

KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) nr 1135/2013

av den 7 november 2013

om godkännande av en mindre ändring av produktspecifikationen för en beteckning som tagits upp i registret över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar (Prosciutto Toscano [SUB])

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktions-sätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel ⁽¹⁾, särskilt artikel 53.2 andra stycket, och

av följande skäl:

- (1) Kommissionen har i enlighet med artikel 53.1 första stycket i förordning (EU) nr 1151/2012 granskat Italiens begäran om godkännande av en ändring av produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen "Prosciutto Toscano", vilken registrerades i enlighet med kommissionens förordning (EG) nr 1263/96 ⁽²⁾ i dess ändrade lydelse enligt förordning (EU) nr 777/2010 ⁽³⁾.
- (2) Syftet med ansökan är att ändra produktspecifikationen för att precisera att det inte längre är tillåtet att använda tillsatser eller konserveringsmedel vid framställningen av "Prosciutto Toscano".

- (3) Kommissionen har granskat ändringen i fråga och funnit att den är befogad. Eftersom ändringen är en mindre ändring i den mening som avses i artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012 får kommissionen godkänna den utan att följa det förfarande som fastställs i artiklarna 50–52 i den förordningen.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Produktspecifikation för den skyddade ursprungsbeteckningen "Prosciutto Toscano" ska ändras i enlighet med bilaga I till denna förordning.

Artikel 2

Ett konsoliderat sammanfattande dokument med de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen återfinns i bilaga II till denna förordning.

Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 7 november 2013.

På kommissionens vägnar
För ordföranden
Dacian CIOLOȘ
Ledamot av kommissionen

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EGT L 163, 2.7.1996, s. 19.

⁽³⁾ EUT L 233, 3.9.2010, s. 11.

BILAGA I

Följande ändring av produktspecifikationen till den skyddade ursprungsbeteckningen "Prosciutto Toscano" godkänns:

Det är inte längre tillåtet att använda tillsatser eller konserveringsmedel vid framställningen av "Prosciutto Toscano". Den traditionella metoden för bearbetning av "Prosciutto Toscano" garanterar att denna typ av ämnen inte används. Särskilt förbudet mot att använda nitriter och nitrater stärker sambandet med den traditionella metoden för framställning av "Prosciutto Toscano" och garanterar att det inte förekommer tillsatser och konserveringsmedel (E251–E252) i slutprodukten.

BILAGA II

Konsoliderat sammanfattande dokument

Rådets förordning (EG) nr 510/2006 av den 20 mars 2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungs-beteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel ⁽¹⁾

"PROSCIUTTO TOSCANO"

EG-nr: IT-PDO-0317-01009–2.7.2012

SGB () SUB (X)

1. **Beteckning**

"Prosciutto Toscano"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**3.1 *Produkttyp*

Klass 1.2 Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.)

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i punkt 1 är tillämplig*

Vid saluföringen ska "Prosciutto Toscano" ha följande fysiska, organoleptiska, kemiska och kemisk-fysiska egenskaper: Formen ska vara rundad i toppen och köttlagret får inte vara tjockare än 8 cm i förhållande till lårbenets topp. Skinkorna ska väga mellan 8 och 9 kg men aldrig mindre än 7,5 kg. Snittykans färg är kraftigt röd till ljusröd med få inslag av intramuskulärt fett. Underhuds-fettet är vitt med små rosa skiftningar, kompakt och fritt från brottlinjer mellan de olika muskelskikten; underhuds-fettet sitter tätt samman med själva muskeln. "Prosciutto Toscano" får saluföras under högst 30 månader efter den dag då bearbetningen av de färska skinkorna påbörjas. "Prosciutto Toscano" får även saluföras i form av befri skinka, i bitar av varierande storlek och vikt, och i skivad form.

Smaken är god och typiskt kraftig och doften är god och karakteristisk, tack vare de traditionella metoder för bearbetning och mognadslagring som används.

Skinkan har följande kemisk-fysiska egenskaper:

Salthalt (uttryckt som NaCl): % högst 8,3

Vattenhalt: % högst 61,0

Protolysindex: % högst 30,0

3.3 *Råvaror (endast för bearbetade produkter)*

De färska skinkor som används för framställningen av "Prosciutto Toscano" härrör från grisar som är födda, uppfödda och har slaktats inom det område som anges i punkt 4 i detta dokument. Grisarna ska väga minst 160 kg, med en tolerans på +/- 10 %, och de ska vara minst 9 månader gamla. "Prosciutto Toscano" ska framställas av färska skinkor från tunga svin, renrasiga eller hybrider av de traditionella basraserna Large White och Landrace. En färsk putsad skinka får inte väga mindre än 11,8 kg.

3.4 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)*

Det foder som används härrör huvudsakligen från det avgränsade område som anges för uppfödningen av svinen enligt punkt 4 i detta dokument och förvaltas i enlighet med ett integrerat system för den specifika produktionskedjan.

3.5 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

De enskilda faserna i framställningen av "Prosciutto Toscano" – saltning, torkning, polering och mognadslagring – ska äga rum i det traditionella produktionsområdet som omfattar hela regionen Toskana.

⁽¹⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12. Ersatt av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel (EUT L 343, 14.12.2012, s. 1).

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

Alla typer av produkten – urbenade, i bitar eller skivor – ska efter märkning marknadsföras förpackade i lämpliga behållare eller livsmedelsförpackningar, som förseglats på lämpligt sätt. Skivning och förpackning av skinkan ska äga rum efter avslutad mognadslagring och i det produktionsområde som anges i punkt 4 för att det ska vara möjligt att garantera att de olika lagringsperioder som föreskrivs för den skivade produkten iakttas och de typiska egenskaperna i fråga om vattenhalt och snittyttans utseende vad gäller muskel- och fettmängden enligt punkt 3.2. bevaras. Om det skulle tillåtas att skinka som är avsedd för skivning eller styckning i befria bitar förvaras under obestämd tid under andra förhållanden än de föreskrivna, skulle detta kunna leda till att skinkan får helt andra egenskaper än de som den är känd för. Till exempel skulle det kunna bildas onormalt mögel, proteinerna skulle kunna försämrats på ett onormalt sätt och protolysindexet skulle därigenom kunna förändras. Dessutom skulle fettets härska, vilket skulle ge upphov till annan doft och smak än vad skinkan historiskt sett är känd för. Om skinkans snittyta eller en skiva skinka exponeras för luft före förpackningen kan detta leda till en kraftig oxidering, till att skinkan blir brun till färgen och till att den utsatta muskelmassan torkar eller till att köttet blir sladdrigt till konsistensen om det utsätts för hög fuktighet.

3.7 Särskilda regler för märkning

Den skyddade ursprungs-beteckningen "Prosciutto Toscano" måste anges med tydliga och outplånliga bokstäver och särskiljas från andra uppgifter i märkningen. Den ska åtföljas av beteckningen "Denominazione di Origine Protetta" eller förkortningen "DOP". Det är förbjudet att lägga till någon som helst information som inte är klart föreskriven. Dock får det anges uppgifter om producentens namn eller firma eller privata märken, förutsatt att de inte innehåller positiva värdeomdömen eller kan vilseleda konsumenterna. Likaså får namnet på den uppfödningens anläggning som produkten härrör från anges på skinkan, på villkor att råvaran helt och hållet kommer från anläggningen i fråga.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

De anläggningar som föder upp grisar för produktion av "Prosciutto Toscano" ska vara belägna i följande regioner: Lombardiet, Emilia-Romagna, Marche, Umbrien, Latium och Toskana. "Prosciutto Toscano" ska produceras, skivas och förpackas i det traditionella produktionsområdet, dvs. hela regionen Toskana.

5. Samband med det geografiska området

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

Miljöfaktorerna är nära kopplade till förhållandena i produktionsområdet, som kännetecknas av djupa dalar med många vattendrag och höga kullar med skogar. Detta påverkar på ett avgörande sätt klimatet i området och även den färdiga produktens egenskaper. Produktionen av "Prosciutto Toscano" i detta område rättfärdigas av de förhållanden som råder i det avgränsade mikroområdet: Regionen Toskana har de naturliga och geografiska förutsättningar som krävs för produktion av skinka av hög kvalitet. Även klimatet, vilket skiljer sig avsevärt från klimatet i angränsande områden, lämpar sig särskilt väl för optimal mognadslagring av produkten. Klimatet främjar produktionen av typiska lokala produkter som vin, olja, ost och sist men inte minst, skinka, vilka får mogna på ett långsamt och hälsosamt sätt. Det är i denna miljö som människan har lyckats utveckla särskilda bearbetningsmetoder för putsning och saltning som lämpar sig bättre för de specifika miljöförhållandena och som bevarats ända till våra dagar. Dessa metoder är avgörande för de egenskaper som enligt punkt 3.2 är utmärkande för "Prosciutto Toscano".

5.2 Specifika uppgifter om produkten

"Prosciutto Toscano" kännetecknas av en behaglig och karakteristisk doft och en god och typiskt kraftig smak.

"Prosciutto Toscano" är en färsk skinka och mognadslagringsperioden, från saltningen till saluföringen, får inte vara kortare än tio månader för skinkor med en slutvikt på mellan 7,5 och 8,5 kg och tolv månader för skinkor med en slutvikt på mer än 8,5 kg. "Prosciutto Toscano" som är avsedd att skivas ska mognadslagras i ytterligare två månader, dvs. under totalt minst tolv månader för skinkor med en slutvikt på mellan 7,5 och 8,5 kg och minst fjorton månader för skinkor med en slutvikt på mer än 8,5 kg.

5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)

Klimatet i produktionsområdet gör det möjligt att framställa livsmedel av mycket hög kvalitet och lämpar sig särskilt väl för en optimal mognadslagring av "Prosciutto Toscano". Historien har visat att det finns ett tydligt och nära samband mellan jordbruksproduktionen och bearbetningen av produkterna, å ena sidan, och de områden där de äger rum, å andra sidan. Detta samband har stärkts och bekräftats genom påverkan av sociala, ekonomiska och produktionsmässiga faktorer samt de allt större erfarenheter som människan gjort under århundradenas lopp. När det gäller det avgränsade produktionsområdet för råvaran är de geografiska och miljömässiga faktorerna samt produktionserfarenheterna inom avelssektorn mycket konstanta och karakteristiska. I det område från vilket råvaran kommer har svinuppfödningen vuxit fram till följd av den omfattande spannmålsodlingen och de bearbetningsmetoder som används i området.

Med hänsyn till det mer begränsade bearbetningsområdet utgör kombinationen av miljö-, klimat- och naturförhållanden samt den mänskliga påverkan en unik helhet, som har gjort det möjligt att utforma den traditionella bearbetningsmetoden genom att fastställa de specifika metoder som krävs för att framställa den skyddade ursprungsbeteckningen "Prosciutto Toscano" med dess speciella egenskaper. Den typiska doften och smaken är en följd av särskilda bearbetningsmetoder som reglerats sedan 1400-talet och bland annat omfattar följande: Den särskilda bågformiga putsningen som utmärks av ett v-formigt snitt från tåspetsen, vilket gör det möjligt att torka köttet på ett mer effektivt och omfattande sätt under saltningen; torrsaltning av skinkorna med salt, peppar och naturliga vegetabiliska aromämnen; polering, likaså med peppar och naturliga aromämnen av vegetabiliskt ursprung, och till slut mognadslagringen som påverkas gynnsamt av miljöförhållandena i produktionsområdet. Den långa mognadslagringen, då skinkorna utsätts för naturlig luftfuktighet, liksom användningen, enligt lokala sedvänjor, av peppar och aromer vid saltning och polering, ger "Prosciutto Toscano" dess behagliga doft och dess goda och typiskt kraftiga smak.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

[Artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006]

Den ändrade produktspecifikationen finns på följande adress:

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

eller så kan den hämtas direkt från det italienska jordbruks-, livsmedels- och skogsbruksministeriets webbplats (<http://www.politicheagricole.it>). Välj "Qualità e sicurezza" [Kvalitet och säkerhet] (högst upp till höger på skärmen) och sedan "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE" [Produktspecifikationer som granskas av EU].
