

„„Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ ženklinimo etiketėmis taisyklės negali pažeisti 1992 m. sausio 27 d. Italijos Respublikos įstatymo galią turinčio dekreto Nr. 109 (dėl EEB direktyvų, susijusių su maisto produktų ženklinimu, pateikimu ir reklama, perkėlimo). Kaip reikalaujama bendrame dokumente ir šioje specifikacijoje, „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ produktai būtinai turi būti pažymėti tokiomis nuorodomis:

a) nepjaustyto „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ su kaulu, pažymėto atitikties ženklų, etiketėje turi būti tokios nuorodos:

- pavadinimas „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ ir užrašas „Saugoma kilmės vietos nuoroda“ turi būti nurodyti pagrindiniame regėjimo lauke,
- kontrolės institucijoje registruoto gamintojo bendrovės pavadinimas ir (arba) registruotas prekinis ženklas turi būti nurodyti pagrindiniame regėjimo lauke,
- turi būti nurodytas gamintojo adresas;

b) nepjaustyto arba pjaustyto gabalais, be kaulo, supakuoto „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“, pažymėto atitikties ženklų, etiketėje turi būti tokios nuorodos:

- pavadinimas „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ ir užrašas „Saugoma kilmės vietos nuoroda“ turi būti nurodyti pagrindiniame regėjimo lauke,
- kontrolės institucijoje registruoto gamintojo bendrovės pavadinimas ir (arba) registruotas prekinis ženklas turi būti nurodyti pagrindiniame regėjimo lauke,
- turi būti nurodytas gamintojo adresas,
- nurodomas pakavimo įmonės adresas ir gamybos data, jei H.3 dalyje nurodytas antspaudas nebeįskaitomas.

Jei produktas pjaustomas griežinėliais ir pakuojamas, pakuotės (dėžutės ir (arba) kitokios pakuotės) turi būti iš permatomų medžiagų ir pritaikytos produktui laikyti. Negalima naudoti pakuočių, pagamintų iš medžiagų, kurios netetiesiogiai galėtų pakeisti produkto fizines ir chemines bei juslines savybes.

Etiketės ant pakuočių dedamos pagrindinėje (priekinėje) pusėje viršutiniame kairiajame kampe, jose turi būti tokios nuorodos:

- SKVN ženklas, vaizduojantis Šv. Morkaus simbolį liūtą, po kuriuo yra užrašas „VENETO“;
- Europos Sąjungos SKVN logotipas,
- pavadinimas „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“;
- nuoroda „Saugoma kilmės vietos nuoroda“, remiantis Įstatymu Nr. 628/81 ir Reglamentu (EB) Nr. 1107/96,
- nuoroda „Sertifikavimo kontrolės institucija, kurią patvirtino Žemės ūkio, maisto produktų ir miškininkystės ministerija“.

Ant kiekvienos griežinėliais supjaustyto produkto pakuotės esančioje techninėje ir (arba) komercinėje etiketėje dešinėje pusėje apačioje turi būti nurodyta:

- gamybos įmonės (perdirbimo įmonės) arba pakavimo įmonės, kuri supjaustė produktą, pavadinimas,
- gamybos ir (arba) pakavimo įmonės adresas,
- jei produktą pakuoja arba parduoda gamintojas, taip pat turi būti nurodytas to gamintojo identifikacinis kodas,
- jei pakuojama kitoje nei gamintojo įmonėje, reikia nurodyti pakavimo įmonės adresą.

Galima nurodyti tik vieną iš pirmiau minėtų subjektų (gamintoją, gamintoją, kuris parduoda produktą, pakuotoją ir (arba) pardavėją), išskyrus papildomas nuorodas į kitus asmenis.

Identifikacinis kodas yra identifikacinis numeris, kurį kontrolės institucija suteikia perdirbimo įmonei, kai ji įrašoma į C.8.1 dalyje nurodytus registrus.

Prieš gamybos įmonės pavadinimą gali būti užrašyti tik žodžiai „pagamino“ arba „pagamino ir supakavo“ (italų arba kita kalba). Kitais atvejais pakavimo įmonė, kuri pati nėra gamintoja, visada turi nurodyti gamintojo identifikacinį kodą, susietą su gamybos įmonės adresu, o prieš savo įmonės pavadinimą užrašyti patikslinimą „supakavo“ (italų arba kita kalba).

A punkte nurodytos nepjaustyto „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ su kaulu ženklavimo etiketėmis nuostatos papildytos nuostata dėl atitikties ženklo ir gamintojo nuorodų pateikimo.

B punkte nurodytos nepjaustyto ar gabalais pjaustyto „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ be kaulo ženklavimo etiketėmis nuostatos papildytos nuostata dėl atitikties ženklo ir gamintojo nuorodų (identifikacinio kodo) pateikimo.“

Įtraukiama pastraipa apie griežinėliais pjaustyto ir supakuoto produkto pakavimo ir ženklavimo etiketėmis normas.

Šie pakeitimai reikalingi siekiant užtikrinti, kad įvairiomis formomis pateikiamą produktą (nepjaustytą su kaulu, nepjaustytą arba pjaustytą gabalais, griežinėliais, be kaulo ir supakuotą) vartotojas teisingai identifikuotų ir atpažintų.

Pakavimas

H6 dalis

Po sakinio:

„— draudžiama vartoti kokybinius būdvardžius, tokius kaip „classico“ (klasikinis), „autentico“ (autentiškas), „extra“ (ekstra), „super“ (super) ir kitus apibūdinimus, nuorodas, emblemas, pridėtas prie pardavimo pavadinimo; galima vartoti tik žodžius „be kaulo“ ir „supjaustytas griežinėliais“ bei kitas specialiai čia nenurodytas nuorodas, nebent tai reikalinga prisiderinant prie kitų teisės aktų reikalavimų;“

pridedamas sakiny:

„— ant pakuočių ir pateikiant produktą draudžiama naudoti specifikacijoje nenumatytas kokybės nuorodas, nebent tai reikalinga prisiderinant prie kitų teisės aktų reikalavimų;“.

Šiomis įtrauktomis ženklavimo etiketėmis nuostatomis užtikrinama geresnė galutinio vartotojo apsauga, nes padeda išvengti atvejų, kai galutiniai pardavėjai ar pakavimo įmonės etiketėse arba ant kitų su produktais susijusių medžiagų nurodo apgaulingą ir nereglamentuotą informaciją.

Kontrolės institucija

G dalis

Panaikinamos G.2, G.4 ir G.6 dalys, o G.1, G.3 ir G.5 dalys performuluojamos. Šiuo pakeitimu gamybos specifikacija priderinama prie Reglamente (ES) Nr. 1151/2012 nurodytų kontrolės nuostatų. Šiuo pakeitimu panaikinama nuoroda į „Consorzio di tutela del prosciutto Veneto Berico-Euganeo D.O.P.“ kaip į atsakingą už kontrolę instituciją ir patikslinama, kad įgaliota ir (arba) kontrolės institucija suprantama kaip institucija, kuri tikrina, ar laikomasi specifikacijos nuostatų, kaip nurodyta Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 37 straipsnyje. Todėl šios G dalies pastraipos:

„G.1

Bendrojo dokumento (kuris, kaip pirmiau nurodyta, pakeis 1981 m. lapkričio 4 d. įstatymą Nr. 628) 39 straipsnyje nustatyta, kad įgyvendinimui reikalingą priežiūrą ir kontrolę atlieka Pramonės, prekybos ir amatų ministerija, bendradarbiaudama su Žemės ūkio ir miškininkystės ministerija (kuri šiuo metu yra panaikinta ir pakeista Žemės ūkio, maisto produktų ir miškininkystės ministerija) bei Sveikatos ministerija, kurioms šiuo tikslu padeda įgaliota institucija.

Tame pačiame teisės akte numatyta, kad savanoriška gamintojų grupė gali būti paskirta įgaliota institucija, jei ji atitinka tokius reikalavimus:

- yra valdoma pagal minėtų ministerijų patvirtintus įstatus,
- tarp jos narių yra bent 50 % gamintojų, kurie per pastaruosius trejus metus užtikrino ne mažiau kaip 50 % produktų su saugoma nuoroda gamybos,
- ši grupė dėl savo sudėties, organizacinės sistemos ir pagal turimus finansinius išteklius užtikrina, kad veikla būtų vykdoma veiksmingai ir objektyviai,
- stebėtojų tarybos pirmininką skiria Pramonės, prekybos ir amatų ministras,
- grupei vadovauja valdyba, kurios vieną narį bendrai skiria Padujos, Vičencos ir Veronos Pramonės, prekybos ir amatų bei Žemės ūkio rūmai, o tris narius skiria nacionaliniu mastu labiausiai atstovaujamos profesionalios žemės ūkio organizacijos;
- grupėje sudaroma tarpšakinė komisija, į kurios sudėtį įeina augintojų, skerdėjų ir gamintojų atstovai, kuri grupės valdymo organams teikia orientacines ir konsultacines paslaugas visais įgaliotos institucijos kompetencijai priklausančiais klausimais.

Savanoriška grupė, kuri įrodo, kad laikosi nustatytų reikalavimų, turi pateikti prašymą skirti ją įgaliota institucija.

Bendrojo dokumento 45 ir 46 straipsniuose nustatytos specialios normos, taikomos kai kurioms įgaliotos institucijos atliekamos kontrolės procedūroms, galimam šios institucijos valdybos veiklos nutraukimui ir paskyrimo atšaukimui.

G.2

Už priežiūrą atsakingi darbuotojai gali atlikti patikrinimus ir tyrimus, reikalauti parengti įvairius naudingais laikomus dokumentus ir gauti jų kopijas, įskaitant administracinių ir baudžiamųjų pažeidimų nustatymo reikmėms; šie darbuotojai gali laisvai patekti į auginimo, skerdimo ir gamybos vietas, taip pat į įmones, kurios tiekia medžiagas, produktus ir paslaugas, susijusius su saugomos gamybos grandine, ir apskritai į visas vietas, kur kumpiai gaminami ir platinami vartojimo ir prekybos reikmėms.

Grupei patikėtas priežiūros užduotis atlieka inspektoriai, kuriems pagal baudžiamosios procedūros kodekso 57 straipsnį suteikiamas kriminalinės policijos pareigūno statusas, o pagal 1931 m. birželio 18 d. Karališkojo įsako Nr. 773 133 ir 138 straipsnius bei šio įsako įgyvendinimo taisyklės Padujos prefektas suteikia specialios apsaugos pareigūno statusą.

Įgaliota institucija skelbia darbo taisykles, skirtas priežiūros personalui ir bendrajame dokumente numatytas operacijas atliekančiam personalui.

Darbuotojas netenka kriminalinės policijos pareigūno ir specialiosios apsaugos pareigūno statuso, jei nutraukia darbo santykius.

Už priežiūros užduočių atlikimą atsakingi darbuotojai privalo turėti identifikacinius dokumentus, kuriuos išduoda įgaliota institucija arba bet kuri kita viešojo administravimo institucija, kuriuos jie turi pateikti kiekvieną kartą pradėdami patikrinimo operaciją.

Jei nustatomi teisės aktų pažeidimai, nacionalinio lygmens priežiūros institucijos (ne įgaliotos institucijos organai) tuojau pat siunčia įgaliotai institucijai ataskaitą tolesniam stebėjimui su įrodymais apie konstatuotus pažeidimus.

G.3

Kai nustatomos ir patvirtinamos visos šios specifikacijos C dalyje nurodytos žaliavų priežiūros ir kontrolės operacijos, įgaliotos institucijos darbuotojai įgyvendina kontrolės sistemą, kurios tikslas – užtikrinti, kad visi į saugomos gamybos grandinę įtraukti dalyviai laikytųsi jiems pagal galiojančias normas ir specifikacijas tenkančių įsipareigojimų; visas procesas organizuojamas taip:

G.3.1

- Perdirbimo etape įgaliotos institucijos darbuotojai gali vykdyti kontrolę ir patikrinimus, kurių tikslas – patikrinti ir iširti mėsą, nustatyti, ar teisingai sudaromi registrai ir visi kiti dokumentai, įvertinti, ar perdirbimo būdai atitinka šios specifikacijos ir bendrojo dokumento nuostatas.
- Jei kyla prieštaravimų arba jei patikrinimų rezultatai negali būti gauti iškart, įgaliotos institucijos darbuotojai vykdo specialią produkto identifikaciją.
- Įgaliotos institucijos prašymu už sanitarinę priežiūrą atsakingas oficialus veterinaras pateikia šiai institucijai visus dokumentus, reikalingus norint patikrinti, ar operacijos vykdomos tinkamai ir ar laikomasi šioje specifikacijoje ir bendrajame dokumente nustatytų sąlygų.

G.3.2

- Kiekvieną kartą, kai švieži kumpiai, skirti „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ gamybai, patenka į patvirtintą įmonę, įgaliotos įstaigos darbuotojas tikrina lydinčiuosius sanitarinius dokumentus bei 12 straipsnio 4 pastraipyje nustatytus dokumentus ir patikrina:
 - a) auginimo ir skerdimo vietas, galimą pjaustymo įmonę ir išsiuntimo į perdirbimo įmonę datą;
 - b) šviežių kumpių, pažymėtų bendrojo dokumento 8 ir 12 straipsniuose nustatytais antspaudais, skaičių;
 - c) ar, išskyrus atvėsirimą, kumpiai nebuvo kitaip apdorojami.
- Gamintojas, norėdamas, kad ant šviežių kumpių būtų uždėtas antspaudas, turi pateikti prašymą įgaliotai institucijai, kurios darbuotojai patikrina, ar tinkamai atliekamos visos operacijos.
- Už antspaudo uždėjimą atsako gamintojas; antspaudas dedamas prieš sūdymą tokiu būdu, kad ilgai liktų matomas.
- Antspaude nurodomas perdirbimo pradžios mėnuo ir metai; ši data atitinka gamybos datą pagal galiojančius teisės aktus dėl mėsos sanitarinės priežiūros.
- Įgaliotos institucijos darbuotojas draudžia uždėti antspaudą:
 - a) ant kumpių, kurie laikomi netinkamais produktų su saugoma nuoroda gamybai;
 - b) ant kumpių, prie kurių nepridėti reikalaujami dokumentai, arba ant kurių nėra bendrojo dokumento 8 ir 12 straipsniuose nustatytų antspaudų;
 - c) ant kumpių, kurie gauti iš kiaulių, paskerstų mažiau nei prieš 24 val. arba daugiau nei prieš 120 val.
- Jei nepalankios aplinkybės nustatomos vėliau, tuomet jau uždėtą antspaudą nuima įgaliotos institucijos darbuotojas, kuris surašo protokolą.
- Gamintojas gali protokole užrašyti savo galimus nepritarimo įgaliotos institucijos darbuotojo veiksams motyvus ir prašyti per tris dienas atlikti kitą techninį tyrimą, kuriame dalyvautų Parmos eksperimentinis maisto konservų pramonės centras, galintis skirti ekspertą.

G.3.3

- Atlikus bendrojo dokumento 19 ir 41 straipsniuose nustatytus veiksmus surašomas specialus protokolas, kuriame pateikiami tokie duomenys apie kiekvieną produktą su saugoma nuoroda gamybai skirtą kumpį:
 - a) lydinčiojo sanitarinio dokumento duomenys;
 - b) sūdyimo data;
 - c) bendras šviežių kumpių, ant kurių uždėtas antspaudas, skaičius ir svoris;
 - d) bendras kumpių, kurie vertinami netinkamais arba dėl kurių kyla prieštaravimų, skaičius ir svoris;
 - e) bendras kumpių, ant kurių antspaudas neuždėdamas, todėl jie paliekami įmonėje, grąžinami juos atsiuntusiai skerdyklai arba persiunčiami į kitą įmonę, skaičius ir svoris.
- Antspaudo uždėjimo faktas turi būti nurodytas atskirai kiekvienam produktui šiam tikslui skirtame registre.
- Protokolas sudaromas dviem egzemplioriais, iš kurių vienas saugomas perdirbimo įmonėje, o antras lieka įgaliotai institucijai.
- Gamintojas gali protokole užrašyti savo galimus nepritarimo įgaliotos institucijos darbuotojo veiksams motyvus ir prašyti per tris dienas atlikti kitą techninį tyrimą, kuriame dalyvautų Parmos eksperimentinis maisto konservų pramonės centras, galintis skirti ekspertą.
- Jei atlikus naują tyrimą galiausiai nustatoma, kad kumpiai, dėl kurių pateikti prieštaravimai, yra tinkami produktų su saugoma nuoroda gamybai, atitinkamos operacijos data laikoma prieštaravimų pateikimo data; kumpius, dėl kurių pateikti prieštaravimai, po identifikavimo įgaliota institucija saugo laikydama reikiamų atsargumo priemonių, kad su jais nebūtų atlikta jokių veiksmų, tuomet perduoda gamintojui į perdirbimo įmonę.
- Įgaliotos institucijos darbuotojas bet kuriuo atveju, kai mano esant reikalinga, gali identifikuoti netinkamais laikomus, bet prieštaravimų nekeliančius kumpius uždėdamas specialius protokole nurodytus ženklus.

G.3.4

- Įgaliotos institucijos darbuotojai dalyvauja uždedant ženklą, prieš tai patikrinę, ar laikomasi toliau nurodytų sąlygų:
 - a) laikomasi mažiausio nurodyto brandinimo laiko, patikrinus registrus, dokumentus ir antspaudą bei įskaitant į šį laikotarpį mėnesį, kuomet antspaudas buvo uždėtas;
 - b) laikomasi atitinkamų perdirbimo būdų;
 - c) nurodytos komercinės savybės, nustatytos šioje specifikacijoje ir bendrajame dokumente;
 - d) laikomasi analitinių parametrų.
- Darbuotojai iš anksto subado tam tikrą pakankamą skaičių kumpių, kad atliktų patikimą kokybės įvertinimą; jei reikia, jie gali patikrinti produktą prapjaudami kumpius (daugiausia penkis iš tūkstančio arba vieną iš 1 000), kurie lieka gamintojui.
- Vertinamos visos juslinės savybės, todėl galima palikti tik itin nedidelius trūkumus.
- Ženklas dedamas ant kumpio odos, kartais keliose vietose, taip, kad liktų matomas iki galutinio produkto naudojimo.
- Įgaliota institucija turi ženklo uždėjimo įrankių pavyzdį; ant kiekvieno įrankio turi būti nurodytas gamintojo identifikacinis numeris, šiuos įrankius įgaliota institucija perduoda savo darbuotojams ženklo dėjimo ant kumpių etape, ženklą uždėti gali ir gamintojas.
- Ant ženklo dėjimo įrankių gali būti ir kiti specialūs identifikaciniai ženklai, kuriuos įgaliota institucija numato kontrolės procedūros reikmėms.

G.3.5

- Įgaliotos institucijos darbuotojas surašo kiekvienos ženklo uždėjimo operacijos protokolą, kuriame nurodo:
 - a) kumpių, pateiktų ženklui uždėti, skaičių;
 - b) perdirbimo pradžios datą;
 - c) produkto identifikacijos nuorodas, pateiktas šiam tikslui skirtame registre;
 - d) bendrą kumpių, ant kurių uždėtas ženklas ir nurodyta atliktų operacijų data, skaičių;
 - e) kumpių, įvertintų netinkamais produktų su saugoma nuoroda gamybai, skaičių;
 - f) kumpių, dėl kurių gali kilti prieštaravimų, skaičių.
- Kumpius, dėl kurių kyla prieštaravimų, įgaliota institucija saugo laikydamasi įprastų atsargumo priemonių ir gali uždėti identifikacinius ženklus, kad kumpiai nebūtų perkelti ar su jais nebūtų atliktos jokios operacijos, tuomet perduoda gamintojui.
- Gamintojas, gavęs protokolo kopiją, gali joje įrašyti savo pastabas ir prašyti per tris dienas atlikti kitą techninį tyrimą, kuriame dalyvautų Parmos eksperimentinis maisto konservų pramonės centras, galintis skirti ekspertą.
- Ant kumpių, kurie įvertinami netinkamais produktų su saugoma nuoroda gamybai, nebegali būti antspaudo; antspaudą nuima gamintojas dalyvaujant įgaliotos institucijos darbuotojui.
- Ženklo uždėjimo ar antspaudo nuėmimo operacijos turi būti įrašytos *ad hoc* registre, nustatytame bendrojo dokumento 18 straipsnyje.

G.3.6

- Įgaliotos institucijos darbuotojai ženklą nuima po patikrinimo, įrodančio, kad ženklas uždėtas ant netinkamų ar neatitinkančių kumpių.
- Atlikti veiksmai registruojami protokole, kuriame nurodomi kumpių, nuo kurių nuimtas ženklas, identifikaciniai duomenys.
- Gamintojas, gavęs protokolo kopiją, gali joje įrašyti savo pastabas ir prašyti per tris dienas atlikti kitą techninį tyrimą, kuriame dalyvautų Parmos eksperimentinis maisto konservų pramonės centras, galintis skirti ekspertą.

G.4

G.1 dalyje nurodyta, kad priežiūrą ir kontrolę ministerijos vykdo su įgaliotos institucijos, kurią sudaro reikiamą kvalifikaciją turinti savanoriška grupė, pagalba. Pagal galiojančius nacionalinius teisės aktus tokia įgaliota institucija yra „Consorzio del prosciutto Veneto Berico-Euganeo“, kuri šiuo tikslu paskirta pagal 1990 m. balandžio 6 d. ministerijos dekretą, paskelbtą remiantis apsaugos įstatymu Nr. 628/81. Minėtas dekretas pridedamas šios specifikacijos priede Nr. 12/G.

Šiuo metu grupė įgaliotos institucijos funkcijas atlieka atsižvelgdama ir į bendrojo dokumento nuostatas ir ji įrodė, kad atitinka reikalaujamus teisinius, struktūrinius, organizacinius ir atstovavimo reikalavimus. Iš tiesų:

- ji vadovaujasi įstatais, pridedamais šios specifikacijos priede Nr. 14/G,
- jos narius sudaro 100 % gamintojų (žr. sugrupuotų ūkių priedą Nr. 15/G), kurie per pastaruosius trejus metus atstovavo 100 % produktų su saugoma nuoroda gamybos,
- dėl savo sudėties, organizacinės sistemos ir pagal turimus finansinius išteklius ji užtikrina, kad kontrolė ir priežiūra būtų vykdoma veiksmingai ir objektyviai (žr. priedą Nr. 16/G),
- ji paprašė Pramonės, prekybos ir amatų ministro skirti priežiūros tarybos pirmininką.

G.5

Atsižvelgiant į pirmiau išdėstytus faktus, į šios specifikacijos tikslus ir į Reglamento (EEB) Nr. 2081/92 4 straipsnio 2 dalies g punktą, įgaliota kontrolės institucija ir (arba) patvirtinta kontrolės institucija yra

„Consorzio di tutela del prosciutto Veneto Berico-Euganeo D.O.P.“

Adresas: Piazza Vittorio Emanuele II n. 3–35044 Montagnana (Padoue).

Grupė savanorišku pagrindu įsteigta 1971 m., siekiant apsaugoti ilgą laiką gaminamą ir vertinamą kumpį, pabrėžti jo savybes, užtikrinti jo kokybę ir skatinti jo pardavimą. Šią veiklą grupė atlieka ir savo narių vardu. Veiklos tikslas – teikti tinkamą paramą siekiant gamintojus ir vartotojus apsaugoti nuo piktinaudžiavimo ir pažeidimų.

Tokios paramos tuomet prireikė Venecijos regionui, kuris 1979 m. kovo 15 d. patvirtino nacionalinio įstatymo pasiūlymą ir jį perdavė Parlamentui, o šis jį priėmė ir paskelbė 1981 m. lapkričio 4 d. (žr. priedą Nr. 22/G).

Grupė savo veikloje laikėsi ir vis dar laikosi įstatuose, galiojančiuose teisės aktuose ir bendrajame dokumente nustatytų tikslų: šį faktą pripažino ir patvirtino Italijos Respublika, kuri jau minėtu 1990 m. balandžio 6 d. ministerijos dekretu patikėjo šiai grupei, kaip įgaliotai institucijai, priežiūros ir kontrolės misijai.

Todėl grupė, nors ir išlaiko savo privatų pobūdį, įgijo valstybės tarnybos statusą ir priklauso Pramonės, prekybos ir amatų ministerijos, kuri vykdo veiklą bendradarbiaudama su Sveikatos ministerija ir Žemės ūkio, maisto produktų ir miškininkystės reikalų ministerija, kontrolei.

G.6

Visos šioje specifikacijoje nurodytos įvairios priemonės yra reikalingos norint užtikrinti, kad gamintojas, kuris laikosi Reglamento (EEB) Nr. 2081/92 nuostatų, galėtų naudotis kontrolės sistema. Išlaidas, susijusias su šioje specifikacijoje nustatyta kontrole, padengia gamintojai pagal bendrojo dokumento 14 ir 40 straipsniuose nustatytas sąlygas.

Kontrolės sistemai, formalioms ir techninėms procedūroms, kontrolės būdams ir galimų neatitikimų, pažeidimų bei nusikaltimų nustatymui taikomos taisyklės, nustatytos bendrajame dokumente, taip pat techninėse direktyvose, kurias sudaro įgaliota institucija, informuojanti apie jas nacionalinę kontrolės instituciją. Tokią tvarką taip pat patvirtina šios specifikacijos taikymas.“

pakeičiamos taip:

„G.1

Produkto atitikties specifikacijai kontrolę atlieka kontrolės institucija pagal 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 V skyriaus I dalies nuostatas.

G.2

Kai nustatomos ir patvirtinamos visos šios specifikacijos C dalyje nurodytos žaliavų priežiūros ir kontrolės operacijos, įgalios institucijos darbuotojai įgyvendina kontrolės sistemą, kurios tikslas – užtikrinti, kad visi į saugomos gamybos grandinę įtraukti dalyviai laikytųsi jiems pagal galiojančias normas ir specifikacijas tenkančių įsipareigojimų; visas procesas organizuojamas taip:

G.2.1

- Perdirbimo etape įgalios institucijos darbuotojai gali vykdyti kontrolę ir patikrinimus, kurių tikslas – patikrinti ir iširti mėsą, nustatyti, ar teisingai sudaromi registrai ir visi kiti dokumentai, įvertinti, ar perdirbimo būdai atitinka šios specifikacijos ir bendrojo dokumento nuostatas.
- Jei kyla prieštaravimų arba jei patikrinimų rezultatai negali būti gauti iškart, įgalios institucijos darbuotojai vykdo specialią produkto identifikaciją.
- Įgalios institucijos prašymu už sanitarinę priežiūrą atsakingas oficialus veterinaras pateikia šiai institucijai visus dokumentus, reikalingus norint patikrinti, ar operacijos vykdomos tinkamai ir ar laikomasi šioje specifikacijoje ir bendrajame dokumente nustatytų sąlygų.

G.2.2

- Kiekvieną kartą, kai švieži kumpiai, skirti „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ gamybai, patenka į patvirtintą įmonę, įgalios įstaigos darbuotojas tikrina lydinčiuosius sanitarinius dokumentus bei 12 straipsnio 4 pastraipyje nustatytus dokumentus ir patikrina:
 - a) auginimo ir skerdimo vietas, galimą pjaustymo įmonę ir išsiuntimo į perdirbimo įmonę datą;

- b) šviežių kumpių, pažymėtų bendrojo dokumento 8 ir 12 straipsniuose nustatytais antspaudais, skaičių;
 - c) ar, išskyrus atvėsšinimą, kumpiai nebuvo kitaip apdorojami.
- Gamintojas, norėdamas, kad ant šviežių kumpių būtų uždėtas antspaudas, turi pateikti prašymą įgaliotai institucijai, kurios darbuotojai patikrina, ar tinkamai atliekamos visos operacijos.
 - Už antspaudo uždėjimą atsako gamintojas; antspaudas dedamas prieš sūdymą tokiu būdu, kad ilgai liktų matomas.
 - Antspaude nurodomas perdirbimo pradžios mėnuo ir metai; ši data atitinka gamybos datą pagal galiojančius teisės aktus dėl mėsos sanitarinės priežiūros.
 - Įgaliotos institucijos darbuotojas draudžia uždėti antspaudą:
 - a) ant kumpių, kurie laikomi netinkamais produktų su saugoma nuoroda gamybai;
 - b) ant kumpių, prie kurių nepridėti reikalaujami dokumentai, arba ant kurių nėra bendrojo dokumento 8 ir 12 straipsniuose nustatytų antspaudų;
 - c) ant kumpių, kurie gauti iš kiaulių, paskerstų mažiau nei prieš 24 val. arba daugiau nei prieš 120 val.
 - Jei nepalankios aplinkybės nustatomos vėliau, tuomet jau uždėtą antspaudą nuima įgaliotos institucijos darbuotojas, kuris surašo protokolą.
 - Gamintojas gali protokole užrašyti savo galimus nepritavimo įgaliotos institucijos darbuotojo veiksams motyvus ir prašyti per tris dienas atlikti kitą techninį tyrimą, kuriame dalyvautų Parmos eksperimentinis maisto konservų pramonės centras, galintis skirti ekspertą.

G.2.3

- Atlikus bendrojo dokumento 19 ir 41 straipsniuose nustatytus veiksmus surašomas specialus protokolai, kuriame pateikiami tokie duomenys apie kiekvieną produktą su saugoma nuoroda gamybai skirtą kumpį:
 - a) lydinčiojo sanitarinio dokumento duomenys;
 - b) sūdymo data;
 - c) bendras šviežių kumpių, ant kurių uždėtas antspaudas, skaičius ir svoris;
 - d) bendras kumpių, kurie vertinami netinkamais arba dėl kurių kyla prieštaravimų, skaičius ir svoris;
 - e) bendras kumpių, ant kurių antspaudas neuždėdamas, todėl jie paliekami įmonėje, grąžinami juos atsiuntusiai skerdyklai arba persiunčiami į kitą įmonę, skaičius ir svoris.
- Antspaudo uždėjimo faktas turi būti nurodytas atskirai kiekvienam produktui šiam tikslui skirtame registre.
- Protokolai sudaromas dviem egzemplioriais, iš kurių vienas saugomas perdirbimo įmonėje, o antras lieka įgaliotai institucijai.
- Gamintojas gali protokole užrašyti savo galimus nepritavimo įgaliotos institucijos darbuotojo veiksams motyvus ir prašyti per tris dienas atlikti kitą techninį tyrimą, kuriame dalyvautų Parmos eksperimentinis maisto konservų pramonės centras, galintis skirti ekspertą.
- Jei atlikus naują tyrimą galiausiai nustatoma, kad kumpiai, dėl kurių pateikti prieštaravimai, yra tinkami produktų su saugoma nuoroda gamybai, atitinkamos operacijos data laikoma prieštaravimų pateikimo data; kumpius, dėl kurių pateikti prieštaravimai, po identifikavimo įgaliota institucija saugo laikydamasi reikiamų atsargumo priemonių, kad su jais nebūtų atlikta jokių veiksmų, tuomet perduoda gamintojui į perdirbimo įmonę.
- Įgaliotos institucijos darbuotojas bet kuriuo atveju, kai mano esant reikalinga, gali identifikuoti netinkamais laikomus, bet prieštaravimų nekeliančius kumpius uždėdamas specialius protokole nurodytus ženklus.

G.2.4

- Įgaliotos institucijos darbuotojai dalyvauja uždedant ženklą, prieš tai patikrinę, ar laikomasi toliau nurodytų sąlygų:
 - a) laikomasi mažiausio nurodyto brandinimo laiko, patikrinus registrus, dokumentus ir antspaudą bei įskaitant į šį laikotarpį mėnesį, kuomet antspaudas buvo uždėtas;
 - b) laikomasi atitinkamų perdirbimo būdų;
 - c) nurodytos komercinės savybės, nustatytos šioje specifikacijoje ir bendrajame dokumente;
 - d) laikomasi analitinių parametrų.
- Darbuotojai iš anksto subado tam tikrą pakankamą skaičių kumpių, kad atliktų patikimą kokybės įvertinimą; jei reikia, jie gali patikrinti produktą prapjaudami kumpius (daugiausia penkis iš tūkstančio arba vieną iš 1 000), kurie lieka gamintojui.
- Vertinamos visos juslinės savybės, todėl galima palikti tik itin nedidelius trūkumus.
- Ženklas dedamas ant kumpio odos, kartais keliose vietose, taip, kad liktų matomas iki galutinio produkto naudojimo.
- Įgaliota institucija turi ženklo uždėjimo įrankių pavyzdį; ant kiekvieno įrankio turi būti nurodytas gamintojo identifikacinis numeris, šiuos įrankius įgaliota institucija perduoda savo darbuotojams ženklo dėjimo ant kumpių etape, ženklą uždėti gali ir gamintojas.
- Ant ženklo dėjimo įrankių gali būti ir kiti specialūs identifikaciniai ženklai, kuriuos įgaliota institucija numato kontrolės procedūros reikmėms.

G.2.5

- Įgaliotos institucijos darbuotojas surašo kiekvienos ženklo uždėjimo operacijos protokolą, kuriame nurodo:
 - a) kumpių, pateiktų ženklui uždėti, skaičių;
 - b) perdirbimo pradžios datą;
 - c) produkto identifikacijos nuorodas, pateiktas šiam tikslui skirtame registre;
 - d) bendrą kumpių, ant kurių uždėtas ženklas ir nurodyta atliktų operacijų data, skaičių;
 - e) kumpių, įvertintų netinkamais produktų su saugoma nuoroda gamybai, skaičių;
 - f) kumpių, dėl kurių gali kilti prieštaravimų, skaičių.
- Kumpius, dėl kurių kyla prieštaravimų, įgaliota institucija saugo laikydamosi įprastų atsargumo priemonių ir gali uždėti identifikacinius ženklus, kad kumpiai nebūtų perkelti ar su jais nebūtų atliktos jokios operacijos, tuomet perduoda gamintojui.
- Gamintojas, gavęs protokolo kopiją, gali joje įrašyti savo pastabas ir prašyti per tris dienas atlikti kitą techninį tyrimą, kuriame dalyvautų Parmos eksperimentinis maisto konservų pramonės centras, galintis skirti ekspertą.
- Ant kumpių, kurie įvertinami netinkamais produktų su saugoma nuoroda gamybai, nebegali būti antspaudų; antspaudą nuima gamintojas dalyvaujant įgaliotos institucijos darbuotojui.
- Ženklo uždėjimo ar antspaudu nuėmimo operacijos turi būti įrašytos *ad hoc* registre, nustatytame bendrojo dokumento 18 straipsnyje.

G.2.6

- Įgaliotos institucijos darbuotojai ženklą nuima po patikrinimo, įrodančio, kad ženklas uždėtas ant netinkamų ar neatitinkančių kumpių.
- Atlikti veiksmai registruojami protokole, kuriame nurodomi kumpių, nuo kurių nuimtas ženklas, identifikaciniai duomenys.

— Gamintojas, gavęs protokolo kopiją, gali joje įrašyti savo pastabas ir prašyti per tris dienas atlikti kitą techninį tyrimą, kuriame dalyvautų Parmos eksperimentinis maisto konservų pramonės centras, galintis skirti ekspertą.

G.3

Atsižvelgiant į pirmiau išdėstytus faktus, į šios specifikacijos tikslus ir į galiojančius teisės aktus, įgaliota kontrolės institucija ir (arba) patvirtinta kontrolės institucija yra:

„Istituto Nord Est Qualità – I.N.E.Q.“, Via Rodeano, 71, 33038 – San Daniele del Friuli (Udine), tel. +39 432940349, faks. +39 432943357, e. p.: info@ineq.it“

BENDRASIS DOKUMENTAS

„PROSCIUTTO VENETO BERICO-EUGANEO“

ES Nr. PDO-IT-02104–18.1.2016

SKVN (X) SGN ()

1. Pavadinimas

„Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“

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

„Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ yra vytintas brandintas kumpis, kuriam būdinga natūrali dalinio spaudimo būdu suteikta šlaunies išvaizda, be dalies galūnės (kojos), su atvira kumpine dalimi, nupjauta ne daugiau kaip 6 cm virš šlaunikaulio (kulkšnies) (trumpa nuopjova). Nepjaustyto „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ su kaulu svoris – nuo 8 iki 11 kg, o mažiausias kumpio, skirto iškaulinėjimui, svoris neturi būti mažesnis nei 7 kg. Mėsa yra rožinės spalvos, išmarginta baltais riebalų sluoksniais; kvapas subtilus, švelnus ir aromatingas. Rišama siūlu, kuris perveriamas per viršutinėje kojos dalyje padarytą ertmę. Atvira kumpio dalis padengiama apsaugine mase, pagaminta iš grūdų miltų, kiaulės lašinių arba taukų, druskos ir (galima) pipirų ar jo pakaitalų, nenaudojant jokių konservantų ir dažiklių.

Brandintam „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ būdingos tokios cheminės ir fizinės savybės:

- drėgnis: 58–64 %
- natrio chloridas (druska): 4–6,8 %
- proteolizės indeksas: 24–31 %.

„Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ vartotojams gali būti pateiktas nepjaustytas su kaulu, be kaulo, pjaustytas ir supakuotas įvairios formos ir svorio gabalais arba griežinėliais; atitikties ženklas nurodomas ant visų tipų produkto.

Pjaustyti griežinėliais ir pakuoti skirti kumpiai turi būti brandinti ne mažiau kaip 14 mėn., o jų drėgnis turi būti lygus arba mažesnis nei 64 %.

3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (tik perdirbtiems produktams)

Pašarai, kuriuos galima naudoti auginant kiaules, daugiausia gaunami iš šių regionų: Venecijos, Lombardijos, Emilijos-Romanijos, Umbrijos ir Lacijaus. Jų kiekis ir naudojimo būdas priklauso nuo penėjimo etapo atsižvelgiant į gyvūnų amžių ir svorį. Pirmajame etape, kai svoris yra iki 80 kg, numatytas toks sausųjų medžiagų kiekis: grūdų neturi būti mažiau kaip 45 % viso kiekio, silosuočių kukurūzų iki 10 %; pasukų iki 6 litrų vienai kiaulei, riebalų, kurių lydymosi temperatūra didesnė nei 36 °C, iki 2 %; žuvų miltų ir proteinų lizatų – iki 1 % porcijos sausųjų medžiagų.

Antruoju, penėjimo, etapu sausųjų medžiagų kiekis grūduose neturi būti mažesnis nei 55 % viso kiekio; kiti pašarai, jų didžiausias kiekis ir maisto racionas tiksliai nustatyti specifikacijoje.

Grūdiniai pašarai paprastai ruošiami skysti (ėdalas arba košė), pagal tradiciją į juos dedama išrūgų. Norint, kad riebalai būtų geros kokybės, į pašarus leidžiama dėti ne daugiau kaip 2 % sausųjų medžiagų masės sudarančios linolio rūgšties.

Žaliavos

Gyvi gyvūnai: „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ gaminamas tik iš kiaulių, atvestų, užaugintų ir paskerstų Venecijos, Lombardijos, Emilijos-Romanijos, Umbrijos ir Lacijaus regionų teritorijoje.

Pavadinimui „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ taikoma nukrypti leidžianti nuostata, nurodyta Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 5 straipsnio 3 dalyje ir suteikta 1996 m. (Reglamento (EEB) Nr. 208192 2 straipsnio 4 dalis).

Leidžiama naudoti grynaveisles arba sukryžmintas tradicinių „Large White“ ir „Landrase“ veislių kiaules, taip pat patobulintų veislių, registruotų Italijos genealogijos registre, kiaules. Be to, leidžiama naudoti sukryžmintas „Duroc“ veislės kiaules ir patobulintų veislių, registruotų Italijos genealogijos registre, kiaules.

Taip pat leidžiama naudoti ir kitų, maišytų ar hibridinių, veislių kiaules, jei jos priklauso selekcijos arba kryžminimo programoms, kurių tikslai atitinka Italijos genealogijos registro tikslus sunkiasvorių kiaulių auginimo srityje.

Bet koku atveju tradiciškai atsisakoma gyvūnų, turinčių netinkamų savybių (visų pirma kalbant apie jautrumą streisui), kurias nuo šiol objektyviai galima įvertinti gyvūnus paskerdus arba subrandintuose kumpiuose.

Visiškai atsisakoma gyvūnų, iš kurių gaunami kumpiai neatitinka toliau nurodytų savybių, taip pat visiškai atsisakoma grynaveslių belgiškų „Landrase“, „Hampshire“, „Pietrain“, „Duroc“ ir „Spot Poland“ veislių kiaulių.

Draudžiama naudoti kuilių arba paršavedžių mėsą.

Naudojami genetiniai tipai turi užtikrinti didelį svorį ir gerą našumą, t. y. vidutinis gyvo vieneto svoris turi būti 160 kg (galimas 10 % svyravimas).

Naudojami auginimo būdai, kurių tikslas – užauginti sunkiasias kiaules, kasdien priaugančias atitinkamą svorį. Skerdenos turi priklausyti vidurinėms Sąjungos klasifikavimo kategorijoms: Sąjungos klasifikacijos sunkiųjų H kiaulių U, R, O kategorijoms.

Skerdimo metu kiaušės turi būti puikios sveikatos būklės ir negali būti jaunesnės nei devynių mėnesių.

Švieži kumpiai: „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ gamybai skirti kumpiai turi būti be kojelės ir sverti ne mažiau kaip 10 kg (pageidautinas svoris –10–15 kg); išorinės dalies kumpio riebalinis sluoksnis matuojamas vertikaliai pagal šlaunikaulį ir negali būti plonesnis nei 20 milimetrų, skaičiuojant su oda, kad brandinimo metu kumpis išliktų minkštas.

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Visi SKVN „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ auginimo ir gamybos etapai turi vykti 4 punkte nustatytoje geografinėje vietovėje.

3.5. Specialios produkto su registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

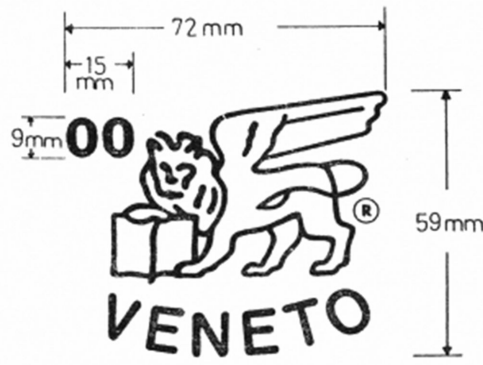
Iškaulinėjimas, pjaustymas griežinėliais ir pakavimas gali būti atliekami ne tik 4 straipsnyje nustatytoje gamybos vietovėje.

Siekiant užtikrinti produkto atsekamumą ir garantuoti vartotojui jo autentiškumą, produktai, pagaminti iš nepjaustyto kumpio, ant kurio odos pažymėta „be kaulo, supjaustytas gabalais“, taip pat produktai, kurie parduodami jau supjaustyti griežinėliais, kadangi šių operacijų metu ženklas nusitrina, turi būti pardavinėjami supakuoti pritaikytuose maisto produktams dėkluose arba pakuotėse, ant kurių nurodytas SKVN produkto pavadinimas ir logotipas.

Supjaustyto griežinėliais ir supakuoto produkto pakuotės (dėžutės ir (arba) kitokie įpakavimai) turi būti išpermatomų, produktų laikymui pritaikytų medžiagų; šios pakuotės negali net netiesiogiai daryti poveikio produkto fizinėms ir cheminėms bei juslinėms savybėms.

3.6. Specialios produkto su registruotu pavadinimu ženklinimo etiketėmis taisyklės

„Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ galima atpažinti iš šio ženklo, kuris dedamas ant odos ir yra nenutrinamas:



Nepjaustyto „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ su kaulu etiketėje turi būti atitikties ženklas, kuriame nurodoma tokia informacija:

- pavadinimas „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ ir užrašas „Saugoma kilmės vietos nuoroda“ turi būti nurodyti pagrindiniame regėjimo lauke,
- kontrolės institucijoje registruoto gamintojo bendrovės pavadinimas ir (arba) registruotas prekinis ženklas turi būti nurodyti pagrindiniame regėjimo lauke,
- turi būti nurodytas gamintojo adresas,

Nepjaustyto arba pjaustyto gabalais, be kaulo, supakuoto „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“, pažymėto atitikties ženklu, etiketėje turi būti tokios nuorodos:

- pavadinimas „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ ir užrašas „Saugoma kilmės vietos nuoroda“ turi būti nurodyti pagrindiniame regėjimo lauke,
- kontrolės institucijoje registruoto gamintojo bendrovės pavadinimas ir (arba) registruotas prekinis ženklas turi būti nurodyti pagrindiniame regėjimo lauke,
- turi būti nurodytas gamintojo adresas,
- nurodomas pakavimo įmonės adresas ir gamybos data, jei prieš sūdymą gamintojo uždėtas antspaudas nebeįskaitomas.

Supjaustytų griežinėliais ir supakuotų produktų atveju etiketės ant pakuočių dedamos pagrindinėje (priekinėje) pusėje viršutiniame kairiajame kampe, jose turi būti tokios nuorodos:

- SKVN ženklas, vaizduojantis Šv. Morkaus simbolį liūtą, po kuriuo yra užrašas „VENETO“,
- Europos Sąjungos SKVN logotipas,
- pavadinimas „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“,
- nuoroda „Saugoma kilmės vietos nuoroda“,
- nuoroda „Sertifikavimo kontrolės institucija, kurią patvirtino Žemės ūkio, maisto produktų ir miškininkystės ministerija“.

Ant kiekvienos griežinėliais supjaustyto produkto pakuotės esančioje techninėje ir (arba) komercinėje etiketėje dešinėje pusėje apačioje turi būti nurodyta:

- gamybos įmonės (perdirbimo įmonės) arba pakavimo įmonės, kuri supjaustė produktą, pavadinimas,
- gamybos ir (arba) pakavimo įmonės adresas,
- jei produktą pakuoja arba parduoda gamintojas, taip pat turi būti nurodytas to gamintojo identifikacinis kodas,
- jei pakuojama kitoje nei gamintojo įmonėje, reikia nurodyti pakavimo įmonės adresą.

Galima nurodyti tik vieną iš pirmiau minėtų subjektų (gamintoją, gamintoją, kuris parduoda produktą, pakuotoją ir (arba) pardavėją), išskyrus papildomas nuorodas į kitus asmenis.

Prieš gamybos įmonės pavadinimą gali būti užrašyti tik žodžiai „pagamino“ arba „pagamino ir supakavo“ (italų arba kita kalba).

Pakavimo įmonė, kuri pati nėra gamintoja, visada turi nurodyti gamintojo identifikacinį kodą, susietą su gamybos įmonės adresu, o prieš savo įmonės pavadinimą užrašyti patikslinimą „supakavo“ (italų arba kita kalba). Pavadinimas „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ jokia būdu negali būti vartojamas su tokiais kokybiniais būdvardžiais kaip „classico“ (klasikinis), „autentico“ (autentiškas), „extra“ (ekstra), „super“ (super) ir kitais apibūdinimais, nuorodomis, emblemomis, pridėtomis prie pardavimo pavadinimo; galima vartoti tik žodžius „be kaulo“ ir „supjaustytas griežinėliais“. Ant pakuočių ir pateikiant produktą draudžiama naudoti specifikacijoje nenumatytas kokybės nuorodas, nebent tai reikalinga prisiderinant prie kitų teisės aktų reikalavimų.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

„Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ gamybos vietovę sudaro šių savivaldybių teritorijos: *Montagnana, Saletto, Ospedaletto Euganeo, Este, Pressana, Roveredo di Guà, Noventa Vicentina, Poiana Maggiore, Orgiano, Alonte, Sossano, Lonigo, Sarego, Villaga, Barbarano Vicentino*, įtrauktos į Po teritoriją, ir Beriči bei Eujanų kalvų papėdėse esančios vietovės Padujos, Vičencos ir Veronos provincijose Italijos Venecijos regiono teritorijoje.

5. Ryšys su geografine vietove

„Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ kilmė susijusi su istoriniais, socialiniais, žmogiškaisiais ir ekonominiais žemės ūkio pokyčiais tiek Po lygumoje, kuri laikoma tradicine kiaulių auginimo ir skerdimo vietove, tiek tipiškoje kalvotoje vietovėje, kurioje „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ apdorojamas, gaminamas bei brandinamas ir kuri dėl geografinės padėties tarp Beriči ir Eujanų kalvų, ypatingų aplinkos ir mikroklimato sąlygų yra laikoma „gamtinio paveldo požiūriu ypatingos svarbos vietove“.

Geografinėje vietovėje, kurioje kiaulės auginamos ir skerdziamos, ištobulinta kiaulių auginimo technologija naudojant ažuolų giraites ir šeriant gilėmis, kiaules penint mišriu būdu lygumose ir kalvose; jau daugiau nei 50 metų ši technologija susijusi ir su pieno bei sūrinių gamyba, taip pat Po lygumai bei šiai makrozonai priklausantiems regionams būdingomis grūdinėmis kultūromis.

Dėl tokio auginimo būdo, įskaitant tai, kad naudojamos greitam svorio augimui tinkamos kiaulių veislės ir genetiniai tipai, pavyko ištobulinti regionui būdingą sunkiųjų kiaulių auginimą, atskirose vietovėse taikant tradicinius ir įvairius mėsos perdirbimo bei laikymo būdus.

Vytinto brandinto kumpio perdirbimas taikant Venecijos tradicinei gamybai būdingą praktinę patirtį, susijusią su Po regiono keltiška ir longobardiška tradicija, leido pamažu nusistovėti natūraliam ilgai puoselėtam gamybos procesui bei sutelkti gamybą tose retose vietovėse, kurios dėl ypatingų aplinkos sąlygų, visų pirma kalvų, yra palankios gamybai.

Gamintojų patirtis, kalbant apie ypatingą kumpių perdirbimo techniką, kuri dar ir šiandien daugiausia atliekama rankiniu būdu (įskaitant atskyrimo, vėsinimo, paruošimo, sūdyimo, dalinio slėgimo, ramybės, skalavimo, vytinimo ir brandinimo etapus), lemia tai, kad įvairios, t. y. liesos ir riebios, kumpio dalys perdirbamos, padengiamos ir saugomos taip, kad ilgo brandinimo laikotarpiu metu mėsa itin gerai apsaugoma ir gali puikiai bręsti.

Tokie tradiciniai perdirbimo metodai, nuo seno taikyti įvairiuose socialiniuose ir kultūriniuose sluoksniuose, taip pat klimato ir aplinkos veiksniai, būdingi įvairioms kalvotoms vietovėms Po lygumoje ir jos pakraščiuose, nulėmė ypatumus, iš kurių atpažįstami ir nustatomi įvairūs brandinti kumpiai su Po lygumos kilmės vietos nuoroda.

Venecijos vietovei tarp Beriči ir Eujanų kalvų, kuri 1989 m. pripažinta „Eujanų kalvų regioniniu parku“, būdingos klimato ir aplinkos sąlygos ilgainiui turėjo įtakos „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ savybėms, nes nuo jų priklausė natūralaus brandinimo laikas ir metodas, į kuriuos vis dar atsižvelgiama šio produkto gamybos procese. Nedidelė „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ gamybos vietovė geografiškai išsidėsčiusi Venecijos regiono centrinėje ir pietinėje dalyje, penkiolikos savivaldybių teritorijoje, kurios plotas vos 355,63 km². Vietovė tarp Beriči ir Eujanų kalvų yra keliasdešimt kilometrų nuo Venecijos priealpių bei Gardos ežero ir tik 45–50 km nuo Venecijos įlankos ir Adrijos jūros.

Taigi į būdingą geografinę gamybos vietovę patenka tiek Venecijos subalpinė zona, t. y. pereinamoji kalnų ir lygumų zona, tiek lygumos; kalvoto reljefo ypatumai turi įtakos vėjų susidarymui ir klimato sąlygoms įvairiose vietovėse.

Dėl šių priežasčių susidariusi klimato pusiausvyra yra optimali sąlyga puikiam kumpių brandinimui. Ribotos teritorijos klimatui priklausomai nuo aukščio virš jūros lygio būdingi tiek kalnų, tiek jūros klimato požymiai: vėjai pučia tiek iš rytų, tiek iš šiaurės, būdingas ir fenas, t. y. šiltas iš šiaurės pusės į lygumą pučiantis vėjas, kurio įtaka, nors ir ne tokia ryški, jaučiama beveik iki pat Venecijos. Nuo Adrijos jūros pučiantis brizas nesutikdamas kliūčių visą dieną pučia į lygumą iki pat subalpinės vietovės. Jis nuolat lengvai vėdina kiaulienos gaminiams brandinti itin tinkamas ir gerai pritaikytas patalpas. Visos išdėstytos sąlygos apibrėžia pastovų ir ypatingą mikroklimatą, kuris geografiniu požiūriu yra labai ribotas ir dėl kurio susidaro specifinė, ne itin drėgna aplinka, vertinama kaip idealiai tinkanti kumpio brandinimui ir daranti įtakos kitoms būdingoms savybėms, susijusioms su kalvų augalijos aromatais (pavyzdžiui, alyvmedžių aromatu) ir prisidedančioms prie produktui būdingų aromatinių savybių stiprinimo.

Esant tokioms aplinkybėms, net pačiame Venecijos regione Beriči ir Eujanų kalvų vietovė vertinama kaip „gamtiniam paveldui itin svarbią reikšmę turinti vietovė“. Šį faktą patvirtina 1989 m. spalio 10 d. priimtas regioninis įstatymas L.R. Nr. 38, kuriuo sukuriamas „Eujanų kalvų regioninis parkas“.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(šio Reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

Administracija pradėjo nacionalinę prieštaravimo procedūrą ir 2015 m. lapkričio 5 d. *Italijos Respublikos oficialiajame leidinyje* Nr. 258 paskelbė pasiūlymą pripažinti SKVN „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“.

Visą 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 ekrano pusėje viršuje spaudžiant nuorodą „Prodotti DOP e IGP“ (SKVN SGN produktai) ir po to – „Prodotti DOP, IGP e STG“ ir pabaigoje „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE“ (Europos Sąjungos peržiūrai pateiktos specifikacijos).
