

## ALTE ACTE

## COMISIA EUROPEANĂ

**Publicarea unei cereri de aprobare a unei modificări minore în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului**

(2016/C 153/11)

Comisia Europeană a aprobat prezenta modificare minoră în temeiul articolului 6 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul delegat (UE) nr. 664/2014 al Comisiei <sup>(1)</sup>.

## CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI MINORE

**Cerere de aprobare a unei modificări minore în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului <sup>(2)</sup>****„PROSCIUTTO DI NORCIA”****Nr. UE: IT-PGI-0217-01363 — 8.9.2015****DOP ( ) IGP (X) STG ( )****1. Grupul solicitant și interesul legitim**

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

E-mail: info@prosciuttodinorcia.com

Consorzio di Tutela dell'IGP Prosciutto di Norcia este împuternicit să solicite modificări în conformitate cu articolul 13 alineatul (1) din Decretul Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere nr. 12511 din 14 octombrie 2013.

**2. Statul membru sau țara terță**

Italia

**3. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)**

- Descrierea produsului
- Dovada originii
- Metoda de producție
- Legătura
- Etichetarea
- Altele [actualizări ale reglementărilor, organismul de control, ambalarea]

**4. Tipul modificării (modificărilor)**

- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 și care nu impune modificarea documentului unic publicat
- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 și care impune modificarea documentului unic publicat

<sup>(1)</sup> JO L 179, 19.6.2014, p. 17.

<sup>(2)</sup> JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate pentru care nu a fost publicat un document unic (sau un echivalent al acestuia), modificare ce trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012
- Modificare a caietului de sarcini al unei STG înregistrate care trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al patrulea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

## 5. Modificare (modificări)

### *Metoda de producție*

Articolul 3 din caietul de sarcini al produsului, „Materii prime”, se modifică după cum urmează:

- Expresia „(c) de la porci provenind din vieri de alte rase sau din vieri hibrizi, cu condiția ca aceștia să fie obținuți prin programe de selecție sau de încrucișare ale căror obiective nu sunt incompatibile cu cele din Registrul Genealogic Italian pentru [...]”,

se înlocuiește cu expresia următoare:

„(c) de la porci provenind din vieri de alte rase sau din vieri hibrizi destinați producției de porci grei.”

Scopul acestei modificări este de a clarifica ceea ce s-a prevăzut deja prin expresia: „În ceea ce privește originea porcilor, nu există nicio limită geografică.”, inclusă în caietul de sarcini menționat, imediat după litera „(c)” de la paragraful succesiv.

În plus, această modificare propusă respectă principiul economiei de piață deschise și al liberei concurențe, fiind astfel asumate și aplicate în întregime dispozițiile articolelor 101, 119 și succesive din Tratatul UE. Această modificare trebuie considerată „minoră”, deoarece nu reprezintă o sporire a restricțiilor referitoare la comercializarea materiilor prime din care este obținut produsul, respectând dispozițiile generale de la articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf literele (a)-(e) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

- Fraza „Regimul alimentar și tehnicile de creștere contribuie la obținerea porcilor grei prin creșterea moderată a rațiilor zilnice.”,

se înlocuiește cu fraza următoare:

„Regimul alimentar și tehnicile de creștere contribuie la obținerea porcilor grei.”

- Fraza „În sensul prezentului caiet de sarcini, tehnicile de creștere, alimentele permise, cantitățile și modalitățile de utilizare a acestor alimente au drept scop obținerea de suine grele tradiționale, obiectiv care trebuie urmărit în decursul timpului prin creșteri moderate ale rațiilor zilnice și printr-o alimentație conformă cu reglementările generale în vigoare.”,

se înlocuiește cu fraza următoare:

„În sensul prezentului caiet de sarcini, tehnicile de creștere, alimentele permise, cantitățile și modalitățile de utilizare a acestor alimente au drept scop obținerea porcilor grei tradiționali, obiectiv care trebuie urmărit în decursul timpului printr-o alimentație conformă cu reglementările generale în vigoare.”

Modificarea este motivată de faptul că adjectivul „moderat” nu poate fi înțeles în mod obiectiv și poate lăsa loc unor interpretări exagerate. Tehnicile de hrănire și îngrijire utilizate pentru producția de porci grei nu pot devia de la reglementările aplicabile claselor de greutate a porcinelor în etapa de creștere descrisă la articolul 3 din caietul de sarcini al produsului, în special în ceea ce privește conținutul tabelelor 1, 2 și 3 referitoare la „hrana pentru animale permisă” și la „conținutul de substanță uscată” total și provenit din cereale, precum și în ceea ce privește specificațiile referitoare la limitarea utilizării combinate de zer și zară, la limitarea utilizării combinate de cartofi deshidratați și manioc și la limitarea conținutului de azot asociat borhotului de distilerie. Din toate acestea se înțelege că, respectând dispozițiile caietului de sarcini al produsului și ale reglementărilor aplicabile, cu ajutorul unor formule diferite de hrană pentru animale, se pot obține valori diferite de creștere zilnică a greutateii, iar această variație nu permite definirea cu ușurință a unei „îngrășări zilnice moderate”.

- Fraza „Porcii nu se trimit spre abatorizare decât între vârsta de nouă și 15 luni.”,

se înlocuiește cu fraza următoare:

„Porcii nu se trimit spre abatorizare decât între vârstele de 215 zile și 450 de zile.”

Această modificare este motivată de faptul că, deși se ține seama în continuare de particularitățile porcilor grei prevăzute de caietul de sarcini al produsului „Prosciutto di Norcia” IGP, s-au înregistrat progrese enorme în privința formulelor de hrană pentru porcine și a tehnicilor de creștere/dozare, astfel încât, în pofida faptului că baza genetică a rămas aceeași, se obțin rate de creștere medie zilnică semnificativ mai mari în cazul porcilor destinați îngrășării, fără ca acest lucru să afecteze calitatea cărnurilor la sacrificare/prelucrare. Astfel, se întâmplă adesea ca porcii să respecte limitele minime de greutate impuse de caietul de sarcini al produsului chiar înainte de a împlini nouă luni (deja la aproximativ 7-7,5 luni), depășind, de asemenea, limitele maxime de greutate impuse de caietul de sarcini cu mult înainte de împlinirea vârstei de 15 luni. Această evoluție determină o reducere a timpilor necesari pentru trimiterea spre sacrificare a porcinelor, dat fiind volumul mai scăzut al materiei prime la intrare, o destabilizare a pieței în sectorul porcinelor și o expunere a crescătorilor la penalizări în cazul în care porcinele nu îndeplinesc cerințele referitoare la greutate sau la vârstă. Așadar, propunerea de reducere la 215 zile de la naștere a vârstei minime a porcinelor de trimis la sacrificare ar acorda o marjă mai mare crescătorilor și măcelarilor, chiar și în cazurile în care s-ar înregistra rate de creștere medie mai mari, fără a penaliza însă crescătorii care au dificultăți în a ține pasul cu progresele în materie de tehnici de creștere din punctul de vedere al rației alimentare a porcilor destinați îngrășării și fără a fi afectat nivelul calitativ al cărnii sus-menționat.

- Fraza „Carcasele obținute după sacrificare trebuie să fie clasificate ca având greutate mare în condițiile prevăzute de Regulamentul (CEE) nr. 3220/84, de Decizia nr. 2001/468/CE a Comisiei din 8 iunie 2001 și de Decretul ministerial din 11 iulie 2002 și să se încadreze, în medie, în clasele centrale ale sistemului oficial de evaluare a conținutului de carne macră.”

se înlocuiește cu fraza următoare:

„Carcasele obținute după sacrificare trebuie să fie clasificate ca având greutate mare în condițiile prevăzute de reglementările în vigoare și să se încadreze, în medie, în clasele «E», «U», «R» și «O» ale sistemului oficial de evaluare a conținutului de carne macră.”

Această modificare este motivată atât de evoluția cadrului normativ aplicabil, cât și de motive tehnice legate de modalitățile de producție. Din punctul de vedere al reglementărilor, modificarea reprezintă o adecvare la norme a caietului de sarcini, deoarece atât Regulamentul (CEE) nr. 3220/84, cât și Decizia 2001/468/CE au fost abrogate și, prin urmare, nu mai pot fi considerate în vigoare. Din punct de vedere tehnic, deschiderea spre clasa „E” în cazul carcaselor de porci grei în ceea ce privește pulpele care urmează a fi acceptate pentru producția de „Prosciutto di Norcia”, deși permite acceptarea unor carcase cu un conținut de carne macră mai mare, ca procentaj din greutatea carcasei (măsurat la nivelul cotletului), decât clasa „U”, prevăzută în prezent, permite totodată și includerea pulpelor care ar fi potrivite pentru obținerea produsului „Prosciutto di Norcia”, având o acoperire reală cu grăsime ce corespunde clasei „U”.

- Fraza „Pentru procedura de sărare se utilizează clorură de sodiu de origine marină cu granulație medie și piper în cantități modeste.”

se elimină.

Această frază a fost eliminată astfel încât caietul de sarcini să fie mai ușor de citit, deoarece referirea la procedura de sărare, la clorura de sodiu de origine marină, care coincide cu „sarea marină”, și descrierea etapelor aferente țin de „metoda de producție” descrisă la articolul 4 al caietului de sarcini al produsului „Prosciutto di Norcia”, în vreme ce referirea la utilizarea piperului figurează nu doar la articolul 4, ci și în etapele prevăzute la articolul 5, referitor la „maturare”.

Articolul 4 din caietul de sarcini al produsului, „Metoda de producție”, se modifică după cum urmează:

- Fraza: „Prelucrarea pulpelor continuă apoi cu sărarea, care se efectuează în două etape, folosindu-se sare marină cu granulație medie.”

se înlocuiește cu fraza următoare:

„Prelucrarea pulpelor continuă apoi cu sărarea, care se efectuează în două etape, folosindu-se sare marină.”

Această modificare, constând în eliminarea referirii la granulometrie, care era o mențiune generică, referitoare la o „granulație medie”, se datorează funcționării diferite a instalațiilor moderne de sărare, care se pot auto-calibra în funcție de caracteristicile diferite ale materiei prime, precum și în funcție de condițiile de temperatură și umiditate relativă.

- După fraza „Pulpele sunt pregătite inițial prin golirea vaselor de sânge, după care sunt frecate cu sare umedă și sare uscată”,

se introduce fraza următoare:

„În etapa de sărare se adaugă piper în cantitate modestă în cazul în care osânza folosită pentru «tapetarea» prevăzută la articolul 5 nu conține piper.”

Această adăugire completează modificarea articolului 3 indicată anterior și este coerentă cu specificarea caracteristicilor organoleptice de la articolul 6, care descriu aroma produsului de calitate protejată destinat consumului ca fiind „tipică” și „ușor condimentată”, această ultimă specificitate fiind conferită și de osânza care poate conține piper, în conformitate cu specificațiile de la articolul 5, „Maturarea”.

#### *Altele*

Articolul 7 din caietul de sarcini al produsului, „Controale”, se modifică după cum urmează:

- Fraza: „Controlul referitor la conformitatea produsului cu prezentul caiet de sarcini este efectuat, în conformitate cu dispozițiile de la articolele 10 și 11 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006, de structura de control numită «3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria soc. cons. a r. l.», cu sediul în Todi (PG), Fraz. Pantalla, tel. +39 07589571, fax +39 0758957257, e-mail: certificazione@parco3a.org”,

se înlocuiește cu textul următor:

„Verificarea respectării caietului de sarcini se desfășoară în conformitate cu dispozițiile de la articolul 37 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012. Organismul de control responsabil cu verificarea caietului de sarcini este «3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria soc. cons. a r. l.», cu sediul în Todi (PG), Fraz. Pantalla, tel. +39 0758957201, fax +39 0758957257, e-mail: certificazione@parco3a.org”

Această modificare reflectă pur și simplu însușirea reglementărilor actualizate și indicarea noului număr de telefon al structurii de control.

Articolul 8 din caietul de sarcini al produsului, „Denumire și prezentare”, se modifică după cum urmează:

- După fraza:

„Marca constă într-un simbol purtând indicația «Prosciutto di Norcia» aplicată cu fierul roșu.”,

se introduce următorul paragraf:

„Produsul «Prosciutto di Norcia» poate fi comercializat și dezosat, porționat, împărțit în bucăți cu formă și greutate variabilă sau feliat. Aceste tipuri de produs se comercializează doar după ambalarea în recipiente corespunzătoare sau în învelișuri pentru alimente, sigilate și etichetate în mod adecvat. Șunca întregă dezosată sau bucățile se pregătesc în așa fel încât marca aplicată cu fierul roșu să rămână întotdeauna vizibilă.”

Introducerea paragrafului de mai sus în caietul de sarcini a fost considerată oportună pentru a se indica în mod mai clar tipurile de produs puse în vânzare și pentru a se răspunde exigențelor pieței în ceea ce privește ambalarea produsului.

DOCUMENT UNIC

### „PROSCIUTTO DI NORCIA”

Nr. UE: IT-PGI-0217-01363 — 8.9.2015

DOP ( ) IGP ( X )

#### 1. Denumirea

„Prosciutto di Norcia”

#### 2. Statul membru sau țara terță

Italia

#### 3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

##### 3.1. Tipul de produs

Clasa 1.2. Produse din carne (preparate, sărate, afumate etc.)

##### 3.2. Descrierea produsului cărui a i se aplică denumirea de la punctul 1

„Prosciutto di Norcia” IGP este o șuncă crudă maturată care, la momentul comercializării, prezintă o formă caracteristică de pară, o greutate de cel puțin 8,5 kg și o secțiune cu un aspect compact, a cărei culoare variază între roz și roșu. Produsul are o aromă specifică ușor picantă și un gust savuros, dar nu sărat.

### 3.3. Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)

„Prosciutto di Norcia” se obține din pulpe de porci din rasele tradiționale Marele Alb italian și Landrace italian, îmbunătățite conform Registrului genealogic italian, de porci născuți din vieri de aceste rase sau de porci născuți din vieri din rasa Duroc italian, îmbunătățită conform Registrului genealogic italian. De asemenea, sunt admiși porcii provenind din vieri de alte rase sau din vieri hibridi destinați producției de porci grei. În ceea ce privește originea porcilor, nu există nicio limită geografică.

Sunt totuși excluși porcii cu trăsături antitetice, în special cei cu gena responsabilă pentru sensibilitatea la stres (sindromul stresului la porcine – PSS), tipurile genetice și animalele considerate neconforme cu caietul de sarcini al produsului, precum și animalele din rasele pure Landrace belgian, Hampshire, Pietrain, Duroc și Spotted Poland.

Hrana utilizată trebuie să fie conformă cu standardele de comercializare. Regimul alimentar și tehnicile de creștere contribuie la obținerea porcilor grei, de 160 kg, cu o toleranță de 10 % în plus sau în minus.

Pentru hrănirea porcilor cu o greutate în viu cuprinsă între 30 și 80 kg se utilizează hrana indicată în tabelele 1 și 2 din caietul de sarcini, astfel încât substanța uscată provenită din cereale să nu reprezinte mai puțin de 45 % din cantitatea totală. Pentru hrănirea porcilor cu o greutate în viu de peste 80 kg se utilizează numai hrana indicată în tabelul 2, astfel încât substanța uscată provenită din cereale să nu reprezinte mai puțin de 55 % din cantitatea totală.

Utilizarea combinată de zer și zară nu trebuie să depășească 15 litri/zi per animal.

Conținutul de azot asociat borhotului de distilerie trebuie să fie de sub 2 %.

Utilizarea combinată de cartofi deshidratați și manioc nu trebuie să depășească 15 % din substanța uscată a rației. Pentru toți parametrii menționați se admit toleranțe de cel mult 10 %.

Caracteristicile conținutului rației alimentare administrate trebuie să răspundă necesităților animalelor în diversele etape ale procesului de creștere, astfel încât să fie îndeplinite obiectivele prevăzute în caietul de sarcini.

Se permite suplimentarea rațiilor alimentare cu minerale și vitamine, în limitele stabilite de legislația în vigoare.

### 3.4. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Etapele de producție și de maturare a „Prosciutto di Norcia” trebuie să se desfășoare în aria de producție delimitată la punctul 4.

### 3.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată

Produsul „Prosciutto di Norcia” poate fi comercializat dezosat, porționat, împărțit în bucăți cu formă și greutate variabilă sau feliat. Aceste tipuri de produs se comercializează doar după ambalarea în recipiente corespunzătoare sau în învelișuri pentru alimente, sigilate și etichetate în mod adecvat. Șunca întregă dezosată sau bucățile se pregătesc în așa fel încât marcajul aplicat cu fierul roșu să rămână întotdeauna vizibil.

### 3.6. Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată

„Prosciutto di Norcia” se comercializează însoțit de o marcă specială care permite identificarea produsului. Marca constă într-un logo purtând indicația „Prosciutto di Norcia” aplicată cu fierul roșu. Denumirea indicației geografice protejate „Prosciutto di Norcia” trebuie să figureze pe etichetă cu caractere clare și indelebile, care să poată fi ușor distinse de orice alte însemne de pe etichetă, și trebuie imediat urmată de mențiunea „Indicazione geografica protetta” și/sau de sigla „IGP”, care trebuie tradusă în limba țării în care este comercializat produsul. Aceste indicații însoțesc logoul denumirii. Este interzisă adăugarea oricăror alte specificații care nu sunt prevăzute în mod expres.

Cu toate acestea, este permisă utilizarea unor indicații care fac referire la nume, denumiri comerciale sau mărci private care nu au sens laudativ și care nu pot induce consumatorii în eroare, precum și utilizarea denumirii crescătoriei de porci din care provine produsul.

## 4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria geografică în care se produce „Prosciutto di Norcia” cuprinde comunele Norcia, Preci, Cascia, Monteleone Spoleto, Poggiodomo, situate la o altitudine de peste 500 m deasupra nivelului mării.

## 5. Legătura cu aria geografică

Aria geografică delimitată la punctul 4 se caracterizează prin creste muntoase înalte, care împiedică afluxul de aer umed dinspre mare, și prin prezența unor formațiuni calcaroase, care permit dispersia apei de ploaie. Alături de specializarea și cunoștințele pe care locuitorii le-au dobândit de-a lungul timpului în materie de creștere a porcilor și de preparare a diverselor părți de porc, aceste caracteristici au permis dezvoltarea unui mediu natural și uman optim pentru obținerea unui produs de calitate în această arie geografică.

„Prosciutto di Norcia” are o secțiune cu un aspect compact, a cărei culoare variază între roz și roșu, și prezintă o aromă tipică ușor picantă și un gust savuros, dar nu sărat.

Calitățile produsului „Prosciutto di Norcia” depind nu numai de factorii umani care stau la originea preparării sale caracteristice, ci sunt influențate în mod direct și de condițiile de mediu. Datorită caracteristicilor climatice și naturii terenurilor descrise mai sus, mediul natural al zonei este deosebit de propice pentru procesul de maturare și uscare. În plus, arta conservării cărnii de porc specifică regiunii Nursino este celebră încă din vremea romanilor. Din cauza slabei agriculturi montane și a perioadelor de inactivitate impuse de sezonul rece, locuitorii regiunii erau specializați în activități de creștere a animalelor. Aceste activități s-au intensificat în perioada Republicii și a Imperiului roman, precum și sub dominația Bisericii, care a dus o politică de valorificare a zonelor rurale din Latium. Țăranii au devenit astfel buni cunoscători ai anatomiei porcine și ai metodelor de sacrificare, de preparare și de conservare a bucășilor de carne de porc, metode pe care le-au aplicat cu dibăcia care le este caracteristică încă și astăzi, obținând produse ce erau apoi vândute, sărate și uscate în zonele vecine.

### **Trimitere la publicarea caietului de sarcini**

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

Textul consolidat al caietului de sarcini este disponibil la adresa:

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

sau

accesând direct pagina principală a site-ului Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), făcând clic pe „Prodotti DOP e IGP” (în partea superioară dreaptă a ecranului), apoi pe „Prodotti DOP, IGP e STG” (pe laterala stângă a ecranului) și apoi pe „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.

---