

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Aanvraag tot goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad

(2016/C 153/11)

De Europese Commissie heeft deze minimale wijziging goedgekeurd overeenkomstig artikel 6, lid 2, derde alinea, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie ⁽¹⁾.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN MINIMALE WIJZIGING

Aanvraag tot goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ⁽²⁾**„PROSCIUTTO DI NORCIA”**

EU-nr.: IT-PGI-0217-01363 — 8.9.2015

BOB () BGA (X) GTS ()

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Consorzio di Tutela dell'IGP Prosciutto di Norcia
Via Solferino No 26
06046 Norcia
ITALIA

E-mail: info@prosciuttodinorcia.com

De „Consorzio di Tutela dell'IGP Prosciutto di Norcia” (Vereniging voor de bescherming van de BGA „Prosciutto di Norcia”) is gerechtigd tot het indienen van een wijzigingsaanvraag op grond van artikel 13, lid 1, van Besluit nr. 12511 van het ministerie van Landbouw-, Levensmiddelen- en Bosbouwbeleid van 14 oktober 2013.

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging/en betrekking heeft/hebben

- Beschrijving van het product
- Bewijs van de oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Overige (bijgewerkte wettelijke verwijzingen; inspectie-instantie; verpakking)

4. Aard van de wijziging(en)

- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor geen wijziging van het bekendgemaakte enig document is vereist.
- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor een wijziging van het bekendgemaakte enig document is vereist.

⁽¹⁾ PB L 179 van 19.6.2014, blz. 17.

⁽²⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor geen enig document (of geen gelijkwaardig document) is bekendgemaakt.
- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde GTS die overeenkomstig artikel 53, lid 2, vierde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd.

5. **Wijziging(en)**

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

Artikel 3 „Grondstoffen” van het productdossier wordt als volgt gewijzigd:

- De zin „c) varkens die direct afstammen van beren van andere rassen of van hybride beren, mits deze voortkomen uit selectie- of kruisingssystemen waarvan de doelstellingen verenigbaar zijn met die van het Italiaanse stamboek voor [...]”

wordt vervangen door:

„c) varkens die direct afstammen van beren van andere rassen of hybride beren die bestemd zijn voor de productie van zware varkens”.

Deze wijziging strekt tot verduidelijking van de zin „Aan de geografische oorsprong van de varkens is geen beperking gesteld”, die onmiddellijk volgt na punt c) van de volgende alinea van het productdossier.

Voorts volgt de voorgestelde wijziging het beginsel van een open markteconomie met vrije concurrentie, waarbij de artikelen 101 en 119 e.v. VWEU volledig worden omgezet en toegepast. Deze wijziging moet als „minimaal” worden beschouwd aangezien zij geen extra beperking voor de handel in het product of de grondstoffen ervan oplegt en voldoet aan de algemene eisen van artikel 53, lid 2, derde alinea, onder a) tot en met e), van Verordening (EU) nr. 1151/2012.

- De zin „Een verantwoorde voeding en geschikte houderijtechnieken zorgen er samen voor dat door een beperkte dagelijkse groei een zwaar varken wordt verkregen.”

wordt vervangen door:

„In combinatie met de houderijtechnieken zorgt de voeding ervoor dat een zwaar varken wordt verkregen.”

- De zin „In het kader van dit productdossier zijn de houderijtechnieken en de toegestane voeding, met de hoeveelheden en toedieningswijzen, gericht op de productie van traditionele zware varkens. Dit doel wordt na verloop van tijd bereikt door een beperkte dagelijkse toename van het rantsoen en een dieet dat voldoet aan de algemeen geldende voorschriften.”

wordt vervangen door:

„In het kader van dit productdossier zijn de houderijtechnieken en de toegestane voeding, met de hoeveelheden en toedieningswijzen, gericht op de productie van traditionele zware varkens. Dit doel wordt na verloop van tijd bereikt door een dieet dat voldoet aan de algemeen geldende voorschriften.”

De reden voor deze wijziging is dat het adjectief „beperkte” niet wordt gespecificeerd en kan leiden tot verschillende interpretaties. Voor de productie van zware varkens worden voedings- en vetmestmethoden toegepast die moeten voldoen aan de eisen van artikel 3 van het productdossier die op de verschillende gewichtsklassen van varkens tijdens de groeifase van toepassing zijn, met name de tabellen 1, 2 en 3 betreffende het „soort toegestane voeding”, het totale en op granen gebaseerde „drogestofgehalte”, en andere specificaties die het gecombineerde gebruik van wei en karnemelk, het gecombineerde gebruik van gedehydrateerde aardappelen en maniok en het stikstofgehalte in bostel beperken. Hieruit blijkt dat, als het productdossier en de toepasselijke voorschriften die diverse voedingsformules toestaan, worden nageleefd, uiteenlopende waarden kunnen worden verkregen voor de dagelijkse toename van het gewicht, waardoor het moeilijk is om „beperkte dagelijkse toename” te specificeren.

- De zin „De varkens worden geslacht tussen het einde van de negende maand en het einde van de vijftiende maand na de geboorte.”

wordt vervangen door:

„De varkens worden geslacht tussen 215 en 450 dagen na de geboorte.”

De reden voor deze wijziging is dat de varkensvoerformules en de houderij-/rantsoeneringstechnieken er aanzienlijk op zijn vooruitgegaan, terwijl ze nog steeds voldoen aan de in het BGA-productdossier van „Prosciutto di Norcia” vastgestelde specifieke eisen voor zware varkens. Deze vooruitgang heeft de gemiddelde dagelijkse groei bij het vetmesten van varkens, onder gelijke genetische omstandigheden, aanzienlijk verbeterd zonder van invloed te zijn op de kwaliteit van het vlees bij de slacht of de verwerking. Als gevolg daarvan bereiken de varkens het in het productdossier vastgestelde minimumgewicht vaak al ver vóór de leeftijd van negen maanden (soms al bij 7-7,5 maanden) en overschrijden zij het in het productdossier vastgestelde maximumgewicht ver vóór het bereiken van de leeftijd van vijftien maanden. Dit verkort de periode waarin de varkens mogen worden geslacht, waardoor de toelevering van grondstoffen afneemt, de varkensmarkt onstabiel wordt en boeren het risico lopen op boeten als de varkens niet voldoen aan de gewichts- of leeftijdseisen. Het voorstel om de minimumleeftijd voor het slachten van de varkens te verlagen tot 215 dagen geeft boeren en slachters dan ook meer tijd, ook in gevallen van een grotere gemiddelde gewichtstoename per dag, zonder boeren te beboeten die geavanceerde voederrantsoeneringsmethoden voor het vetmesten van varkens wensen toe te passen die niet van invloed zijn op de kwaliteit van het vlees, zoals hierboven vermeld.

- De zin „De karkassen die worden verkregen na de slacht, moeten worden ingedeeld als „zwaar” overeenkomstig Verordening (EEG) nr. 3220/84, Beschikking 2001/468/EG van de Commissie van 8 juni 2001 en ministerieel besluit 11/07/2002 en moeten, gemiddeld genomen, behoren tot de middenklassen van het officiële systeem voor de beoordeling van het vleesgehalte.”

wordt vervangen door:

„De karkassen die worden verkregen na de slacht, moeten worden ingedeeld als „zwaar” overeenkomstig de toepasselijke voorschriften en moeten, gemiddeld genomen, behoren tot de klassen „E”, „U”, „R” of „O” van het officiële systeem voor de beoordeling van het vleesgehalte.”

Deze wijziging wordt voorgesteld vanwege zowel wijzigingen in het toepasselijke regelgevingskader als technische overwegingen betreffende de productiemethoden. Wat de regelgeving betreft, wordt het productdossier in overeenstemming gebracht met de momenteel geldende voorschriften, aangezien zowel Verordening (EEG) nr. 3220/84 als Beschikking 2001/468/EG van de Commissie zijn ingetrokken. Vanuit technisch oogpunt leidt het feit dat wordt toegestaan dat voor de productie van „Prosciutto di Norcia” bouten worden gebruikt die afkomstig zijn van karkassen van zware varkens van beveleidsklasse „E” — een klasse karkassen waarvan het gehalte aan mager vlees, uitgedrukt als percentage van het karkasgewicht en gemeten in de lende, hoger is dan voor de nu toegestane klasse „U” —, ertoe dat nu ook bouten worden opgenomen die voor verwerking in „Prosciutto di Norcia” geschikt zijn omdat zij in feite over de vetbedekking beschikken die typisch is voor klasse „U”.

- De zin „Middelgrof zeezout (natriumchloride) en kleine hoeveelheden peper worden gebruikt voor het zouten.”

wordt geschrapt.

Deze schrapping verhoogt de leesbaarheid van het productdossier, aangezien de verwijzing naar het zouten en het zeezout (natriumchloride) en de beschrijving van de betrokken fasen slaan op de „Productiemethode”, die in artikel 4 van het productdossier „Prosciutto di Norcia” wordt beschreven, terwijl het gebruik van peper wordt beschreven in zowel artikel 4 als in artikel 5 „Rijping”.

Artikel 4 „Productiemethode” van het productdossier wordt als volgt gewijzigd:

- De zin: „De volgende stap is het zouten van de bouten in twee stadia met behulp van middelgrof zeezout.”

wordt vervangen door:

„De volgende stap is het zouten van de bouten in twee stadia met behulp van zeezout.”

De reden voor het schrappen van de verwijzing naar de korrelgrootte die algemeen als „middelgrof” wordt beschreven, is dat de methode die wordt gebruikt door moderne zoutinstallaties, is gewijzigd aangezien ze het zout zelf kalibreren overeenkomstig de verschillende kenmerken van de grondstof, de temperatuur en de relatieve vochtigheid.

- Na „De bouten worden eerst bereid door de bloedvaten uit te knippen en ze vervolgens in te smeren met vochtig zout en droog zout.”

wordt het volgende ingevoegd:

„Er worden kleine hoeveelheden peper toegevoegd tijdens het zouten wanneer het varkensvet dat wordt gebruikt voor de „coating”, zoals bedoeld in artikel 5, geen peper bevat.”

Deze toevoeging is een gevolg van de wijziging van artikel 3 en komt overeen met de specificatie van de organoleptische kenmerken in artikel 6, waarin het aroma van het beschermde kwaliteitsproduct bij het in de handel brengen wordt beschreven als „typisch” en „licht kruidig”. Dit laatste kenmerk is ook het gevolg van het gebruik van varkensvet, dat peper kan bevatten in overeenstemming met de specificaties in artikel 5 „Rijping”.

Overige

Artikel 7 „Controles” van het productdossier wordt als volgt gewijzigd:

- De zin: „De conformiteit van de producten met dit productdossier wordt overeenkomstig de artikelen 10 en 11 van Verordening (EG) nr. 510/2006 gecontroleerd door de inspectie instantie „3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria soc. cons. a r. l.”, met het hoofdkantoor in Todi (PG), Fraz. Pantalla, tel. +39 07589571, fax +39 0758957257, e-mail: certificazione@parco3a.org”

wordt vervangen door:

„De naleving van het productdossier wordt geverifieerd overeenkomstig artikel 37 van Verordening (EU) nr. 1151/2012. De inspectie instantie die verantwoordelijk is voor de verificatie van de naleving van het productdossier, is „3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria soc. cons. a r. l.” met het hoofdkantoor in Todi (PG), Fraz. Pantalla, tel. +39 0758957201, fax +39 0758957257, e-mail: certificazione@parco3a.org”.

Deze wijziging is uitsluitend bedoeld om de geactualiseerde regelgeving en het gewijzigde telefoonnummer van de inspectie instantie weer te geven.

Artikel 8 „Naam en presentatie” van het productdossier wordt als volgt gewijzigd:

- Na de zin:

„Het merkteken bestaat uit een logo waarop de woorden „Prosciutto di Norcia” zijn weergegeven; het merkteken is als brandmerk aangebracht.”

wordt de volgende alinea ingevoegd:

„De „Prosciutto di Norcia” kan ook in de handel worden gebracht als een product met been, gesneden of in porties met verschillende grootte en gewicht. Al deze productsoorten moeten met het oog op de afzet worden verpakt in voor levensmiddelen geschikte containers of omhulsels, die naar behoren moeten zijn verzegeld en geëtiketteerd. Bij de bereiding van de gehele ham met been of porties moet het brandmerk altijd zichtbaar blijven.”.

De invoeging van deze alinea in het productdossier wordt wenselijk geacht om meer duidelijkheid te verschaffen over de soorten producten die te koop worden aangeboden en om te voldoen aan de diverse behoeften van de markt met betrekking tot de productverpakking.

ENIG DOCUMENT

„PROSCIUTTO DI NORCIA”

EU-nr.: IT-PGI-0217-01363 — 8.9.2015

BOB () BGA (X)

1. Naam

„Prosciutto di Norcia”

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.2 Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Prosciutto di Norcia” BGA is een gerijpte rauwe ham die, wanneer hij in de handel wordt gebracht, een karakteristieke „peervorm” heeft, ten minste 8,5 kg weegt en er op de snede compact uitziet met een zachtroze tot rode kleur. De ham wordt gekenmerkt door een typische, licht gekruide geur, en een volle, maar niet zoute smaak.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

„Prosciutto di Norcia” BGA wordt gemaakt van de bouten van varkens van de traditionele rassen Italiaanse Large White en Italiaanse Landrace (de veredelde rassen zoals opgenomen in het Italiaanse stamboek) of van varkens die direct afstammen van beren van deze rassen, en van varkens die direct afstammen van beren van het ras Italiaanse Duroc (het veredeld ras zoals opgenomen in het Italiaanse stamboek). Verder zijn toegestaan varkens die direct afstammen van beren van andere rassen of van hybride beren die bestemd zijn voor de productie van zware varkens. Aan de geografische oorsprong van de varkens is geen beperking gesteld.

Niettemin zijn de varkens met ongewenste kenmerken, en dan met name varkens die bijzonder stressgevoelig zijn, van gebruik uitgesloten, evenals de genotypen en de soorten dieren die hoe dan ook niet in overeenstemming worden geacht met het productdossier, en raszuivere dieren van de rassen Belgische Landrace, Hampshire, Pietrain, Duroc en Spotted Poland.

Het gebruikte voer moet voldoen aan de geldende handelsnormen. In combinatie met de houderijtechnieken zorgt de voeding ervoor dat een zwaar varken wordt verkregen van 160 kg, met een marge van 10 %.

Voor de voeding van de varkens van 30 tot 80 kg levend gewicht worden de in de tabellen 1 en 2 van het productdossier opgenomen voedermiddelen gebruikt, waarbij ervoor moet worden gezorgd dat granen niet minder dan 45 % van het totaal van de droge stof uitmaken. Voor de voeding van varkens boven 80 kg levend gewicht worden alleen de in tabel 2 opgenomen voedermiddelen gebruikt, waarbij ervoor moet worden gezorgd dat granen niet minder dan 55 % van het totaal van de droge stof uitmaken.

Per dier mag per dag niet meer dan 15 liter wei en karnemelk tezamen worden gegeven.

Het stikstofgehalte in bostel die wordt gegeven, moet minder dan 2 % bedragen.

Niet meer dan 15 % van de droge stof van het voer mag bestaan uit gedehydrateerde aardappelen en maniok samen. Voor alle bovengenoemde parameters bestaat een tolerantie van niet meer dan 10 %.

De samenstelling van het gegeven voer moet zodanig zijn dat, in overeenstemming met de doelstellingen van het productdossier, aan de behoeften van de dieren in de verschillende fasen van de opfokcyclus wordt voldaan.

Aanvulling van het voer met mineralen en vitamines is toegestaan, mits de grenswaarden volgens de geldende algemene wettelijke voorschriften niet worden overschreden.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De productiefase en de rijpingsfase van „Prosciutto di Norcia” moeten plaatsvinden in het productiegebied zoals dat in punt 4 is afgebakend.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De „Prosciutto di Norcia” kan ook in de handel worden gebracht als een product met been, gesneden of in porties met verschillende grootte en gewicht. Al deze productsoorten moeten met het oog op de afzet worden verpakt in voor levensmiddelen geschikte containers of omhulsels, die naar behoren moeten zijn verzegeld en geëtiketteerd. Bij de bereiding van de gehele ham met been of porties moet het brandmerk altijd zichtbaar blijven.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

„Prosciutto di Norcia” wordt in de handel gebracht met een specifiek merkteken aan de hand waarvan het product kan worden geïdentificeerd. Het merkteken bestaat uit een logo waarop de woorden „Prosciutto di Norcia” zijn weergegeven; het merkteken is als brandmerk aangebracht. De beschermde geografische aanduiding „Prosciutto di Norcia” moet met duidelijk leesbare en onuitwisbare letters op het etiket worden aangebracht, moet duidelijk te onderscheiden zijn van alle overige aanduidingen op het etiket, en moet onmiddellijk worden gevolgd door de vermelding „Indicazione geografica protetta” en/of de afkorting „IGP”, die moet(en) worden vertaald in de taal van het land waar het product in de handel wordt gebracht. De betrokken aanduidingen zijn gekoppeld aan het logo. Het toevoegen van andere, niet uitdrukkelijk toegestane vermeldingen is verboden.

Niettemin is het toegestaan aanduidingen die naar namen, bedrijfsnamen of huismerken verwijzen, aan te brengen mits deze niet in lovende bewoordingen zijn gesteld of in termen die de koper zouden kunnen misleiden; eventueel mag ook de naam van de varkenshouderij waarvan het product afkomstig is, worden vermeld.

4. **Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied**

Het geografische gebied waar „Prosciutto di Norcia” wordt geproduceerd omvat de boven 500 meter boven zeeniveau gelegen gronden in de gemeenten Norcia, Preci, Cascia, Monteleone Spoleto en Poggiodomo.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het geografische gebied waarvan in punt 4 sprake is, wordt gekenmerkt door hoge bergruggen, waardoor de vochtige zeelucht niet kan doordringen in het gebied, waar kalkrijke grondsoorten overheersen, zodat het regenwater goed wordt verspreid. Voeg bij die landschappelijke kenmerken nog de specialistische kennis van de bewoners die zij in de loop der tijden hebben opgedaan op het gebied van de varkenshouderij en de versnijding en verwerking van varkens, en het is duidelijk dat dit gebied een optimale natuurlijke omgeving en optimale menselijke hulpbronnen heeft om de productie van kwaliteitsham mogelijk te maken.

„Prosciutto di Norcia” ziet er op de snede compact uit, heeft een zachtroze tot rode kleur, geurt licht kruidig en heeft een volle smaak, maar is niet zout.

De vereiste kenmerken van „Prosciutto di Norcia” BGA blijken nauw samen te hangen met het milieu, alsmede met de menselijke factoren die op de bereiding van invloed zijn. Het natuurlijke milieu in het productiegebied, met zijn specifieke klimatologische kenmerken en de grondsoort zoals hiervoor beschreven, moet als bijzonder gunstig voor de rijping worden beschouwd. Bovendien was de streek rond Norcia reeds in de Romeinse tijd befaamd om zijn beheersing van de conserveringstechnieken van varkensvlees. Juist omdat de landbouw in de bergen zo weinig voortbracht, en omdat de boeren in de koude winters niet konden werken, waren de bewoners van de streek gespecialiseerd in activiteiten die verband hielden met de veeteelt. Die veeteelttraditie bestond al in de periode van de Republiek en duurde voort tijdens het Romeinse Keizerrijk, en later ook in de tijd van de Kerkelijke Staat, die zorgde voor de ontwikkeling van het platteland van Latium. De boeren bestudeerden de anatomie en werden specialisten in het slachten van varkens en in de verwerking en conservering van de verschillende delen van het varken op basis van hun eigen kennis, die tot op de dag van vandaag bewaard is gebleven. De verkoop, het zouten en het rijpen vonden in de hele omgeving plaats.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

De geconsolideerde tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd op de volgende website:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

of:

door rechtstreeks de startpagina van de website van het ministerie van Landbouw-, Levensmiddelen- en Bosbouwbeleid (www.politicheagricole.it) te openen en te klikken op „Prodotti DOP e IGP” (rechts bovenaan op het scherm), vervolgens op „Prodotti DOP, IGP e STG” (links op het scherm) en tot slot op „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.
