

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Nereikšmingo pakeitimo paraiškos pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą paskelbimas

(2017/C 385/08)

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**„FINOCCHIONA“****ES Nr.: PGI-IT-01120-AM01–2017 7 25****SKVN () SGN (X) GTG ()****1. Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas**

„Consorzio di Tutela della Finocchiona“
Via Carlo del Prete, 49/r
50127 Firenze (FI)
ITALIA

Tel.+39 0554221769
E. paštas: info@finocchionaigp.it,
PEC: finocchionaigp@pec.it

„Consorzio di Tutela della Finocchiona“ 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 pavadinimas
- ☐ Kilmės įrodymas
- ☐ Gamybos būdas
- ☐ Ryšys su geografine vietove
- ☐ Ženklinimas etiketėmis
- ☐ Kita [patikslinti]

4. Pakeitimo (-ų) rūšis

- ☐ 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 nereikia keisti paskelbto bendrojo dokumento.

⁽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 dėl kurio reikia keisti paskelbtą bendrąjį dokumentą.
- ☐ 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)

Produkto aprašymas

Pakeičiamas šiuo metu specifikacijos 2 straipsnio „Cheminės savybės“ 2.1.3 punkte ir bendrojo dokumento 3.2 punkte pateiktas reikalavimas „vandens aktyvumas (a_w) – ne didesnis kaip 0,92“.

Įrašas „vandens aktyvumas (a_w) – ne didesnis kaip 0,92“ pakeičiamas taip: „vandens aktyvumas (a_w) – ne didesnis kaip 0,945“.

Nustatant didesnę vandens aktyvumo vertę siekiama užtikrinti didesnę gaminio drėgnumą, palyginti su tuo, kuris nustatytas galiojančioje specifikacijoje, ir taip užtikrinti ir išlaikyti minkštą ir grietinėlius supjaustytos dešros konsistenciją – esminę SGN „Finocchiona“ savybę, kuria ji išsiskiria iš kitų rinkoje esančių panašių gaminių.

Taigi laikoma, kad pakeitimas tenkina Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies a–e punktuose nustatytas sąlygas ir gali būti laikomas nereikšmingu.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„FINOCCHIONA“

ES Nr.: PGI-IT-01120-AM01–2017 7 25

SKVN () SGN (X)

1. Pavadinimas (-ai)

„Finocchiona“

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

SGN „Finocchiona“ žymima dešra kvepia pankoliu, nes į jos masę dedama pankolio sėklų ir (arba) žiedų. Jos grietinėliai būna minkšti, o kartais net trapūs; juose matomos gerai sumaišytos ir aiškiai viena nuo kitos nesiskiriančios raudonos mėsos spalvos liesoji masės dalis ir baltos ar baltai rausvos spalvos riebioji dalis; galima matyti pankolio sėklų ir (arba) žiedų. Dešrai būdingas malonus savitas kvapas, kuriame jaučiamas stiprus pankolio ir švelnus česnako aromatas. Gaminio skonis būna stiprus, žadinantis apetitą, bet niekada nerūgštus. Dešros cheminės savybės: bendras baltymų kiekis – ne mažesnis kaip 20 %; bendras riebalų kiekis – ne didesnis kaip 35 %; pH – nuo 5 iki 6; vandens aktyvumas (a_w) – ne didesnis kaip 0,945; druska – ne daugiau kaip 6 %

Dešra būna cilindro formos, iš išorės padengta jai būdingu minkštu pelėsio sluoksniu, kuris susiformuoja dešrai bręstant. Gaminys būna įvairaus dydžio – nuo mažų, kimšimo metu 0,5 kg sveriančių dešrų iki didesnių, daugiau nei 25 kg kimšimo metu sveriančių dešrų. Vartotojams pateikiamas nepjaustytas arba padalytas į gabalus, nesupakuotas arba supakuotas apsauginėje atmosferoje ar į vakuumines pakuotes, arba supjaustytas grietinėliais ir supakuotas apsauginėje atmosferoje ar į vakuumines pakuotes.

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

Sunkiųjų kiaulių pašarų sudėtis ir šėrimo metodai būna įvairūs. Išskiriami du šėrimo etapai, tačiau pašarų pagrindą sudaro šalutiniai sūrių gamybos produktai ir grūdai. Pirmuoju etapu (iki 80 kg gyvojo svorio) leidžiama naudoti tuos pačius pašarus, kurie laikantis atitinkamos koncentracijos naudojami ir antruoju etapu, o grūdų sausųjų medžiagų kiekis turi sudaryti ne mažiau kaip 45 % bendro sausųjų medžiagų kiekio. Leidžiami naudoti pašarai: sojos ekstrakto miltai, silosuoti kukurūzai, kukurūzų ir (arba) grūdų glitimas, išgliaudyti saldžiavaisio pupmedžio vaisiai, distiliavimo atliekos, riebalai, kurių lydymosi temperatūra aukštesnė nei 36 °C, žuvų miltai, baltyminiai lizatai, pasukos. Antruoju, t. y. penėjimo, etapu reikalaujama, kad grūdų sausųjų medžiagų kiekis sudarytų ne mažiau kaip 55 % bendro sausųjų medžiagų kiekio, ir leidžiama naudoti šiuos pašarus: grūdus ir smulkius grūdus, sėlenas ir kitus kviečių perdirbimo produktus, dehidratuotas bulves, spaustų ir silosuotų burokėlių minkštimą, sojos ekstrakto miltus, saulėgrąžų miltus, manioką, melasą, kokoso ekstrakto miltus, kukurūzų daigų ekstrakto miltus, žirnelius ir (arba) kitas ankštinių sėklas, išspautą sausą burokėlių minkštimą, sezamo miltus, linų išspaudas, obuolių ir kriaušių išspaudas, vynuogių ar pomidorų odeles, kaip žarnyno veiklą skatinančią medžiagą, dehidratuotus liucernos miltus, alaus ir (arba) torula mieles, riebalus, kurių lydymosi temperatūra didesnė nei 40 °C, pieno serumą ir pasukus. Lauke arba iš dalies lauke auginamos veislės *Cinta Senese* kiaulės ganosi miškų ganyklose ir (arba) pašarniais augalais ir grūdinėmis kultūromis užsėtuose atvirose laukuose. Be to, dalį vyresnių nei 4 mėnesių kiaulių dienos raciono gali sudaryti pašarų papildai, tačiau kiekis neturi viršyti 3 % gyvojo gyvūno svorio.

SGN „Finocchiona“ paprastai gaminama iš šviežios, prieš tai neužšaldytos šių kiaulių skerdenų mėsos:

- sunkiųjų kiaulių, kurios auginamos ne mažiau kaip 9 mėn., kad priaugtų didelį svorį, o jų mėsa būtų tinkama naudoti SGN „Finocchiona“ gaminti. Šios kiaulės turi turėti konkrečias genetines savybes: paprastai naudojama tokių veislių kaip *Large White Italiana*, *Landrace italiana* ir *Duroc Italiana* mėsa, taip pat šių ar kitų veislių arba tomis pačiomis genetinėmis savybėmis pasižyminčių atrinktų hibridinių veislių kuilių mėsa. Taip užtikrinama, kad mėsoje būtų reikiamas riebalų kiekis, jis būtų tinkamai pasiskirstęs ir būtų tinkamos kokybinės sudėties, o gautos skerdenos, atsižvelgiant į centrinių skerdenų klasių rodiklius, būtų priskiriamos sunkiųjų skerdenų klasei. Be to, taip užtikrinamas didelis skerdenų svoris ir didelis skersti skirtų gyvūnų amžius. Visi šie elementai ir specialūs gyvūnų šėrimo metodai (gyvūnų racioną daugiausia sudaro grūdai) yra pagrindiniai veiksniai, lemiantys tinkamą gaminio brendimą ir organoleptines savybes;
- į veislių kilmės registrą įrašytos veislės *Cinta Senese* kiaulių, užaugintų ir paskerstų gamybos vietovėje ir šertų pagal tradicijas.

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

SGN „Finocchiona“ gamybos etapai turi vykti šio bendrojo dokumento 4 punkte nustatytoje geografinėje vietovėje. Tai paviršinių riebalų pašalinimas nuo leidžiamų naudoti mėsos gabalų, tų mėsos gabalų pjaustymas, malimas, maišymas, kimšimas, džiovinimas ir brandinimas.

Veislės *Cinta Senese* kiaulių mėsa gaunama iš šio dokumento 4 punkte nustatytoje geografinėje vietovėje užaugintų gyvulių.

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

Vartotojams pateikiamos supakuotos pjaustytos dešros „Finocchiona“ pjaustymo ir pakavimo apsauginėje atmosferoje arba į vakuumines pakuotes veiksmai turi būti atliekami tik 4 punkte nustatytoje gamybos vietovėje prižiūrint įgaliotam kontrolės organui, kad būtų užtikrinta gaminio kokybė ir, visų pirma, išsaugotos nepakitusios 3.2 punkte nurodytos savybės.

Kadangi gaminio masę sudaro smulkiai sumaltų liesos mėsos ir riebalų gabaliukų mišinys, jo griežinėliai būna itin trapūs, todėl juos labai sunku pjaustyti ar kitaip tvarkyti. Nuo pjaustyti ruošiamo gaminio nulupama oda, todėl valgomoji dalis lieka neapsaugota nuo išorinės aplinkos. Jei taip paruoštas gaminys neapibrėžtą laiką paliekamas aplinkoje, kurios sąlygos nėra kontroliuojamos, pakinta jo savybės – prasideda oksidacijos procesas, keičiasi spalva, jis praranda per daug drėgmės, pablogėja išskirtinė griežinėlių konsistencija ir išblėsta stiprus kvapas. Norint užtikrinti ir išsaugoti nepakitusias pradines gaminio savybes būtina, kad jis būtų ruošiamas specialiose sąlygose ir ribotą laiką.

Neapibrėžtą laiką kitose nei nustatytos sąlygose laikomas pjaustyti skirtas gaminys galėtų įgyti nepageidaujamų savybių, kurios nederėtų su jo vertingomis savybėmis – jis galėtų apkarsti, sudžiūti, išsipūsti ar paruduoti. Be to, galėtų susiformuoti nepageidaujamo pelėsio. Dėl to gaminys įgytų kitokių nei jam būdingas skonį, kvapą ir konsistenciją.

3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės

Pavadinimas „Finocchiona“ turi būti užrašytas aiškiais, neištrinamomis, lengvai atskiriamomis, didesnėmis už visus kitus etiketėje esančius užrašus raidėmis, kurios bet kuriuo atveju neturi būti mažesnės kaip 3 mm, o jų spalvos turi gerai išsiskirti iš kitų etiketės spalvų. Iš karto po pavadinimu pateikiamas užrašas „Indicazione Geografica Protetta“ arba santrumpa „I.G.P.“ Etiketėje visada turi būti ES nustatytas „I.G.P.“ logotipas, o prie jo gali būti pateikiama kitų Komisijos reglamento (EB) Nr. 628/2008 (¹) reikalavimus atitinkančių įrašų. Be to, leidžiama naudoti nuorodas į įmones, vardus ir pavardes, įmonių pavadinimus, privačius prekės ženklus ir konsorciumus, jei jos nėra giriamojo pobūdžio ir neklaidina pirkėjų arba vartotojų. Nuorodą į kiaulių auginimo ūkius, iš kuriuose užaugintų gyvūnų mėsos pagamintas gaminy, galima pateikti tik tuo atveju, jei iš tų ūkių gauta visa žaliava.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

SGN „Finocchiona“ gamybos vietovė apima visą Toskanos regiono žemyninę dalį (išskyrus salas): būtent šioje vietovėje ilgainiui įsitvirtino šios tipiškos dešros gamyba.

5. Ryšys su geografine vietove

SGN „Finocchiona“ gamybos vietovės šiaurėje ir rytuose driekiasi kalnų grandinė, kuri žymi šios vietovės ribas, o didelėje vietovės dalyje vyrauja kalvos, kuriose gausu vynuogynų, miškingų vietovių ir ganyklų, kuriose laisvai ganosi gyvuliai. Į vakarus kalvotas vietoves pakeičia pakrančių lygumos.

Iki praeito amžiaus 8-ojo dešimtmečio pusininkystės pagrindu veikusios žemės ūkio įmonės, kurių didžiąją dalį vėliau nuosavybės teise perėmė valdyti ūkininkai, išsaugojo teritorijoje senosios veislės *Cinta Senese* (kuriai tuo metu grėsė išnykimas, nors vėliau šią problemą pavyko įveikti) ir baltųjų veislių kiaulių, iš kurių mėsos Toskanoje gaminami mėsos gaminiai, auginimo tradicijas ir perdavė meistrų žinias bei smulkių gamintojų taikytus „Finocchiona“ gamybos metodus. Mėsa, vynas ir daugelyje teritorijos vietų natūraliai augantis pankolis buvo vieni iš veiksmų, turėjusių įtakos mėsos gamintojų, išsaugojusių žinias apie specialius smulkiosios gamybos metodus – senųjų gamybos būdų ir papročių paveldą, – kurie iki dabar naudojami po visą teritoriją paplitusiose gamybos įmonėse, skonio formavimuisi.

Pagrindinė gaminio „Finocchiona“ savybė, dėl kurios jis išsiskiria iš kitų mėsos gaminių ir kuri jam suteikia unikalumo, – stiprus išskirtinis pankolio (kurio sėklų ir (arba) žiedų dedama į mėsos masę) kvapas, taip pat gaminio griežinėlių trapumas ir minkštumas pjaustant. Gaminio skonis – stiprus, žadinantis apetitą, bet niekada nerūgštus.

Prapjautoje dešroje matomi raumens gabaliukus ratu supantys riebalų gabaliukai: dėl tokio riebalų gabaliukų išsidėstymo gaminy išlieka minkštas net po ilgo brandinimo. Vidutiniškai stambiai sumaltos riebioji ir liesoji masės dalys aiškiai viena nuo kitos nesiskiria. Griežinėliuose matoma raudonos mėsos spalvos liesoji masės dalis ir baltos ar baltai rausvos spalvos riebioji dalis; galima matyti pankolio sėklų ir (arba) žiedų.

Apie gerą „Finocchiona“ vardą nuo senų laikų liudija daugelis dokumentų: paminėtinas 1875 m. Rigutinio ir Fanfano šnekamosios kalbos žodynas; 1889 m. išleistas Kruskos akademikų žodynas, kuriame pabrėžiamas šio mėsos gaminio ryšys su Toskanos teritorija, o 1977 m. prof. Italo Ghinelli patvirtino „Finocchiona“ toskanietišką kilmę. „Finocchiona“ – vienas iš labiausiai Toskanoje paplitusių mėsos gaminių: apie jį reguliariai rašoma savaitiniuose leidiniuose apie mėsos gaminius, kuriuos nacionaliniu mastu leidžia autoritetingo specializuoto žurnalo redakcija.

„Finocchiona“ savybes lemia įvairūs Toskanos regiono (iš kurio šis gaminy yra kilęs) aplinkos ir žmogiškųjų veiksmų, nuo kurių priklauso ilgainiui susiformavę gamybos metodai, ryšiai. Kuriant šį išskirtinį, niekam neprilygstantį ir puikiai žinomą gaminį įtakos turėjo tokie veiksniai kaip pasirinktos originalios sudedamosios dalys, visų pirma natūraliai gamybos vietovėje augantis ir į daugelį regiono patiekalų dedamas pankolis, įsitvirtinę mėsos gaminių gamybos papročiai, kvalifikuotų gamintojų specialios techninės žinios, gebėjimai ir taikomi smulkios gamybos metodai, mokėjimas pasirinkti geriausius mėsos gabalus ir juos išpjaustyti, nustatyti tinkamą riebiosios ir liesosios mėsos dalių pusiausvyrą, taip pat gebėjimas suprasti, kada gaminy įgyja tinkamą konsistenciją ir minkštumą. Stiprų ryšį su vietove, kurios vynai žinomi visame pasaulyje, liudija ir tai, kad pagal seną gamybos metodą į masę yra pilama vyno. Visame regione įsisteigusios aukštos kokybės veislės *Cinta Senese* kiaulių mėsos perdirbimo įmonės padėjo dar labiau įtvirtinti „Finocchiona“ savybes ir gerą vardą, o vartotojams dar labiau susieti gaminį su Toskanos regionu.

(¹) OL L 173, 2008 7 3, p. 3.

Tipiškas ir visada su kitais pjaustytais Toskanos mėsos gaminiais pateikiamas „Finocchiona“ žinomas ir už šalies ribų – jis parduodamas centrinės Europos šalyse ir net už Europos Sąjungos ribų.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

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