

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtevka za odobritev manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2)
Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega Parlamenta in Sveta**
(2016/C 153/11)

Evropska komisija je odobrila to manjšo spremembo v skladu s tretjim pododstavkom člena 6(2) Delegirane uredbe Komisije (EU) št. 664/2014 ⁽¹⁾.

ZAHTEVEK ZA ODOBRITEV MANJŠE SPREMEMBE

**Zahtevek za odobritev manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU)
št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽²⁾**

„PROSCIUTTO DI NORCIA“

EU št.: IT-PGI-0217-01363 – 8.9.2015

ZOP () ZGO (X) ZTP ()

1. Skupina vložnikov in pravni interes

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

E-naslov: info@prosciuttodinorcia.com

Consorzio di Tutela ZGO „Prosciutto di Norcia“ je pooblaščen za vložitev zahtevka za spremembo na podlagi člena 13(1) *Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali* št. 12511 z dne 14. oktobra 2013.

2. Država članica ali tretja država

Italija

3. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša

- Opis proizvoda
- Dokazilo o poreklu
- Metoda proizvodnje
- Povezava
- Označevanje
- Drugo [posodobitve predpisov, nadzorni organ, pakiranje]

4. Vrsta sprememb

- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, ki se šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012 in zaradi katere ni potrebna sprememba objavljenega enotnega dokumenta.
- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, ki se šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012 in zaradi katere je potrebna sprememba objavljenega enotnega dokumenta.

⁽¹⁾ UL L 179, 19.6.2014, str. 17.

⁽²⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, za katero enotni dokument (ali enakovredni dokument) ni bil objavljen, pri čemer se sprememba šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.
- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZTP, ki se šteje za manjšo v skladu s četrtem pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

5. Spremembe

Metoda proizvodnje

Člen 3 specifikacije z naslovom „Surovine“ se spremeni:

- Stavek „(c) prašiči, ki so potomci merjascev drugih pasem ali hibridnih merjascev, če izhajajo iz shem selekcije ali križanja, katerih cilji niso nezdružljivi s cilji italijanske rodovniške knjige za ...“

se nadomesti z naslednjim besedilom:

„(c) prašiči, ki so potomci merjascev drugih pasem ali hibridnih merjascev, namenjenih za vzrejo težkega prašiča.“

S to spremembo naj bi se podrobneje pojasnilo to, kar je že določeno v stavku „Glede izvora prašičev ni geografske omejitve“, ki je v specifikaciji takoj za točko „(c)“ naslednjega odstavka.

Pri predlagani spremembi se poleg tega upošteva načelo svobodnega tržnega gospodarstva in svobodne konkurence ob polnem upoštevanju prenosa in uporabe členov 101, 119 in naslednjih Pogodbe EU. To spremembo je treba šteti za manjšo, ker ne zastruje omejitev v zvezi s trženjem surovin in je v skladu s splošnimi zahtevami iz člena 53(3)(a) do (e) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

- Stavek „Krma in vzrejne tehnike prispevajo k vzreji težkega prašiča z zmernim večanjem dnevnih obrokov“

se nadomesti z naslednjim besedilom:

„Krma in vzrejne tehnike pripomorejo k vzreji težkega prašiča.“

- Stavek „V tej specifikaciji so vzrejne tehnike, dovoljena krma, količine in metode krmljenja namenjeni vzreji tradicionalne pasme težkih prašičev, kar se doseže postopno z zmernimi dnevnimi prirasti in prehrano, ki je v skladu z veljavnimi splošnimi predpisi“,

se nadomesti z naslednjim besedilom:

„V tej specifikaciji so vzrejne tehnike, dovoljena krma, količine in metode krmljenja namenjeni vzreji tradicionalne pasme težkih prašičev, kar se doseže postopno s prehrano, ki je v skladu z veljavnimi splošnimi predpisi.“

Spremembo upravičuje dejstvo, da pridevnik „zmerni“ ni objektiviran in se lahko napačno razlaga. Vzreja težkih prašičev temelji na tehnikah krmljenja in pitanja, pri katerih je treba nujno upoštevati zahteve, ki veljajo za razrede teže rejnih prašičev, opisane v členu 3 specifikacije, zlasti kar zadeva vsebino preglednic 1, 2 in 3, ki se nanašajo na „dovoljeno krmo“, skupno „vsebnost suhe snovi“ in vsebnost suhe snovi, vneseno z žiti, ter druge podrobnosti v zvezi omejitvami skupne uporabe pinjenca in sirotke, skupne uporabe dehidriranega krompirja in manioke ter vsebnosti dušika, povezanega z drožmi; iz tega izhaja, da je mogoče ob upoštevanju določb specifikacije in veljavnih predpisov z različnimi krmnimi mešanici pridobiti tako različne vrednosti dnevnega prirasta, da ni mogoče enostavno opredeliti „zmernega dnevnega prirasta“.

- Stavek „Prašiči se pošljejo v klavnico med dopolnjenim devetimi in petnajstim mesecem starosti“

se nadomesti z naslednjim besedilom:

„Prašiči se pošljejo v klavnico med dopolnjenim 215 in 450 dnevom starosti.“

To spremembo upravičuje dejstvo, da je bil pri krmnih mešanica za prašiče in vzrejnih tehnikah/tehnikah racioniranja, pri katerih se upoštevajo posebnosti težkega prašiča, določene s proizvodno specifikacijo ZGO „Prosciutto di Norcia“, dosežen ogromen napredek, zlasti z izboljšanjem povprečnega dnevnega prirasta pri rejnih prašičih iste pasme, ne da bi se poslabšala kakovost mesa ob zakolu/predelavi. Zaradi tega se pogosto zgodi, da prašiči spodnje meje teže, določene s proizvodno specifikacijo, dosežejo, že precej preden so stari devet mesecev (že pri približno sedmih mesecih ali sedmih mesecih in pol), in da tudi presežejo zgornje meje teže, določene s specifikacijo, že precej preden so stari 15 mesecev. S tem se skrajšajo ustrezna obdobja za začetek zakola prašičev, zaradi česar se zmanjšajo količine surovine ob vstopu, trg prašičev postane bolj nestabilen, rejci pa so izpostavljeni kaznim, če prašiči ne izpolnjujejo zahtev v zvezi s težo in starostjo. Zato naj bi predlog, da se najnižja starost prašičev, ki se pošljejo v klavnico, zniža na 215 dni, rejcem in klavcem puščal več prostora, tudi v primeru večjih povprečnih dnevnih prirastov, ne da bi bili pri tem kaznovani rejci, ki si prizadevajo slediti napredku pri vzrejnih tehnikah, kar zadeva obrok krme prašiča pitanca, ne da bi se zmanjšala predhodno navedena raven kakovosti mesa.

- Stavek „Trupi, pridobljeni po zakolu, morajo biti razvrščeni kot ‚težki‘ na podlagi Uredbe (EGS) št. 3220/84 in Odločbe Komisije 2001/468/ES z dne 8. junija 2001 ter ministrskega odloka z dne 11. julija 2002 in morajo biti v povprečju uvrščeni v srednje razrede uradnega sistema za ocenjevanje mesnatosti“

se nadomesti z naslednjim besedilom:

„Trupi, pridobljeni po zakolu, morajo biti razvrščeni kot ‚težki‘ na podlagi podrobnih pravil, določenih v veljavnih predpisih, in morajo biti v povprečju uvrščeni v razrede ‚E‘, ‚U‘, ‚R‘ in ‚O‘ uradnega sistema za ocenjevanje mesnatosti.“

Ta sprememba je upravičena zaradi sprememb veljavnega regulativnega okvira in tehničnih razlogov, povezanih z načini proizvodnje. Z regulativnega vidika sprememba pomeni prilagoditev specifikacije, ker sta bili Uredba (EGS) št. 3220/84 in Odločba Komisije 2001/468/ES razveljavljeni in ju ni več mogoče šteti za veljavni. S tehničnega vidika možnost, da se v razred kakovosti „E“ za trupe težkih prašičev uvrstijo stegna, namenjena proizvodnji „Prosciutto di Norcia“, čeprav ta razred vključuje trupe, pri katerih je mesnatost v deležu teže trupa, izmerjena na ledjih, večja kot pri trenutno določenem razredu „U“, pomeni, da so vključena tudi stegna, ki bi bila primerna za izdelavo „Prosciutto di Norcia“, ker njihova dejanska zamaščenost ustreza razredu „U“.

- Stavek „Pri soljenju se uporabljata srednje grobi morski natrijev klorid in poper v majhnih količinah“

se črta.

Ta stavek je bil črtan, da bi se izboljšala berljivost proizvodne specifikacije, ker se sklicevanje na postopek soljenja in morski natrijev klorid, ki ustreza „morski soli“, ter opis zadevnih faz nanašata na „metodo proizvodnje“, opisano v členu 4 proizvodne specifikacije „Prosciutto di Norcia“, medtem ko je sklicevanje na uporabo popra vključeno ne samo v člen 4, ampak tudi v faze, določene v členu 5 z naslovom „Zorenje“.

Člen 4 specifikacije z naslovom „Metoda proizvodnje“ se spremeni:

- Stavek: „Priprava stegen se nadaljuje s soljenjem, ki se opravi dvakrat z uporabo srednje grobe morske soli,“

se nadomesti z naslednjim besedilom:

„Priprava stegen se nadaljuje s soljenjem, ki se opravi dvakrat z uporabo morske soli.“

Ta sprememba, s katero se črta sklicevanja na velikost zrn, ki je na splošno opredeljena kot „srednje groba“, izhaja iz drugačnega sistema delovanja sodobnih naprav za soljenje, ki vključuje avtomatsko kalibriranje glede na značilnosti surovine ter temperaturne razmere in relativno vlago.

- Za stavkom „Stegna se najprej pripravirajo s pritiskanjem na krvne žile ter nato natrejo z vlažno in suho soljo,“

se vstavi naslednji stavek:

„V fazi soljenja se doda majhna količina popra, če ga ne vsebuje mast, uporabljena za ‚zamazovanje‘ (stuccatura) iz člena 5.“

S tem dodanim stavkom je povzeta predhodna sprememba v členu 3, kar je v skladu z opredelitvijo organoleptičnih značilnosti iz člena 6, s katero je vonj proizvoda z zaščiteno kakovostjo, namenjenega uživanju, opisan kot „značilen“ in „rahlo začinjen“, pri čemer zadnja značilnost izhaja iz masti, ki v skladu s specifikacijami iz člena 5 z naslovom „Zorenje“ lahko vsebuje poper.

Drugo

Člen 7 specifikacije z naslovom „Nadzor“ se spremeni:

- Stavek: „Nadzor skladnosti proizvoda s to proizvodno specifikacijo v skladu s členoma 10 in 11 Uredbe (ES) št. 510/2006 opravlja nadzorni organ, imenovan ‚3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria soc. cons. a r. l.‘ s sedežem v Todiju (PG), Fraz. Pantalla, tel.: +39 07589571, telefaks: +39 0758957257, e-naslov: certificazione@parco3a.org“

se nadomesti z naslednjim besedilom:

„Preverjanje skladnosti s specifikacijo se izvaja v skladu s členom 37 Uredbe (EU) št. 1151/2012. Nadzorni organ, pristojen za preverjanje proizvodne specifikacije, je ‚3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria soc. cons. a r. l.‘ s sedežem v Todiju (PG), Fraz. Pantalla, tel.: +39 0758957201, telefaks: +39 0758957257, e-naslov: certificazione@parco3a.org.“

Namen te spremembe je zgolj upoštevati posodobitev predpisov in nove telefonske kontaktne podatke nadzornega organa.

Člen 8 specifikacije z naslovom „Označevanje in predstavitev“ se spremeni:

- Za stavkom:

„Ta oznaka vključuje simbol z navedbo ‚Prosciutto di Norcia‘, ki se odtisne z vročim žigom,“

se vstavi naslednji odstavek:

„Prosciutto di Norcia‘ se lahko se trži tudi brez kosti, v kosih, to je razrezan na kose različne oblike in teže, ali v rezinah. Te vrste proizvoda se morajo tržiti po pakiranju v prilagojene vsebnike ali vrečke za živila, ki so ustrezno nepredušno zaprti in označeni. Pri pripravi celega pršuta brez kosti ali v kosih mora oznaka, odtisnjena z vročim žigom, vedno ostati vidna.“

Zdelo se je koristno, da se v specifikacijo vstavi zgornji odstavek, da se pojasnijo vrste proizvodov, ki se dajo v prodajo, in zadovoljijo različne potrebe trga glede pakiranja proizvoda.

ENOTNI DOKUMENT

„PROSCIUTTO DI NORCIA“

EU št.: IT-PGI-0217-01363 – 8.9.2015

ZOP () ZGO (X)

1. Ime

„Prosciutto di Norcia“

2. Država članica ali tretja država

Italija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.2 Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itn.)

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

„Prosciutto di Norcia“ z ZGO je zorjeni surov pršut, ki ima ob trženju značilno „hruškasto“ obliko in težo najmanj 8,5 kg, pri rezanju pa je kompakten in od rožnate do rdeče barve. Ima značilen rahlo začinjen vonj ter slasten in ne slan okus.

3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

„Prosciutto di Norcia“ se pridobiva iz prašičev tradicionalnih pasem *large white italiana* in *landrace italiana* ter njunih izboljšanih vrst, kot so vpisane v italijanski rodovniški knjigi, in potomcev merjascev teh pasem; prašičev, ki so potomci merjascev pasme *duroc italiana* in njenih izboljšanih vrst, kot so vpisane v italijanski rodovniški knjigi. Dovoljeni so tudi prašiči, ki so potomci merjascev drugih pasem ali hibridnih merjascev, namenjenih za vzrejo težkega prašiča. Glede izvora prašičev ni geografske omejitve.

Vsekakor so izključene živali z antitetičnimi značilnostmi, zlasti v zvezi z občutljivostjo na stres (PSS); pasme in živali, ki niso v skladu s proizvodno specifikacijo, ter čistokrvne živali pasem *landrace belge*, *hampshire*, *piértrain*, *duroc* in *spotted poland*.

Uporabljena krma mora biti v skladu s trgovinskimi standardi. Krma in vzrejne tehnike pripomorejo k vzreji težkega prašiča s težo 160 kg z dovoljenim 10-odstotnim odstopanjem.

Za prehrano prašičev od 30 do 80 kg žive teže se uporablja krma iz preglednic št. 1 in 2 proizvodne specifikacije, pri čemer delež suhe snovi iz žit ne sme biti manjši od 45 % skupnega deleža. Za prehrano prašičev, težjih od 80 kg, se uporablja samo krma iz preglednice št. 2, pri čemer delež suhe snovi iz žit ne sme biti manjši od 55 % skupnega deleža.

Skupna uporaba pinjenca in sirotke ne sme presegati 15 litrov na žival dnevno.

Vsebnost dušika, povezanega z drožmi, mora biti manjša od 2 %.

Skupna uporaba dehidriranega krompirja in manioke ne sme presegati 15 % suhe snovi v obroku. Pri vseh zgoraj navedenih parametrih je dovoljeno največ 10-odstotno odstopanje.

Obrok mora biti sestavljen tako, da se zadovoljijo potrebe živali v različnih fazah vzrejnega cikla in se dosežejo cilji, določeni v tej specifikaciji.

Dodajanje vitaminov in mineralov je dovoljeno v mejah, opredeljenih z veljavno splošno zakonodajo.

3.4 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Faze proizvodnje in zorenja „Prosciutto di Norcia“ morajo potekati na ozemlju območja proizvodnje, kot je določeno v točki 4.

3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

„Prosciutto di Norcia“ se lahko se trži tudi brez kosti, v kosih, to je razrezan na kose različne oblike in teže, ali v rezinah. Te vrste proizvoda se morajo tržiti po pakiranju v prilagojene vsebnike ali vrečke za živila, ki so ustrezno nepredušno zaprti in označeni. Pri celem pršutu brez kosti ali pršutu v kosih mora oznaka, odtisnjena z vročim žigom, vedno ostati vidna.

3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

„Prosciutto di Norcia“ se da na trg, če je označen s posebno oznako, ki opredeljuje proizvod. Ta oznaka vključuje simbol z navedbo „Prosciutto di Norcia“, ki se odtisne z vročim žigom. Ime zaščitene geografske označbe „Prosciutto di Norcia“ mora biti na etiketi napisano z razločnimi in neizbrisnimi črkami, tako da se jasno razlikuje od drugih napisov na etiketi, takoj za njim pa mora biti navedba „zaščitena geografska označba“ in/ali kratica „ZGO“, ki mora biti prevedena v jezik države, v kateri se proizvod trži. Te navedbe so povezane z logotipom zaščitene geografske označbe. Prepovedano je dodajanje kakršnih koli oznak, ki niso izrecno določene.

Dovoljena pa je uporaba navedb, ki se nanašajo na imena, firme ali zasebne blagovne znamke, če ne hvalijo proizvoda in ne zavajajo kupcev, pa tudi navedbe imena prašičerejskih gospodarstev, s katerih izvira proizvod.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje proizvodnje „Prosciutto di Norcia“ zajema ozemlja občin Norcia, Preci, Cascia, Monteleone Spoleto in Poggiodomo, ki ležijo nad 500 metri nadmorske višine.

5. Povezava z geografskim območjem

Za geografsko območje iz točke 4 so značilni visoki gorski hrbti, ki preprečujejo prtok vlažnega zraka z morja, in apnenčaste tvorbe, ki omogočajo disperzijo padavinskih voda. Te značilnosti so v povezavi z znanjem in posebnimi spretnostmi, ki so jih prebivalci sčasoma pridobili na področju reje in priprave prašičjih kosov, na tem geografskem območju spodbudile oblikovanje optimalnega naravnega in človeškega okolja za proizvodnjo kakovostnega pršuta.

„Prosciutto di Norcia“ je pri razrezu kompakten, ima značilno rožnato do rdečo barvo, značilen rahlo začinjen vonj ter slasten in ne slan okus.

Lastnosti „Prosciutto di Norcia“ so tesno povezane ne samo s človeškimi dejavniki, ki določajo njegovo značilno pripravo, ampak tudi z okoljskimi razmerami. Naravno okolje območja je namreč zaradi podnebnih značilnosti in strukture predhodno opisanih zemljišč izjemno ugodno za postopek zorenja in sušenja. Poleg tega je umetnost shranjevanja prašičjega mesa v regiji Nursino znana že iz časov Rimljanov. Zaradi revnega gorskega kmetijstva in nedejavnosti v hladnem obdobju leta so se namreč prebivalci regije specializirali za dejavnosti, povezane z rejo. Te so se razširile v času rimske republike in rimskega imperija, pa tudi v času papeške države, ki si je prizadevala za uveljavitev podeželskega območja Lacija. Kmetje so tako postali strokovnjaki za anatomijo in zakol prašičev ter pripravo in shranjevanje prašičjih kosov, za kar so uporabljali značilno znanje in izkušnje, ki so ohranjeni še danes, ti soljeni in zorjeni kosi pa so bili namenjeni prodaji v sosednjih regijah.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

Celotno prečiščeno besedilo proizvodne specifikacije je na voljo na spletnem mestu:

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

ali

neposredno na domači strani ministrstva za kmetijske, živilske in gozdarske politike (www.politicheagricole.it), kjer izberete „Prodotti DOP IGP“ (v zgornjem desnem kotu zaslona), nato „Prodotti DOP. IGP e STG“ (ob robu na levi strani zaslona) in nazadnje „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.
