

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Nereikšmingo pakeitimo paraiškos pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą paskelbimas

(2016/C 153/11)

Europos Komisija patvirtino šį nereikšmingą pakeitimą pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) Nr. 664/2014 ⁽¹⁾ 6 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.

NEREIKŠMINGO PAKEITIMO PARAIŠKA

Nereikšmingo pakeitimo paraiška pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽²⁾ 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą**„PROSCIUTTO DI NORCIA“****ES Nr.: IT-PGI-0217-01363 – 8.9.2015****SKVN () SGN (X) GTG ()****1. Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas**

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

E. paštas: info@prosciuttodinorcia.com

Asociacija „Consorzio di Tutela dell'IGP Prosciutto di Norcia“ turi teisę teikti pakeitimo paraišką pagal 2013 m. spalio 14 d. Žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerijos sprendimo Nr. 12511 13 straipsnio 1 dalį.

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Italija

3. Keičiamos produkto specifikacijos dalys

- Produkto aprašymas
- Kilmės įrodymas
- Gamybos būdas
- Ryšys su vietove
- Ženklinimas etiketėmis
- Kita (teisės aktų atnaujinimas, tikrinimo įstaiga, pakavimas)

4. Pakeitimo (-ų) pobūdis

- Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, kuris laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą ir dėl kurio paskelbto bendrojo dokumento keisti nereikia.
- Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, kuris laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą ir dėl kurio reikia keisti paskelbtą bendrąjį dokumentą.

⁽¹⁾ OL L 179, 2014 6 19, p. 17.

⁽²⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

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

5. Pakeitimas (-ai)

Gamybos būdas

Produkto specifikacijos 3 straipsnio „Žaliavos“ pakeitimai:

- Sakinys „c) kitų veislių kuilių ar sukryžmintų kuilių palikuonis, jei jie atitinka selekcijos ar kryžminimo programą, kurių tikslai suderinami su Italijos genealoginės knygos tikslais [...]“

keičiamas taip:

„c) kitų veislių kuilių ar sukryžmintų kuilių palikuonis, kurie skirti sunkiosioms kiaulėms išvesti.“

Šiuo pakeitimu norima paaiškinti tai, kas jau numatyta produkto specifikacijoje esančiame sakinyje „kiaulių kilmėi geografiniai apribojimai netaikomi“, kuris eina iš karto po kitos dalies c punkto.

Be to, šis pakeitimas daromas laikantis atviros rinkos ir laisvos konkurencijos ekonomikos principo, visiškai perkeliant ir įgyvendinant ES sutarties 101, 119 ir paskesnius straipsnius. Šis pakeitimas yra laikytinas nereikšmingu, nes juo nesukuriamą papildomų produkto žaliavų pardavimo apribojimų ir bendrai laikomasi Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečios pastraipos a–e punktų.

- Sakinys „Šėrimo tvarka ir auginimo technika padeda užtikrinti, kad, palaipsniui didinant paros davinį, bus užauginta sunkioji kiaulė.“

keičiamas taip:

„Šėrimo tvarka ir auginimo technika padeda užtikrinti, kad bus užaugintos sunkiosios kiaulės.“

- Sakiniai: „Remiantis šia specifikacija, auginimo metodai, leistinos pašaro rūšys, kiekiai ir naudojimo būdai yra suplanuoti siekiant išauginti tradicines didelio svorio kiaules. Šio tikslo siekiama saikingai didinant paros davinį ir laikantis galiojančių bendrų šėrimo taisyklių.“

keičiami taip:

„Remiantis šia specifikacija, auginimo metodai, leistinos pašaro rūšys, jų kiekiai ir naudojimo būdai yra suplanuoti siekiant išauginti tradicines didelio svorio kiaules. Šio tikslo siekiama laikantis galiojančių bendrų šėrimo taisyklių.“

Šis pakeitimas pateisinamas tuo, kad prievoksmis „saikingai“ nėra objektyvus, todėl gali duoti pagrindo interpretacijoms. Veisiant sunkiąsias kiaules, turi būti laikomasi šėrimo ir penėjimo metodų, pagal kuriuos negalima nepaisyti produkto specifikacijos 3 straipsnyje aprašytų auginimo etape kiaulių svorio klasėms taikytinų nurodymų. Ypatingas dėmesys turi būti skiriamas 1-oje, 2-oje ir 3-ioje lentelėse pateiktai informacijai, susijusiai su leistiniais pašarais, javų kilmės ir visu sausosios medžiagos kiekiu, taip pat kitiems patikslinimams, susijusiems su bendro išrūgų ir pasukų, taip pat bendro džiovintų bulvių ir maniokų naudojimo ir azoto kaip distiliavimo atliekos kiekio apribojimais. Iš to matyti, kad, laikantis produkto specifikacijos nurodymų ir taikomų teisės aktų, naudojant skirtingos sudėties pašarus, kuilių paros svorio prieaugis gali skirtis, o dėl jo svyravimo negalima lengvai apibrėžti vidutinio paros prieaugio.

- Sakinys „Kiaulės skerdziamos, kai joms yra nuo devynių iki penkiolikos mėnesių.“

keičiamas taip:

„Kiaulės skerdziamos, kai joms yra nuo 215 iki 450 dienų.“

Toks pakeitimas motyvuojamas tuo, kad kiaulėms šerti naudojami apibrėžtos sudėties produktai ir taikomi auginimo ir pašarų normavimo metodai ir toliau atitinka SGN nuoroda žymimo produkto „Prosciutto di Norcia“ specifikacijoje numatytas sunkiosios kiaulės ypatybės, tačiau yra gerokai patobulinti: esant tokiai pačiai genetikai ir nepakenkiant skerstos/apdirbamos mėsos kokybei, gerokai padidintas vidutinis mėšinių kiaulių paros prieaugis. Dėl šios priežasties kiaulės produkto specifikacijoje nustatytus mažiausio svorio apribojimus dažnai atitinka daug anksčiau nei sulaukusios 9 mėnesių (t. y. jau būdamos 7–7,5 mėnesių), o produkto specifikacijoje nustatytus didžiausio svorio apribojimus taip pat viršija daug anksčiau nei sulaukusios 15 mėnesių. Dėl to trumpėja kiaulėms skersti tinkamas laikotarpis, mažėja gaunamų žaliavų apimtis, kiaulienos rinka tampa mažiau stabili, o auginimo rizikuoja būti nubauti, jei kiaulės neatitinka svorio arba amžiaus reikalavimų. Todėl siūlymas minimalų skerstinos kiaulės amžių sumažinti iki 215 dienų nuo jos atsivedimo suteiktų auginimo ir skerdejams daugiau laisvės net tuo atveju, jei vidutinis paros prieaugis būtų didesnis. Tačiau auginimo, besistengiantys prisitaikyti prie su mėšinių kiaulių šerimu susijusios auginimo technikos pažangos, nebūtų baudžiami, jei nebūtų pakenkta aukščiau minėtai mėsos kokybei.

- Sakinys „Paskerdus gyvulius, skerdenos turi būti priskiriamos prie didelio svorio kategorijos, remiantis Reglamentu (EEB) Nr. 3220/84, 2001 m. birželio 8 d. Komisijos Sprendimu 2001/468/EB ir 2002 m. liepos 11 d. Ministerijos potvarkiu, ir turi atitikti vidutinės kategorijos kriterijus pagal oficialiosios sistemos mėsos turinio įvertinimą.“

keičiamas taip:

„Paskerdus gyvulius, skerdenos turi būti priskiriamos prie didelio svorio kategorijos pagal galiojančius teisės aktus ir turi atitikti oficialiosios mėsingumo vertinimo sistemos E, U, R ir O klasių kriterijus.“

Šis pakeitimas darytinas ne tik dėl to, kad taikoma reglamentavimo sistema kinta, bet ir dėl techninių priežasčių, susijusių su gamybos būdais. Reguliavimo srityje pakeitimu teisiškai ištaisoma produkto specifikacija, nes tiek Reglamentas (EEB) Nr. 3220/84, tiek Komisijos sprendimas Nr. 2001/468/EB buvo panaikinti, todėl jie nebegali būti laikomi galiojantys. Techniniu požiūriu tai, kad prie sunkiųjų kiaulių skerdenų E mėsingumo klasės galima priskirti šlaunis, leistinas kumpiui „Prosciutto di Norcia“ gaminti, net jei prie tos klasės priskiriamos didesnio raumeningumo (matuojamo ties nugarine ir išreikšto skerdenos svorio procentais) skerdenos, nei šiuo metu yra numatyta U klasės kriterijuose, reiškia, kad prie E klasės galima priskirti ir kumpiui „Prosciutto di Norcia“ gaminti tinkamas šlaunis, turinčias U klasės skerdenoms būdingą faktinį poodinių riebalų sluoksnį.

- Sakinys „Sūdymui naudojama vidutinio dydžio granuliu jūros druska (natrio chloridas) ir pipirai saikingais kiekiais.“

išbraukiamas.

Toks panaikinimas daromas siekiant, kad produkto specifikacijos tekstą būtų lengviau skaityti, nes nuoroda į sūdyimo procesą, į natrio chloridą, kuris sutampa su terminu „jūros druska“, ir susijusių etapų aprašymas grindžiamas produkto „Prosciutto di Norcia“ specifikacijos 4 straipsnyje pateiktu apdoravimo būdo aprašymu, o pipirų naudojimas aprašytas ne tik 4, bet ir 5 straipsnyje „Vytinimas“ numatytuose etapuose.

Produkto specifikacijos 4 straipsnio „Apdoravimo būdas“ pakeitimai:

- Sakinys: „Šlaunų perdirbimas toliau tęsiamas sūdymu, kuris atliekamas dviem etapais, naudojant vidutinio dydžio granuliu jūros druską.“

keičiamas taip:

„Šlaunys toliau apdorojamos jas dviem etapais sūdant jūros druska.“

Šis pakeitimas, sutampantis su nuorodos į granuliu dydį, bendrai apibūdintą kaip „vidutinį“, panaikinimu, daromas dėl to, kad šiuolaikiniai sūdyimo įrenginiai veikia skirtingu savaiminio kalibravimo režimu, kuris priklauso nuo skirtingų žaliavos ypatybių, temperatūros sąlygų ir santykinio drėgumo.

- Po sakinio „Š pradžių šlaunys paruošiamos išsunkiant kraujagysles, paskui ištrinamos druska sausuoju ir šlaipuoju būdu.“

įrašomas sakiny:

„Sūdant, saikingais kiekiais dedami pipirai, jei jų nedėta į aptepui naudojamus inkstų riebalus (apie tai žr. 5 straipsnį).“

Tokiu papildymu minėtas pakeitimas perkeliamas į 3 straipsnį ir šis papildymas neprieštarauja 6 straipsnyje pateiktam organoleptinių savybių apibūdinimui, kuriame varžyti skirtos saugomos kokybės produkto kvapas aprašytas kaip tipiškas ir šiek tiek pikantiškas. Šią savybę jam suteikia ir inkstų riebalai, kuriuose, kaip nurodyta 5 straipsnyje „Vytinimas“ pateiktose specifikacijose, gali būti pipirų.

Kita

Produkto specifikacijos 7 straipsnis „Patikros“ keičiamas taip:

- Sakinys „Patikrą, ar produktas atitinka šią produkto specifikaciją pagal Reglamento (EB) Nr. 510/2006 10 ir 11 straipsnius, vykdo kontrolės įstaiga „3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria soc. cons. a r. l.“, kurios būstinė Todyje (Perudžos provincijoje), Fraz Pantalla, tel. +39 07589571, faks. +39 0758957257, e. paštas certificazione@parco3a.org“

keičiamas į:

„Ar yra laikomasi specifikacijos, tikrinama remiantis Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 37 straipsniu. Kontrolės įstaiga, atsakinga už produkto specifikacijos patikrinimą yra „3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria soc. cons. A r. l.“, kurios būstinė yra Todžio komunos (Perudžos provincija), Pantalos gyvenvietėje (tel. +39 0758957201, faks. +39 0758957257, e. paštas: certificazione@parco3a.org)“

Šiuo pakeitimu tik pateikiama nuoroda į atnaujintą teisės aktą ir kontrolės įstaigos telefono numerį.

Produkto specifikacijos 8 straipsnis „Aprašymas ir pateikimas“ keičiamas taip:

- Po sakinio:

„Ženkla sudaro ugnimi išdegtas logotipas, kuriame nurodomas pavadinimas „Prosciutto di Norcia.““

įterpiama ši dalis:

„Kumpis „Prosciutto di Norcia“ taip pat gali būti parduodamas be kaulų, supjaustytas įvairių formų ir svorio dalimis arba griežinėliais. Tokio tipo produkcija turi būti parduodama supakuota į specialias maistui skirtas dėžes ar pakuotes, kurios tinkamai užsandarinamos ir paženklintos etiketėmis. Ruošiant visą kumpį be kaulų arba jo gabalus, ugnimi išdegtas ženklas turi būti visada matomas.“

Manyta, kad tikslinga į produkto specifikaciją įtraukti viršuje esančią dalį tam, kad pateikto parduoti produkto tipai būtų kuo suprantamesni ir kad būtų patenkinti su produkto pakavimu susiję rinkos poreikiai.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„PROSCIUTTO DI NORCIA“

ES Nr.: IT-PGI-0217-01363 – 8.9.2015

SKVN () SGN (X)

1. Pavadinimas

„Prosciutto di Norcia“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Italija

3. Žemės ūkio produkto ar maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

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

3.2. Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas

SGN „Prosciutto di Norcia“ – tai vytintas kumpis, parduodamas kriaušės formos, sveria ne mažiau kaip 8,5 kg, pjūvio vietoje mėsa tanki, spalva – nuo rožinės iki raudonos. Būdingas švelnus prieskonių kvapas, malonus, nesūrus skonis.

3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

Kumpis „Prosciutto di Norcia“ gaminamas iš tradicinių itališkų veislių *Large White* ir *Landrace* kiaulių ir patobulintų išvestinių veislių kiaulių, įtrauktų į Italijos genealoginę knygą, arba iš tų pačių veislių kuilių palikuonių, šlaunų; iš itališkos veislės *Duroc* kuilių palikuonių ir patobulintų išvestinių veislių kiaulių, įtrauktų į Italijos genealoginę knygą. Taip pat leidžiama naudoti kitų veislių kuilių ar sukryžmintų kuilių, kurie skirti sunkiosioms kiaušėms išvesti, palikuonis. Kiaulių kilmei geografiniai apribojimai netaikomi.

Vis dėlto negalima naudoti kiaulių, kurios turi netinkamų genetinių savybių, visų pirma – polinkį į kiaulių streso sindromą (KSS), genetinių tipų ir gyvulių, kurie neatitinka šio produkto specifikacijos, ir grynų veislių *Landrace Belga*, *Hampshire*, *Piértrain*, *Duroc* ir *Spotted Poland* gyvulių.

Naudojami pašarai turi atitikti prekybos standartus. Apie 10 % rezultato, t. y. kad bus užauginta 160 kg sverianti sunkioji kiaušė, pasiekama naudojant atitinkamus pašarus ir auginimo metodus.

30–80 kg (vertinant gyvą svorį) sveriančioms kiaušėms šerti naudojami produkto specifikacijos 1 ir 2 lentelėse nurodyti pašarai; stebima, kad javų kilmės sausųjų medžiagų kiekis sudarytų ne mažiau nei 45 % viso sausųjų medžiagų kiekio. Daugiau kaip 80 kg sveriančioms kiaušėms šerti naudojami tik produkto specifikacijos 2 lentelėje nurodyti pašarai; stebima, kad javų kilmės sausųjų medžiagų kiekis sudarytų ne mažiau nei 55 % viso sausųjų medžiagų kiekio.

Bendras pasukų ir išrūgų kiekis turi būti ne didesnis kaip 15 litrų per dieną vienam gyvuliui.

Azoto kaip distiliavimo atliekos kiekis neturi viršyti 2 %.

Bendras džiovintų bulvių ir maniokų kiekis neturi viršyti 15 % sausosios davinio dalies. Visiems išvardytiems kiekiams taikoma ne didesnė kaip 10 % paklaida.

Atsižvelgiant į produkto specifikacijoje iškeltus tikslus, pašarų raciono sudėtis turi būti tokia, kad būtų patenkinti gyvulių poreikiai skirtingomis auginimo stadijomis.

Vitaminų ir mineralų priedai leidžiami naudoti neviršijant teisės aktuose nustatytų normų.

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Kumpio „Prosciutto di Norcia“ gamybos ir vytinimo etapai turi vykti 4 punkte nurodytoje gamybos vietovėje.

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

Kumpis „Prosciutto di Norcia“ gali būti parduodamas be kaulų, supjaustytas įvairių formų ir svorio dalimis arba griežinėliais. Tokio tipo produkcija turi būti parduodama supakuota į specialias maistui skirtas dėzes ar pakuotes, kurios tinkamai užsandarinamos ir paženklinamos etiketėmis. Ruošiant visą kumpį be kaulų arba jo gabalus, ugnimi išdegtas ženklas turi būti visada matomas.

3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo etiketėmis taisyklės

Kumpis „Prosciutto di Norcia“ parduodamas pažymėtas specialiu produktą identifikuojančiu ženklu. Ženkłą sudaro ugnimi išdegtas logotipas, kuriame nurodomas pavadinimas „Prosciutto di Norcia“. Etiketėje aiškiais ir nenusitrinančiomis raidėmis turi būti užrašytas saugomos geografinės nuorodos pavadinimas „Prosciutto di Norcia“. Šis užrašas turi aiškiai skirtis nuo kitų užrašų etiketėje, iš karto po jo turi būti nuoroda „Indicazione Geografica Protetta“ (liet. saugoma geografinė nuoroda) ir (arba) santrumpa „IGP“ (liet. SGN), išversta į šalies, kurioje produktas parduodamas, kalbą. Šios nuorodos priderinamos prie SGN logotipo. Draudžiama pateikti papildomų aiškiai nenustatytų apibūdinimų.

Vis dėlto leidžiama naudoti nuorodas į pavardes, įmonės pavadinimus, privačius prekės ženklus ir kiaulių auginimo ūkius, kuriuose produktas gaminamas, jei jos nėra giriamojo pobūdžio ir neklaidina pirkėjų.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Kumpio „Prosciutto di Norcia“ gamybos vietovė yra Norčos, Prečio, Kašos, Monteleonės, Spoleto, Podžiodomo komunos, esančios aukščiau nei 500 m virš jūros lygio.

5. Ryšys su geografine vietove

4 punkte nurodytai vietovei būdingi aukšti kalnagūbriai, užstojantys drėgno oro srautus nuo jūros pusės, ir kalkiniai dariniai, išskleidantys lietaus vandenį. Šios savybės kartu su gyventojų laikui bėgant įgytomis kiaulių auginimo ir kiaulienos išpjovų apdoravimo žiniomis ir patirtimi šioje vietovėje lėmė palankią gamtinių ir žmoniškųjų veiksnių aplinką kokybiškam kumpiui gaminti.

Kumpio „Prosciutto di Norcia“ pjūvio vietoje mėsa būna tanki, jai būdingos nuo rožinės iki raudonos spalvos, švelnus prieskonių kvapas ir malonus, nesūrus skonis.

Kumpio „Prosciutto di Norcia“ savybės priklauso ne tik nuo žmogiškųjų veiksnių, susijusių su jo gaminiu, bet taip pat yra glaudžiai susijusios su aplinkos sąlygomis. Gamtinės vietovės sąlygos yra itin palankios kumpiui brandinti ir vytinti dėl pirmiau aprašytų klimato ir dirvos savybių. Be to, Nursino vietovė kiaulienos konservavimo meistriškumu garsėjo dar romėnų laikais. Dėl kalnų žemdirbystės skurdumo ir priverstinio neveiklumo šaltuoju metų laiku vietovės gyventojai specializavosi gyvulių auginimo veikloje. Tokia veikla buvo skatinama Romos Respublikos, Romos imperijos, o vėliau ir bažnytinės valstybės laikais, kuomet Lacijaus kaimo vietovėms buvo teikta didesnė reikšmė. Valstiečiai, remdamiesi dar ir šiandien gyvomis tradicinėmis žiniomis, jau tada išmanė kiaulių anatomiją, skerdimą, išpjovų ruošimą ir konservavimą; sūdytos ir vytintos išpjovos būdavo parduodamos kaimyninėse vietovėse.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

Visą produkto specifikacijos tekstą galima rasti interneto svetainėje
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

arba

Žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerijos interneto svetainėje (www.politicheagricole.it), ekrano dešinėje viršuje spaudžiant nuorodą „Prodotti DOP IGP“ (liet. SKVN, SGN nuorodomis žymimi gaminiai), po to ekrano kairėje – „Prodotti DOP IGP, e STG“ (liet. SKVN, SGN, GTG nuorodomis žymimi gaminiai) ir galiausiai – „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (liet. ES nagrinėjamos specifikacijos).
