

## INÉ AKTY

## EURÓPSKA KOMISIA

**Žiadosť o schválenie nepodstatnej zmeny v súlade článkom 53 ods. 2 druhým pododsekom nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012**

(2016/C 153/11)

Európska komisia schválila túto nepodstatnú zmenu v súlade článkom 6 ods. 2 druhým pododsekom delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) č. 664/2014 <sup>(1)</sup>.

## ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE NEPODSTATNEJ ZMENY

**Žiadosť o schválenie nepodstatnej zmeny v súlade článkom 53 ods. 2 druhým pododsekom nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 <sup>(2)</sup>****„PROSCIUTTO DI NORCIA“**

EÚ č.: IT-PGI-0217-01363 – 8.9.2015

CHOP ( ) CHZO (X) ZTŠ ( )

**1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem**

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

E-mail: info@prosciuttodinorcia.com

Združenie *Consorzio di Tutela dell'IGP Prosciutto di Norcia* (združenie na ochranu CHZO „Prosciutto di Norcia“) je oprávnené predložiť žiadosť o zmenu podľa článku 13 ods. 1 vyhlášky Ministerstva poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky č. 12511 zo 14. októbra 2013.

**2. Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

**3. Položky v špecifikácii, ktorých sa zmena týka**

- Opis výrobku
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Súvislosť
- Označovanie
- Iné [aktualizované odkazy na právne predpisy; kontrolný orgán; balenie]

**4. Typ zmeny (zmien)**

- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorá sa považuje za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a v prípade ktorej nie je potrebná zmena uverejneného jednotného dokumentu.
- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorá sa považuje za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a v prípade ktorej nie je potrebná zmena uverejneného jednotného dokumentu.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 179, 19.6.2014, s. 17.

<sup>(2)</sup> Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Zmena špecifikácie výrobku s registrovanou CHOP alebo CHZO, ktorá sa považuje za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a v prípade ktorej nebol uverejnený jednotný dokument (alebo rovnocenný dokument).
- Zmena špecifikácie registrovanej ZTŠ, ktorá sa považuje za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 štvrtého pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.

## 5. Zmena (zmeny)

### Spôsob výroby

Článok 3 špecifikácie výrobku (Suroviny) sa mení takto:

- Veta „c) ošípaných z potomstva kancov iných plemien alebo hybridných plemien [...] ak boli chované v rámci systému selekcie alebo kríženia, ktorých ciele nie sú v rozpore s cieľmi produkcie ťažkých ošípaných uvedených v talianskej plemennej knihe“

sa nahrádza takto:

„c) ošípané z potomstva kancov iných plemien alebo krížených plemien určených na produkciu ťažkých ošípaných“.

Cieľom tejto zmeny je objasniť vetu „Pôvod ošípaných nie je zemepisne obmedzený“, ktorá nasleduje hneď za bodom c) ďalšieho odseku špecifikácie výrobku.

Navrhovaná zmena je okrem toho v súlade so zásadou otvoreného trhového hospodárstva s voľnou hospodárskou súťažou, ktorou sa plne vykonávajú a uplatňujú články 101 a 119 a nasl. ZFEÚ. Táto zmena sa má považovať za nepodstatnú, pretože nesprísňuje obmedzenia obchodovania so surovinami výrobku a spĺňa všeobecné požiadavky uvedené v článku 53 ods. 2 treťom pododseku bodoch a) až e) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.

- Veta „Krmivo spolu s metódami chovu musia prispievať k zabezpečeniu produkcie ťažkých ošípaných prostredníctvom každodenného mierneho zvyšovania kŕmnej dávky.“

sa nahrádza takto:

„Krmivo spolu s metódami chovu musia prispievať k zabezpečeniu produkcie ťažkých ošípaných.“

- Veta „Podľa tejto špecifikácie sú použité metódy chovu, povolený druh krmiva a používané množstvo krmiva a metódy kŕmenia zamerané na to, aby sa produkovali tradičné ťažké ošípané. Tento cieľ sa dosiahne v priebehu času prostredníctvom mierneho každodenného zvyšovania dávok a režimu kŕmenia, ktorý je v súlade so všeobecnými platnými predpismi.“

sa nahrádza takto:

„Podľa tejto špecifikácie sú použité metódy chovu, povolený druh krmiva a používané množstvo krmiva a metódy kŕmenia zamerané na to, aby sa produkovali tradičné ťažké ošípané. Tento cieľ sa dosiahne v priebehu času pomocou krmiva, ktoré je v súlade so všeobecnými platnými pravidlami.“

Dôvodom tejto zmeny je skutočnosť, že nie je špecifikovaný výraz „mierne“, čo môže viesť k rôznym výkladom. Na produkciu ťažkých ošípaných sa využívajú metódy kŕmenia a výkrmu, ktoré musia byť v súlade s požiadavkami článku 3 špecifikácie výrobku, ktorý sa vzťahuje na rôzne hmotnostné kategórie ošípaných vo fáze rastu, konkrétne s údajmi v tabuľkách 1, 2 a 3 týkajúcimi sa „povolených kŕmív“, celkového „obsahu sušiny“ a obsahu sušiny pochádzajúcej z obilnín, ako aj s inými špecifikáciami týkajúcimi sa obmedzení kombinovaného používania sŕvátky a cmaru, kombinovaného používania sušených zemiakov a manioku a obsahu dusíka pochádzajúceho z použitia pivovarského mláta. Z toho vyplýva, že špecifikácia výrobku a príslušné predpisy umožňujú používať rôzne kŕmne zmesi, ktorými sa dajú dosiahnuť rôzne hodnoty denného prírastku hmotnosti, takže nie je možné jednoducho definovať „mierne každodenné zvyšovanie“.

- Veta „Zvieratá sa posielajú na porážku medzi koncom deviateho mesiaca a koncom 15. mesiaca po narodení.“

sa nahrádza takto:

„Zvieratá sa posielajú na porážku medzi 215. a 450. dňom po narodení.“

Dôvodom tejto zmeny je, že krmné zmesi pre ošípané a metódy výkrmu/dávkovania sa výrazne zdokonalili, pričom naďalej spĺňajú špecifické požiadavky týkajúce sa ťažkých ošípaných stanovené v špecifikácii výrobku s CHZO „Prosciutto di Norcia“. Tým sa za rovnakých genetických podmienok výrazne zvýšili priemerné denné prírastky pri výkrme ošípaných bez toho, aby bolo ovplyvnená kvalita mäsa v čase porážky alebo spracovania. V dôsledku toho ošípané často dosiahnu minimálnu hmotnosť stanovenú v špecifikácii výrobku výrazne skôr ako vo veku 9 mesiacov (už vo veku 7 až 7,5 mesiaca) a prekračujú maximálnu hmotnosť stanovenú v špecifikácii výrobku ešte pred dosiahnutím veku 15 mesiacov. Tým sa skracuje čas, keď je povolené odosielať ošípané na porážku, čím sa znižuje objem vstupných primárnych surovín, trh s ošípanými sa stáva nestabilnejším a poľnohospodárom hrozí penalizácia, pokiaľ ošípané nespĺňajú požiadavky na hmotnosť alebo vek. Návrh znížiť minimálny vek ošípaných odosielaných na porážku na 215 dní preto poskytne poľnohospodárom a bitúnikom viac času aj v prípadoch vyššieho priemerného denného prírastku hmotnosti bez penalizácie poľnohospodárov, ktorí využívajú zdokonalené metódy dávkovania pri výkrme ošípaných, ktoré nemajú vplyv na kvalitu mäsa, ako už bolo uvedené.

- Veta „Jatočné telá získané po porážke musia byť označené ako ťažké v súlade s nariadením (EHS) č. 3220/84, rozhodnutím Komisie 2001/468/ES z 8. júna 2001 a vyhláškou ministerstva z 11. júla 2002 a musia v priemere patriť do stredných tried oficiálneho systému na hodnotenie obsahu mäsa.“

sa nahrádza takto:

„Jatočné telá získané po porážke musia byť označené ako ťažké v súlade s príslušnými nariadeniami a musia v priemere patriť do tried E, U, R alebo O oficiálneho systému na hodnotenie obsahu mäsa.“

Táto zmena sa navrhuje vzhľadom na zmeny v právnych prepisoch v príslušnom rámci aj na technické dôvody týkajúce sa spôsobu výroby. Z hľadiska právnych predpisov sa dosahuje súlad výrobku s aktuálne platnými predpismi, keďže nariadenie (EHS) č. 3220/84 aj rozhodnutie Komisie 2001/468/ES boli zrušené. Z technického hľadiska povolenie používania stehien z jatočných tiel ťažkých ošípaných patriacich z hľadiska obsahu mäsa do triedy E na výrobu „Prosciutto di Norcia“ znamená, že sú teraz zahrnuté aj jatočné telá, ktoré obsahujú chudého mäsa – meraný na sviečkoviaci – ako percenta hmotnosti jatočného tela vyšší, než v súčasnosti umožňuje trieda U, ale aj to, že sú zahrnuté aj stehná, ktoré sú vhodné na spracovanie na „Prosciutto di Norcia“ vzhľadom na ich typickú vrstvu tuku triedy U.

- Veta „Na solenie sa používa stredne hrubá morská soľ (chlorid sodný) a malé množstvá korenia.“

sa vypúšťa.

Cieľom tohto kroku je zlepšiť zrozumiteľnosť špecifikácie výrobku, pretože odkaz na solenie a morskú soľ (chlorid sodný) a opis príslušných fáz sa týkajú spôsobu výroby opísaného v článku 4 špecifikácie výrobku „Prosciutto di Norcia“, kým použitie korenia je opísané nielen v článku 4, ale aj v článku 5 (Sušenie).

Článok 4 špecifikácie výrobku s názvom Spôsob výroby sa mení takto:

- Veta: „Ďalším krokom je nasolenie stehien v dvoch etapách pomocou stredne hrubej morskej soli.“

sa nahrádza takto:

„Ďalším krokom je nasolenie stehien v dvoch etapách pomocou morskej soli.“

Dôvodom na odstránenie odkazu na veľkosť zŕn, ktorá je vo všeobecnosti opisovaná ako „stredne hrubá“, je skutočnosť, že metóda používaná v moderných soliarňach sa zmenila, nakoľko si kalibrujú soľ samy na základe rôznych vlastností surovín, teploty a relatívnej vlhkosti.

- Za vetu „Stehná sa najprv pripravujú stlačením ciiev a potom sa trujú vlhkosťou soľou a suchou soľou.“

sa vkladá veta:

„Počas solenia sa pridávajú malé množstvá korenia, ak bravčový tuk použitý na natretie mäsa v súlade s článkom 5 neobsahuje žiadne korenie.“

Toto doplnenie odráža predchádzajúcu zmenu článku 3 a je v súlade so špecifikáciou organoleptických vlastností v článku 6, v ktorom je opísaná vôňa chráneného kvalitného výrobku pri uvedení na trh ako „typická“ a „mierne korenistá“. Táto vlastnosť vyplýva aj z použitia bravčového tuku, ktorý môže obsahovať korenie v súlade so špecifikáciami v článku 5 (Sušenie).

Iné

Článok 7 v špecifikácie výrobku (Kontroly) sa mení takto:

- Veta: „Súlad výrobkov s touto špecifikáciou výrobku kontroluje v súlade s článkami 10 a 11 nariadenia (ES) č. 510/2006 kontrolný orgán s názvom „3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria soc. cons. a r. l.“ so sídlom v Todi (PG), Fraz. Pantalla, tel. +39 07589571, fax +39 0758957257, e-mail: certificazione@parco3a.org.“

sa nahrádza takto:

„Súlad so špecifikáciou výrobku sa overuje v súlade s článkom 37 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012. Kontrolný orgán zodpovedný za overovanie súladu so špecifikáciou výrobku je 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria soc. cons. a r. l. so sídlom v Todi (PG), Fraz. Pantalla, tel. +39 0758957201, fax +39 0758957257, e-mail: certificazione@parco3a.org.“

Touto zmenou sa len transponuje zmena právnych predpisov a aktualizuje sa telefónne číslo kontrolného orgánu.

Článok 8 špecifikácie výrobku (Názov a prezentácia) sa mení takto:

- Za vetu:

„Označenie pozostáva zo symbolu s vypálenou značkou „Prosciutto di Norcia“.“

sa vkladá tento odsek:

Šunku „Prosciutto di Norcia“ možno predávať aj bez kosti a naporciovanú, t. j. rozdelenú na kusy rôzneho tvaru a hmotnosti. Všetky tieto typy výrobku sa musia predávať zabalené vo vhodných potravinárskych nádobách alebo obaloch, ktoré musia byť riadne uzavreté a označené. Pri príprave celej šunky bez kosti alebo naporciovanej šunky musí byť vždy viditeľná vypálená značka.

Považovalo sa za vhodné doplniť uvedený odsek do špecifikácie výrobku s cieľom objasniť druhy výrobkov ponúkaných na predaj a splniť rôzne potreby trhu vo vzťahu k baleniu výrobku.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„PROSCIUTTO DI NORCIA“

EÚ č.: IT-PGI-0217-01363 – 8.9.2015

CHOP ( ) CHZO ( X )

1. **Názov:**

„Prosciutto di Norcia“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.2. Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.)

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

CHZO „Prosciutto di Norcia“ označuje surovú sušenú šunku, ktorá má pri predaji charakteristický tvar hrušky, hmotnosť najmenej 8,5 kg a na reze má celistvý vzhľad ružovej až červenej farby. Má typickú, mierne korenistú a pikantnú (no nie slanú) chuť.

### 3.3. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

Výrobok s CHZO „Prosciutto di Norcia“ sa vyrába z bravčových stehien tradičných plemien ošípaných Italian Large White a Landrace so zlepšenými vlastnosťami podľa talianskej plemennej knihy (*Libro Genealogico Italiano*) alebo potomstva kancov týchto plemien, resp. ošípaných z potomstva plemena Duroc Italiana so zlepšenými vlastnosťami podľa talianskej plemennej knihy. Sú povolené aj ošípané z potomstva kancov iných plemien alebo krížených plemien určených na produkciu ťažkých ošípaných. Pôvod ošípaných nie je zemepisne obmedzený.

Vylúčené sú ošípané, ktoré sú nositeľmi protikladných znakov – obzvlášť génu zodpovedného za stresový syndróm (PSS) – ako aj genetické druhy a zvieratá, ktoré nezodpovedajú cieľom tejto špecifikácie, a čistokrvné ošípané plemien belgický Landrace, Hampshire, Piétrain, Duroc a Spotted Poland.

Použitie krmivá musí spĺňať obchodné normy. Krmivá spolu s metódami chovu sú zárukou produkcie ťažkých ošípaných s hmotnosťou 160 kg  $\pm$  10 %.

Ošípané s hmotnosťou od 30 do 80 kg živej hmotnosti sa krmia výlučne krmivami uvedenými v tabuľkách 1 a 2 špecifikácie výrobku, pričom treba dbať na to, aby obsah sušiny z obilnín predstavoval minimálne 45 % celkového množstva krmiva. Ošípané s hmotnosťou nad 80 kg živej hmotnosti sa krmia výlučne krmivami uvedenými v tabuľke 2, pričom treba dbať na to, aby obsah sušiny z obilnín predstavoval minimálne 55 % celkového množstva krmiva.

Na zvieratá možno denne skŕmiť maximálne 15 litrov srvátky a cmaru.

Pri kŕmení pivovarským mlátom nesmie byť obsah dusíka vyšší ako 2 %.

Podiel sušených zemiakov a manioku v rámci kŕmnej dávky nesmie spolu presahovať 15 % sušiny. Tolerančný limit pre uvedené parametre je maximálne 10 %.

Zloženie kŕmnych dávok musí uspokojiť potreby zvierat počas rozličných fáz rastu vzhľadom na ciele tejto špecifikácie.

Minerálne a vitamínové doplnky krmiva možno do kŕmnych dávok pridávať v rámci obmedzení stanovených v platných všeobecných právnych predpisoch.

### 3.4. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Fázy produkcie a sušenia šunky „Prosciutto di Norcia“ musia prebiehať v oblasti výroby vymedzenej v bode 4.

### 3.5. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

Šunku „Prosciutto di Norcia“ možno predávať aj bez kosti a naporciovanú, t. j. rozdelenú na kusy rôzneho tvaru a hmotnosti. Všetky tieto typy výrobku sa musia predávať zabalené vo vhodných potravinárskych nádobách alebo obaloch, ktoré musia byť riadne uzavreté a označené. Pri príprave celej šunky bez kosti alebo naporciovanej šunky musí byť vždy viditeľná vypálená značka.

### 3.6. Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

Šunka „Prosciutto di Norcia“ sa uvádza na trh s osobitným označením identifikujúcim tento výrobok. Označenie pozostáva zo symbolu s vypáleným textom „Prosciutto di Norcia“. Názov chráneného zemepisného označenia „Prosciutto di Norcia“ sa musí uvádzať čitateľným a nezmazateľným písmom a musí sa dať jasne odlišiť od ostatného textu uvedeného na etikete. Bezprostredne za ním musí nasledovať údaj „Indicazione geografica protetta“ („chránené zemepisné označenie“) a/alebo skratka IGP (CHZO), ktoré musia byť preložené do jazyka krajiny, v ktorej sa výrobok predáva. Tieto údaje sa viažu na logo chráneného označenia. Akýkoľvek ďalší opis, ktorý nie je výslovne povolený, je zakázaný.

Povoľujú sa však označenia odkazujúce na mená, spoločnosti alebo súkromné značky, pokiaľ nemajú pochvalný význam a nemôžu viesť spotrebiteľa do omylu, ako aj názov chovu ošípaných, odkiaľ výrobok pochádza.

## 4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisná oblasť, v ktorej sa vyrába „Prosciutto di Norcia“, zahŕňa obce Norcia, Preci, Cascia, Monteleone Spoleto a Poggiodomo nachádzajúce sa vo výške nad 500 m nad morom.

## 5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Zemepisná oblasť uvedená v bode 4 sa vyznačuje vysokými horskými chrbtami, ktoré zabraňujú prílivu vlhkého vzduchu od mora a vápencovými útvarmi umožňujúcimi odtokanie dažďovej vody. Tieto vlastnosti spolu so znalosťami a špecializáciou, ktoré miestni obyvatelia v priebehu rokov získali v oblasti chovu ošípaných a spracovania bravčového mäsa, prispeli k vzniku optimálneho prírodného a životného prostredia na produkciu kvalitnej šunky v tejto zemepisnej oblasti.

Šunka „Prosciutto di Norcia“ má na reze celistvý vzhľad ružovej až červenej farby a má typickú, mierne korenistú a pikantnú (no nie slanú) chuť.

Kvalita šunky „Prosciutto di Norcia“ sa odvíja jednak od environmentálnych podmienok a jednak od ľudských faktorov, ktoré charakterizujú jej spracovanie. Prírodné prostredie v tejto oblasti je mimoriadne priaznivé pre proces dozrievania a sušenia vďaka klimatickým podmienkam a rázu krajiny, ako sa uvádza v bode 5.1. Spôsob uchovávanía bravčového mäsa bol v regióne Nursino bol známy už za čias rímskej ríše. Obyvatelia tohto regiónu sa z dôvodu chudoby spojenej s horským poľnohospodárstvom a nečinnosťou, ku ktorej boli nútení v chladných obdobiach, špecializovali na činnosti spojené s pastierstvom. Tieto činnosti sa podporovali v období rímskej republiky aj rímskeho impéria a neskôr v období cirkevného štátu, ktorého cieľom bolo využiť vidiecke prostredie oblasti Lazio. Miestni poľnohospodári sa teda stali odborníkmi na anatómiu a porážku ošípaných, ako aj na spracovanie a uchovávanie bravčového mäsa typickým, dodnes zachovaným spôsobom, pričom mäso, či už solené, alebo sušené, sa predávalo v celej oblasti.

### **Odkaz na uverejnenie špecifikácie**

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

Konsolidované znenie špecifikácie výrobku je k dispozícii na tejto webovej lokalite:  
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

alebo:

priamo na domovskej stránke Ministerstva poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) po kliknutí na položku „Prodotti DOP IGP“ (v pravej hornej časti obrazovky), potom na položku „Prodotti DOP, IGP e STG“ (v ľavej časti obrazovky) a nakoniec na položku „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

---