

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 1135/2013**z dnia 7 listopada 2013 r.****zatwierdzające nieznaczną zmianę specyfikacji zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych nazwy [Prosciutto Toscano (ChNP)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 53 ust. 2 akapit drugi,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 53 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja przeanalizowała wniosek Włoch w sprawie zatwierdzenia zmiany specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Prosciutto Toscano”, zarejestrowanej na podstawie rozporządzenia Komisji (WE) nr 1263/96⁽²⁾ zmienionego rozporządzeniem (UE) nr 777/2010⁽³⁾.
- (2) Celem wniosku była zmiana specyfikacji poprzez doprecyzowanie, że stosowanie dodatków lub konserwantów w produkcji „Prosciutto Toscano” nie jest już dopuszczalne.

- (3) Komisja przeanalizowała przedmiotową zmianę i stwierdziła, że jest ona uzasadniona. W związku z tym, że jest to zmiana nieznaczną w rozumieniu art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, Komisja może ją zatwierdzić bez odwoływania się do procedury określonej w art. 50–52 wymienionego rozporządzenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Prosciutto Toscano” wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Skonsolidowany jednolity dokument zawierający główne elementy specyfikacji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 7 listopada 2013 r.

W imieniu Komisji,
za Przewodniczącą,
Dacian CIOLOȘ
Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ Dz.U. L 163 z 2.7.1996, s. 19.⁽³⁾ Dz.U. L 233 z 3.9.2010, s. 11.

ZAŁĄCZNIK I

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Prosciutto Toscano” zatwierdza się następującą zmianę:

stosowanie dodatków lub konserwantów w produkcji „Prosciutto Toscano” nie jest już dopuszczone. Obróbka „Prosciutto Toscano” zgodna z typową metodą gwarantuje brak tego rodzaju substancji. W szczególności zakaz stosowania azotynów i azotanów wzmacnia związek z historyczną metodą wytwarzania „Prosciutto Toscano” i uniemożliwia obecność dodatków i konserwantów (E251–E252) w produkcie końcowym.

ZAŁĄCZNIK II

Skonsolidowany jednolity dokument

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾

„PROSCIUTTO TOSCANO”

Nr WE: IT-PDO-0317-01009-2.7.2012

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Prosciutto Toscano”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

W momencie wprowadzenia do obrotu „Prosciutto Toscano” posiada następujące właściwości fizyczne, organoleptyczne, chemiczne i fizykochemiczne: na wierzchu szynka ta ma kształt łuku z powodu warstwy mięsa znajdującej się ponad głową kości udowej o grubości maksymalnie 8 cm; jej masa wynosi ok. 8–9 kg i nigdy poniżej 7,5 kg; przy krojeniu mięso ma kolor od krwistoczerwonego po jasnoczerwony z niewielką ilością tłuszczu międzymięśniowego; tłuszcz podskórny jest czystego białego koloru z delikatnymi różowymi żyłkami, zwarty, pozbawiony linii oddzielających warstwy i dobrze przylegający do powierzchni mięśnia. Szynka „Prosciutto Toscano” może zostać wprowadzona do obrotu w maksymalnym terminie 30 miesięcy od rozpoczęcia obróbki świeżych udźców. Można ją również wprowadzać do obrotu w postaci pozbawionej kości, w porcjach, to znaczy pokrojoną w kawałki o różnym kształcie i masie lub w plastry.

„Prosciutto Toscano” posiada delikatny typowy smak oraz aromatyczny i charakterystyczny zapach, które wynikają z tradycyjnej metody obróbki i dojrzewania.

Właściwości fizykochemiczne są następujące:

Sól (wyrażona w NaCl)	%	maks. 8,3
Wilgotność mięśnia	%	maks. 61,0
Wskaźnik proteolizy	%	maks. 30,0

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Świeże udźce wykorzystywane w produkcji „Prosciutto Toscano” pochodzą z tuczników urodzonych, wyhodowanych i poddanych ubojowi w obszarze określonym w pkt 4 niniejszego dokumentu. Masa świń musi wynosić co najmniej 160 kg z tolerancją do 10 %, a zwierzę mieć co najmniej dziewięć miesięcy. „Prosciutto Toscano” otrzymuje się ze świeżych udźców tuczników ciężkich czystej rasy lub pochodzących z tradycyjnych ras podstawowych, tj. Large White i Landrace. Masa świeżego trybowanego udźca nie może być mniejsza niż 11,8 kg.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Stosowana pasza pochodzi głównie z wyznaczonego obszaru i odpowiada paszy stosowanej w chowie tuczników, o których mowa w pkt 4 niniejszego jednolitego dokumentu, z uwagi na fakt, że są przedmiotem zarządzania opartego na zintegrowanym systemie konkretnej branży.

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Poszczególne etapy produkcji „Prosciutto Toscano” – peklowanie, suszenie, natłuszczanie i dojrzewanie – muszą odbywać się w tradycyjnym obszarze produkcji, który obejmuje cały region Toskanii.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1).

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Wszystkie rodzaje produktu bez kości, który był uprzednio oznaczony, pokrojonego w kawałki lub plasterki, muszą być wprowadzane do obrotu po zapakowaniu w odpowiednie pojemniki lub opakowania spożywcze prawidłowo zabezpieczone. Krojenie w plastry i pakowanie „Prosciutto Toscano” należy przeprowadzić na koniec procesu dojrzewania na obszarze produkcji określonym w pkt 4 w celu zapewnienia przestrzegania różnych okresów dojrzewania przewidzianych w przypadku produktu krojonego w plastry oraz zachowania właściwości związanych z wilgotnością oraz wyglądem części mięsniowej i tłuszczowej plastru określonym w pkt 3.2. Możliwość przechowywania udźców przeznaczonych do krojenia w plastry lub kawałki bez kości przez czas nieokreślony w warunkach otoczenia innych niż przewidziane mogłoby spowodować rozwój właściwości niezgodnych z właściwościami uznanymi w odniesieniu do „Prosciutto Toscano”, takich jak powstanie zazwyczaj niewystępującego osadu pleśniowego, anormalny rozpad białek i w rezultacie wahania wskaźnika proteolizy lub też zjełczenie tłuszczu, które mogą spowodować powstanie zapachów i smaków innych niż zapach i smak tradycyjnie cenione przez konsumentów. Ponadto wystawienie kawałka mięsa i plastru na działanie powietrza przed pakowaniem może spowodować silne utlenienie powierzchni jadalnych połączone z brązowaniem mięsa, wysuszeniem wystawionej części zewnętrznej masy mięsniowej lub zwiótnienie mięsa w przypadku nadmiaru wilgotności.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Chroniona nazwa pochodzenia „Prosciutto Toscano” musi być umieszczona na etykiecie wyraźną i nieusuwalną czcionką, jednoznacznie odróżniającą się od każdego innego napisu. Bezpośrednio po niej należy umieścić napis „Denominazione di Origine Protetta” (Chroniona Nazwa Pochodzenia) lub skrót „D.O.P.” (ChNP). Zabronione jest dodawanie jakichkolwiek określeń, które nie zostały wyraźnie przewidziane. Można jednak dodać informacje, które odnoszą się do nazwisk, nazw przedsiębiorstw i prywatnych znaków towarowych, o ile nie mają one charakteru zachwalającego i nie mogą wprowadzić konsumenta w błąd. Na udźcu może znajdować się również nazwa gospodarstwa, w którym wyhodowano tuczniki, z których powstały produkty, pod warunkiem że surowiec pochodzi w całości z danego gospodarstwa.

4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Gospodarstwa hodowlane tuczników przeznaczonych do produkcji „Prosciutto Toscano” muszą znajdować się na obszarze następujących regionów: Lombardia, Emilia-Romania, Marche, Umbria, Lacjum i Toskania. Obróbka, krojenie w plastry i pakowanie „Prosciutto Toscano” odbywają się na tradycyjnym obszarze produkcji, który obejmuje cały obszar regionu Toskanii.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki środowiskowe są bezpośrednio związane z cechami obszaru produkcji, na którym przeważają zielone doliny bogate w wodę oraz zadrzewione wzgórza, które mają decydujący wpływ na klimat i na właściwości produktu końcowego. Umiejscowiona na tym obszarze produkcję „Prosciutto Toscano” uzasadniają warunki wyznaczonego mikroobszaru: region Toskanii, ze względu na ukształtowanie terenu i cechy geograficzne, jest odpowiedni dla produkcji szynki wysokiej jakości. Nawet klimat, bardzo odmienny od klimatu regionów sąsiednich, okazuje się szczególnie dostosowany do optymalnego dojrzewania produktu. Jest to zatem klimat sprzyjający powstaniu korzystnego związku między środowiskiem a produktami typowymi dla regionu, który umożliwia powolne i zdrowe dojrzewanie produktów, takich jak wino, oliwa, ser i oczywiście szynka. W takim właśnie środowisku działalność człowieka pozwoliła opracować szczególne techniki obróbki w zakresie wykrawania lub peklowania, które są najlepiej dostosowane do cech charakterystycznych środowiska i które zachowano do dzisiaj, a które mają zasadniczy wpływ na właściwości „Prosciutto Toscano” wymienione w pkt 3.2.

5.2. Specyfika produktu

„Prosciutto Toscano” posiada aromatyczny, charakterystyczny zapach i delikatny typowy smak.

„Prosciutto Toscano” jest to szynka surowa, której dojrzewanie, od peklowania do wprowadzenia do obrotu, nie może trwać krócej niż 10 miesięcy w przypadku szynki o końcowej masie 7,5–8,5 kg ani krócej niż 12 miesięcy w przypadku szynki o masie powyżej 8,5 kg. Szynka „Prosciutto Toscano” przeznaczona do krojenia w plastry musi dojrzewać o dwa miesiące dłużej w porównaniu z powyższymi zaleceniami, tj. co najmniej 12 miesięcy, jeżeli jej masa wynosi 7,5–8,5 kg, i co najmniej 14 miesięcy, jeżeli jej masa wynosi powyżej 8,5 kg.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnie cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Klimat w obszarze produkcji pozwala uzyskiwać produkty rolno-spożywcze o wysokiej wartości, sprzyjając procesowi dojrzewania szynki „Prosciutto Toscano” i wydobywając jej właściwości. Historia wielokrotnie wykazała głęboki związek między produkcją rolną i obróbką produktów a ich obszarem produkcji. Związek ten podlegał konsolidacji i umocnieniu dzięki zmieniającym się czynnikom społecznym, gospodarczym i produkcyjnym oraz doświadczeniu ludzi, które pogłębiało się w miarę upływu czasu. Jeśli chodzi o wyznaczony obszar pochodzenia surowca, to czynniki związane z położeniem geograficznym, środowiskiem naturalnym i doświadczeniem w produkcji nabytym przez sektor hodowlany są wyjątkowe i szczególnie trwałe. Na obszarze zaopatrzenia w surowiec rozwój zootechniki jest związany ze znacznym występowaniem upraw zbóż oraz z systemami przetwórstwa, które miały decydujący wpływ na szczególne ukierunkowanie produkcji na chów trzody chlewnej.

Jeśli zaś chodzi o bardziej ograniczony obszar przetwarzania, połączenie czynników środowiskowych, klimatycznych, naturalnych i ludzkich stanowi unikatową całość, która pozwoliła ujednoczyć tradycyjną metodę przetwarzania, określając specyficzną technologię właściwą dla uzyskania cech charakterystycznych ChNP „Prosciutto Toscano”. Charakterystyczny smak i aromat jest związany ze specyficzną technologią przetwarzania, która od XV w. podlega przepisom przewidującym w szczególności: wykrawanie w kształcie łuku, które charakteryzuje się krojeniem w V, licząc od początku udźca, co pozwala na bardziej wydajne i rozłożone w czasie suszenie mięsa podczas peklowania; peklowanie „na sucho” przy użyciu soli, pieprzu i aromatów naturalnych pochodzenia roślinnego; natłuszczanie, zawsze przy użyciu pieprzu i aromatów naturalnych pochodzenia roślinnego, i dojrzewanie, któremu sprzyjają warunki środowiskowe obszaru produkcji. Dzięki długiemu dojrzewaniu, podczas którego udźce wystawione są na działanie naturalnej wilgotności powietrza, połączone z stosowaniem, jak każda lokalna tradycja, pieprzu i substancji aromatycznych podczas solenia i natłuszczania powstaje aromatyczny zapach i delikatny smak o właściwościach typowych dla „Prosciutto Toscano”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

[art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽²⁾]

Zmieniony tekst specyfikacji jest dostępny na stronie:

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

lub bezpośrednio na stronie głównej Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (włoskiego ministerstwa ds. polityki rolnej, spożywczej i leśnej) (www.politicheagricole.it) po wybraniu zakładki „Qualità e sicurezza” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie zakładki „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

⁽²⁾ Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.