

KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) Nr. 1135/2013

(2013. gada 7. novembris),

ar ko apstiprina maznozīmīgu specififikācijas grozījumu attiecībā uz nosaukumu, kas reģistrēts Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā (*Prosciutto Toscano* (ACVN))

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām⁽¹⁾ un jo īpaši tās 53. panta 2. punkta otro daļu,

tā kā:

- (1) Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 1. punkta pirmo daļu Komisija ir izskatījusi Itālijas pieteikumu specififikācijas grozījuma apstiprināšanai attiecībā uz aizsargāto cilmes vietas nosaukumu *Prosciutto Toscano*, kas reģistrēts saskaņā ar Komisijas Regulu (EK) Nr. 1263/96⁽²⁾, kurā grozījumi izdarīti ar Regulu (ES) Nr. 777/2010⁽³⁾.
- (2) Minētā pieteikuma mērķis ir grozīt specififikāciju, precizējot, ka *Prosciutto Toscano* ražošanā pārtikas piedevu vai konservantu lietošana vairs nav atļauta.

- (3) Komisija ir izvērtējusi minēto grozījumu un nolēmusi, ka tas ir pamatots. Grozījums Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešās daļas nozīmē ir maznozīmīgs, tāpēc Komisija to var apstiprināt, nepiemērojot minētās regulas 50.–52. pantā izklāstīto procedūru,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Aizsargātā cilmes vietas nosaukuma *Prosciutto Toscano* specififikāciju groza saskaņā ar šīs regulas I pielikumu.

2. pants

Vienotais dokuments, kurā apkopoti galvenie specififikācijas elementi, sniegts šīs regulas II pielikumā.

3. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2013. gada 7. novembrī

Komisijas
un tās priekšsēdētāja vārdā –
Komisijas loceklis
Dacian CIOLOȘ

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.⁽²⁾ OV L 163, 2.7.1996., 19. lpp.⁽³⁾ OV L 233, 3.9.2010., 11. lpp.

I PIELIKUMS

Produkta ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu *Prosciutto Toscano* specifikācijā apstiprina šādus grozījumus:

Prosciutto Toscano ražošanā vairs nav atļauta pārtikas piedevu vai konservantu lietošana. Pārstrādājot *Prosciutto Toscano* pēc raksturīgās metodes, tiek garantēts, ka šāda veida vielu tajā nebūs. Aizliegums izmantot nitrītus un nitrātus jo īpaši pastiprina saikni ar agrāk izmantoto *Prosciutto Toscano* iegūšanas metodi un izslēdz pārtikas piedevu un konservantu (E251–E252) klātbūtni galaproduktā.

II PIELIKUMS

Vienotais konsolidētais dokuments

Padomes 2006. gada 20. marta Regula (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību ⁽¹⁾

PROSCIUTTO TOSCANO

EK Nr.: IT-PDO-0317-01009-2.7.2012.

AĢIN () ACVN (X)**1. Nosaukums**

Prosciutto Toscano

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Itālija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**3.1. Produkta veids**

1.2. grupa. Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sāļi, kūpināti u. c.)

3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums 1. punktā

Prosciutto Toscano piedāvānot tirgū, tam ir šādas fizikālās, organoleptiskās, ķīmiskās un fizikāli ķīmiskās īpašības: noapaļota forma ar lokveida galu, jo tajā atrodas mīkstuma slānis, kas par vairāk nekā 8 cm izvirzās uz āru attiecībā pret augšstilba kaula galviņu; svars ir no 8 līdz 9 kg, šķiņķis nedrīkst būt vieglāks par 7,5 kg; griezuma vietā mīkstuma krāsa variē no spilgti sarkanas līdz gaiši sarkanai, caurauguša speķa ir maz; zemādas speķis ir tīri balts ar nelielu iesārtu dzīslajumu, konsistence blīva, bez muskuļu kārtu atslāņojumiem, speķa kārtā labi sakļaujas ar muskuļaudiem, kas atrodas zem tās. *Prosciutto Toscano* var piedāvāt tirgū ne vēlāk kā 30 mēnešus pēc svaigu šķiņķu apstrādes sākuma. *Prosciutto Toscano* var pārdot arī atkaulotu, sagrieztu dažādas formas un svara gabalos vai šķēlēs.

Garša ir izsmalcināta, patīkama, bet smarža – aromātiska un raksturīga, to nodrošina tradicionālo izgatavošanas un nogatavināšanas metožu izmantošana.

Fizikāli ķīmiskās īpašības ir šādas:

sāls (NaCl)	%	nepārsniedz 8,3
muskuļaudu iekšējais mitrums	%	nepārsniedz 61,0
proteolīzes indekss	%	nepārsniedz 30,0

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Prosciutto Toscano izgatavo no svaigiem šķiņķiem, ko iegūst no cūkām, kuras ir dzimušas, audzētas un nokautas šā dokumenta 4. punktā norādītajā apgabalā. Šo cūku svaram jābūt vismaz 160 kg ar 10 % pielaidi, un tām jābūt vismaz deviņus mēnešus vecām. *Prosciutto Toscano* izgatavo no svaigiem šķiņķiem, ko iegūst no liela auguma tīršķiņķu cūkām vai no tradicionālo *Large White* un *Landrace* pamatšķiņņu krustojumiem izaudzētām cūkām. Svaiga apgriezta šķiņķa svaram jābūt ne mazākam par 11,8 kg.

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)

Izmantotās dzīvnieku barības izcelsme galvenokārt ir šā vienotā dokumenta 4. punktā noteiktajā cūku audzēšanas apgabalā, ņemot vērā to, ka tās pārzināšanas pamatā ir integrēta, nozarei raksturīga sistēma.

3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Konkrēti *Prosciutto Toscano* ražošanas posmi – sāļošana, žāvēšana, apziešana ar taukiem un nogatavināšana – jāveic tradicionālajā ražošanas apgabalā, kas ietver visu Toskānas reģiona teritoriju.

⁽¹⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp. Aizstāta ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām (OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.).

3.6. Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai u. c.

Visu veidu produkti, kas ir atkauloti, sagriezti gabalos vai šķēlēs un iepriekš marķēti, ir jāpārdod iesaiņoti atbilstošos pienācīgi aizdarītos iepakojumos vai pārtikas plēvē. *Prosciutto Toscano* sagriešanai un iepakojšanai jānotiek pēc nogatavināšanas posma beigām 4. punktā norādītajā ražošanas apgabalā, lai garantētu dažādus nogatavināšanas ilgumus, kas ir paredzēti sagrieztam produktam, un lai saglabātu 3.2. punktā norādīto mitruma saturu, kā arī gaļas un speķa izskatu šķēlē. Sagriešanai šķēlēs un atkaulotos gabalos domāto šķiņķi uzglabājot nenoteikti ilgu laiku tādos vides apstākļos, kas atšķiras no paredzētajiem, produkts var iegūt īpašības, kas krasi atšķiras no tām, kuras nosaka *Prosciutto Toscano* specifiku: neraksturīga pelējuma veidošanās, olbaltumvielu neraksturīga noārdīšanās un tās rezultātā proteolīzes indeksa izmaiņas, arī speķa kārtiņas sarūgtēšana, radot smaku un garšu, kas atšķiras no tās, pie kuras jau ilgu laiku ir pieradis patērētājs. Turklāt, ja šķiņķa gabalu vai šķēli pirms iepakojšanas atstāj kontaktā ar gaisu, tad tā virsa var stipri oksidēties, kā rezultātā gaļa sabrūnē, gabala vai šķēles virsdaļa iežūst vai, veidojoties pārliekam mitrumam, gaļa kļūst jengana.

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai

Aizsargātais cilmes vietas nosaukums *Prosciutto Toscano* ir jānorāda ar skaidriem un neizdzēšamiem burtiem, lai to varētu atšķirt no citiem uzrakstiem uz marķējuma, un tūlīt aiz nosaukuma jābūt norādei *Denominazione di Origine Protetta* (aizsargāts cilmes vietas nosaukums) vai abreviāturai *D.O.P.* (ACVN). Nedrīkst pievienot nekādu apzīmējumu, kas nav skaidri paredzēts noteikumos. Tomēr ir atļauts lietot norādes, kurās izmantotas atsaucies uz nosaukumiem vai uzņēmumu nosaukumiem, vai privātiem zīmoliem, ja vien tām nav slavinošs vai patērētāju maldinošs raksturs, kā arī to cūkkopības saimniecību nosaukumus, kurās iegūtas izejvielas, ja vien izejvielu izcelsme ir šajās saimniecībās.

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Prosciutto Toscano ražošanai paredzēto cūku audzēšanai jānotiek Lombardijas, Emīlijas Romānijas, Markes, Umbrijas, Lacijas un Toskānas reģiona teritorijā. *Prosciutto Toscano* tiek pārstrādāts, sagriezts un iepakots tā tradicionālajā ražošanas apgabalā, kas ietver visu Toskānas reģiona teritoriju.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Vides faktori ir cieši saistīti ar ražošanas apgabala īpašībām: tajā pārsvarā ir vēsas, ar ūdensresursiem bagātas ielejas, pauguraini apvidi ar mežu augu valsti, kam ir noteicoša ietekme uz klimatu un tādējādi arī gatavā produkta īpašībām. *Prosciutto Toscano* ražošanas koncentrēšanās norādītajā apgabalā pamatojas uz tajā valdošajiem apstākļiem. Toskānas reģiona zeme un ģeogrāfiskās īpašības ir piemērotas augstas kvalitātes šķiņķa ražošanai. Arī klimats, kas stipri atšķiras no kaimiņu reģionu klimata, ir sevišķi piemērots optimālai produkta nogatavināšanai. Tādējādi klimatiskie apstākļi ir ļoti labvēlīgi un veido ciešu saikni starp vidi un reģiona tipiskajiem produktiem – vīnu, olīveļļu, sieru, kā arī šķiņķi –, nodrošinot to lēnu un pilnvērtīgu nogatavošanos. Cilvēku darbības rezultātā šādos apstākļos šķiņķu aplīdzināšanai vai sāļīšanai tika izkopti specifiski pārstrādes paņēmieni, kas ir labāk piemēroti vides īpašībām, ir saglabājušies līdz mūsdienām un kas ir noteicošs faktors 3.2. punktā minēto *Prosciutto Toscano* specifisko īpašību izveidē.

5.2. Produkta specifika

Prosciutto Toscano izceļas ar raksturīgu aromātisku smaržu, tipisku izsmalcinātu un patīkamu garšu.

Prosciutto Toscano nogatavināšanas posmam no sāļīšanas līdz pārdošanai jābūt vismaz 10 mēnešus ilgam, ja gatavie šķiņķi sver no 7,5 līdz 8,5 kg, un 12 mēnešus ilgam, ja tie sver vairāk par 8,5 kg. Sagriešanai paredzētajam *Prosciutto Toscano* jānogatavojas vēl divus mēnešus, tas ir, vismaz 12 mēnešus, ja gatavie šķiņķi sver no 7,5 līdz 8,5 kg, un vismaz 14 mēnešus, ja tie sver vairāk par 8,5 kg.

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (GIN)

Ražošanas apgabala klimats ir sevišķi piemērots augstas kvalitātes lauksaimniecības pārtikas produktu ražošanai, jo īpaši tas veicina *Prosciutto Toscano* nobriedināšanas un nogatavināšanas procesus un ir tiem raksturīgs faktors. Pastāv dziļa un cieša vēsturiska saikne starp lauksaimniecisko ražošanu un produkta pārstrādi, kā arī ražošanas apgabalu. Šo saikni ir stiprinājuši un padarījuši ciešāku sociālo, ekonomikas un ražošanas faktoru attīstība, kā arī cilvēku pieredze, kas ir nostiprinājusies gadsimtu gaitā. Kas attiecas uz izejvielu izcelsmes noteikto apgabalu, tajā ir saglabājušies nemainīgi un tam raksturīgi faktori saistībā ar ģeogrāfiju, vidi un cūkkopības ražošanā iegūto pieredzi. Izejvielu ieguves apgabalā lopkopības attīstību nodrošina gan liels skaits graudsaimniecību, gan arī produktu pārstrādes sistēmu īpatnības, kas nosaka lauksaimnieciskās ražošanas orientāciju cūkkopības virzienā.

Pārstrādes apgabalā, kura platība ir ierobežotāka, vides, klimata un dabas faktori, kā arī cilvēkfaktori veido unikālu kopumu, kas ir devis iespēju kodificēt tradicionālo pārstrādes metodi, nosakot īpašos paņēmienus, lai ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu *Prosciutto Toscano* apzīmētais produkts iegūtu tam raksturīgās īpašības. Produktam raksturīgo smaržu un garšu iegūst, pateicoties specifiskiem pārstrādes paņēmieniem, kas tiek reglamentēti kopš XV gadsimta un kas paredz īpašu lokveida aplīdzināšanu, kuru raksturo V veida griezumš, kas sākas no pēdas gala. Tādējādi, gaļu sālot, tā žūst efektīvāk un pamatīgāk. Sālīšana notiek ar sauso paņēmieni, izmantojot sāli, melnos piparus un dabīgas augu izcelsmes garšvielas. Pēc tam produktu apziež ar taukiem, kuriem vienmēr piejaukti melnie pipari un dabīgas augu izcelsmes garšvielas. Visbeidzot, nobriedināšana, ko labvēlīgi ietekmē ražošanas apgabala vides apstākļi. Ilga nobriedināšanas posms, kura laikā šķīnīgi ietekmē dabīgais gaisa mitrums, kā arī vietējā tradīcija sālīšanas un ietaukošanas posmā izmantot piparus un garšvielas nosaka *Prosciutto Toscano* raksturīgo aromātisko smaržu un izsmalcināto, patīkamo garšu.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)

Ar ražošanas specifiskācijas konsolidēto tekstu var iepazīties šādā adresē:

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

vai arī tieši atverot Lauksaimniecības un mežsaimniecības ministrijas tīmekļa vietnes mājas lapu (www.politicheagricole.it) un tad uzklikšķinot uz *Qualità e sicurezza* (Kvalitāte un drošība) (ekrāna augšdaļas labajā pusē) un, visbeidzot, uz *Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE* (Specifiskācijas, kas iesniegtas ES pārbaudei).