

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Ansökan om godkännande av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012

(2016/C 153/11)

Europeiska kommissionen har godkänt denna mindre ändring i enlighet med artikel 6.2 tredje stycket i kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN MINDRE ÄNDRING

Ansökan om godkännande av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽²⁾**”PROSCIUTTO DI NORCIA”**

EU-nr: IT-PGI-0217-01363 – 8.9.2015

SUB () SGB (X) GTS ()

1. Ansökande grupp och berättigat intresse

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

E-post: info@prosciuttodinorcia.com

”Consorzio di Tutela dell'IGP Prosciutto di Norcia” [sammanslutningen för skydd av ”Prosciutto di Norcia” SGB] har rätt att lämna in en ansökan om ändring i enlighet med artikel 13.1 i dekret nr 12511 från ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik av den 14 oktober 2013.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen (ändringarna)

- Produktbeskrivning
- Bevis på ursprung
- Produktionsmetod
- Samband
- Märkning
- Annat [uppdaterade rättsliga hänvisningar, kontrollorgan, förpackning]

4. Typ av ändring(ar)

- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012 och inte kräver någon ändring av det offentliggjorda sammanfattande dokumentet.
- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012 och kräver en ändring av det offentliggjorda sammanfattande dokumentet.

⁽¹⁾ EUT L 179, 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB, för vilken det inte har offentliggjorts något sammanfattande dokument (eller motsvarande), som kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.
- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad GTS som kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 fjärde stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

5. Ändring(ar)

Produktionsmetod

Artikel 3, "Råvaror", i produktspecifikationen ändras på följande sätt:

- "c) svin som avlats av galtar av andra raser eller blandraser, förutsatt att galtarna avlats enligt system för urval eller korsning som är förenliga med den italienska stambokens mål för ..."

ska ersättas med följande:

"c) svin som avlats av galtar av andra raser eller blandraser avsedda för produktion av tunga svin".

Denna ändring syftar till att klargöra meningen "Det finns ingen geografisk gräns för svinens ursprung" omedelbart efter punkt c i nästa stycke i produktspecifikationen.

Den föreslagna ändringen är dessutom förenlig med principen om en öppen marknadsekonomi med fri konkurrens, vilket innebär att artiklarna 101 och 119 och följande i EUF-fördraget tillämpas till fullo. Denna ändring bör anses som "mindre" eftersom den inte leder till ökade restriktioner av handeln med produkten eller dess råvaror. Den uppfyller dessutom de allmänna kraven i artikel 53.2 tredje stycket a–e i förordning (EU) nr 1151/2012.

- "I kombination med avelsmetoderna ska fodret bidra till produktionen av tunga svin genom en daglig moderat ökning av foderrationerna."

ska ersättas med följande:

"I kombination med avelsmetoderna ska fodret bidra till produktionen av tunga svin."

- "De avelsmetoder, fodertyper, fodermängder och utfodringsmetoder som används enligt denna specifikation är avsedda för produktion av traditionella tunga svin. Detta uppnås under en längre tid med moderata dagliga ökning av fodergivan och ett utfodringsprogram som överensstämmer med gällande allmänna regler."

ska ersättas med följande:

"De avelsmetoder, fodertyper, fodermängder och utfodringsmetoder som används enligt denna specifikation är avsedda för produktion av traditionella tungasvin. Detta uppnås under en längre tid med ett utfodringsprogram som överensstämmer med gällande allmänna regler."

Skälet till denna ändring är att begreppet "moderat" inte definieras och kan ge upphov till olika tolkningar. Tungasvin produceras med utfodrings- och gödningsmetoder som ska uppfylla kraven i artikel 3 i produktspecifikationen för de olika viktkategorierna för svin i tillväxtfasen. Kraven framgår i synnerhet av tabellerna 1–3 om tillåten fodertyp, total torrs substans och andelen spannmål i torrs substansen samt andra specifikationer gällande restriktioner för användning av vassla och kärnmjök i kombination, användning av torkad potatis och maniok i kombination samt kvävehalten i torkad drank. Detta visar att produktspecifikationen och de tillämpliga bestämmelserna medger olika fodersammansättningar, vilket leder till variationer i den dagliga viktökningen. Det är därför svårt att definiera "moderat daglig ökning".

- "Svinen skickas till slakt när de är mellan 9 och 15 månader gamla."

ska ersättas med följande:

"Svinen skickas till slakt när de är mellan 215 och 450 dagar gamla."

Skälet till denna ändring är att utvecklingen har gått framåt avsevärt när det gäller fodersammansättning och uppfödning-/utfodringsmetoder; metoderna uppfyller dock fortfarande de specifika kraven för tunga svin enligt produktspecifikationen för "Prosciutto di Norcia" SGB. Trots oförändrade genetiska egenskaper har den dagliga viktökningen därför blivit mycket större, utan att köttkvaliteten vid slakt eller bearbetning påverkas. Svinen når därför ofta den lägsta vikt som anges i produktspecifikationen långt före 9 månaders ålder (redan vid 7–7,5 månaders ålder) och överskrider den högsta vikten enligt produktspecifikationen långt före 15 månaders ålder. Den period under vilken svinen får skickas till slakt blir därför kortare, vilket minskar tillgången till råvaror och leder till större osäkerhet på svinmarknaden. Uppfödarna riskerar dessutom påföljder om svinen inte uppfyller vikt- eller ålderskraven. Förslaget att sänka den lägsta ålder då svinen får skickas till slakt till 215 dagar kommer således att ge uppfödare och slakterier mer tid, även då den genomsnittliga dagliga viktökningen är större. Uppfödare som vill tillämpa de senaste avancerade utfodringsmetoderna för gödning av svin utan att köttkvaliteten påverkas riskerar då inte heller påföljder enligt ovan.

- "Slaktkropparna ska klassas som tunga i enlighet med förordning (EEG) nr 3220/84, kommissionens beslut 2001/468/EG av den 8 juni 2001 och ministerdecretet av den 11 juli 2002, och ska i genomsnitt ligga i mittkategorin i det officiella systemet för bedömning av köttthalt."

ska ersättas med följande:

"Slaktkropparna ska klassas som tunga i enlighet med gällande bestämmelser och ska i genomsnitt ligga i klass 'E', 'U', 'R' eller 'O' i det officiella systemet för bedömning av köttthalt."

Denna ändring föreslås på grund av både ändringar av det gällande regelverket och tekniska överväganden när det gäller produktionsmetoder. Ändringen innebär i lagstiftningshänseende att produktspecifikationen bringas i överensstämmelse med gällande regler, eftersom både förordning (EEG) nr 3220/84 och kommissionens beslut 2001/468/EG har upphävts och inte längre kan anses gälla. Att köttthaltsklassen "E" tillåts för skinkor från slaktkroppar av tunga svin som ska användas för produktion av "Prosciutto di Norcia" innebär i tekniskt hänseende att det nu även är tillåtet att använda slaktkroppar med högre halt magert kött (mätt vid länden) i förhållande till slaktkroppens vikt än klass "U", som föreskrivs i gällande regler. Det betyder emellertid också att skinkor som lämpar sig för bearbetning till "Prosciutto di Norcia" tack vare det fettlager som är typiskt för klass "U" får användas.

- "Till saltningen används medelgrovt havssalt (natriumklorid) och små mängder peppar."

utgår.

Syftet är att förtydliga produktspecifikationen, eftersom hänvisningen till saltning och havssalt (natriumklorid) och beskrivningen av de relevanta stegen avser produktionsmetoden, som beskrivs i artikel 4 i produktspecifikationen för "Prosciutto di Norcia". Användningen av peppar beskrivs dock inte endast i artikel 4 utan även i artikel 5 om mognadslagring.

Artikel 4, "Produktionsmetod", i produktspecifikationen ändras på följande sätt:

- "Nästa steg är saltning av skinkorna i två etapper med medelgrovt havssalt."

ska ersättas med följande:

"Nästa steg är saltning av skinkorna i två etapper med havssalt."

Skälet till att angivelsen av kornstorleken "medelgrovt" har strukits är att den metod som används vid moderna salterier har ändrats. De avpassar nu saltet själva beroende på råvarans egenskaper samt temperatur och luftfuktighet.

- Efter "Skinkorna bereds först genom att blodkärlen kramas ur, och därefter gnids de med fuktigt och torrt salt."

ska följande införas:

"Små mängder peppar tillsätts vid saltningen om det grisfett som används till den 'beläggning' som avses i artikel 5 inte innehåller peppar."

Detta tillägg återspeglar den tidigare ändringen av artikel 3 och är förenligt med specifikationen av de organoleptiska egenskaperna i artikel 6, där aromen hos den skyddade produkten vid saluföringen beskrivs som "typisk" och "något kryddig". Denna egenskap härrör också från användningen av grisfett, som får innehålla peppar enligt specifikationerna i artikel 5 om mognadslagringen.

Annat

Artikel 7, "Kontroller", i produktspecifikationen ändras på följande sätt:

- "Produkternas överensstämmelse med denna produktspecifikation kontrolleras i enlighet med artiklarna 10 och 11 i förordning (EG) nr 510/2006 av kontrollorganet '3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria soc. cons. a r. l.' med säte i Todi (PG), Fraz. Pantalla, tfn +39 07589571, fax +39 0758957257, e-post: certificazione@parco3a.org."

ska ersättas med följande:

"Överensstämmelse med produktspecifikationen kontrolleras i enlighet med artikel 37 i förordning (EU) nr 1151/2012. Det kontrollorgan som ansvarar för kontroll av överensstämmelse med produktspecifikationen är '3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria soc. cons. a r. l.' med säte i Todi (PG), Fraz. Pantalla, tfn +39 0758957201, fax +39 0758957257, e-post: certificazione@parco3a.org."

Denna ändring syftar endast till att införliva lagstiftningsändringen och uppdatera uppgiften om telefonnummer till kontrollorganet.

Artikel 8, "Namn och presentation", i produktspecifikationen ändras på följande sätt:

- Efter

"Detta utgörs av en logotyp med texten 'Prosciutto di Norcia' som anbringas genom brännmärkning."

ska följande stycke införas:

"Prosciutto di Norcia' kan också saluföras urbenad, skivad eller i bitar av varierande storlek och vikt. Vid försäljningen ska alla dessa produkttyper vara förpackade i lämpliga livsmedelsbehållare eller omslag, som ska vara korrekt förseglade och märkta. På hel urbenad skinka eller bitar ska brännmärket alltid vara synligt."

Det har ansetts lämpligt att införa ovanstående stycke i produktspecifikationen för att förtydliga vilka produkttyper som saluförs och för att tillgodose marknadens olika behov i fråga om produktförpackning.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"PROSCIUTTO DI NORCIA"

EU-nr: IT-PGI-0217-01363 – 8.9.2015

SUB () SGB (X)

1. Namn

"Prosciutto di Norcia"

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 namnet i punkt 1 är tillämpligt

"Prosciutto di Norcia" SGB är en mognadslagrad lufttorkad skinka som vid saluföringen till konsumenterna har en karakteristisk päronform och en vikt på minst 8,5 kg. Snittytan är fast med skär till röd färg. Typiska egenskaper är den lätt kryddiga doften och den pikanta men inte salta smaken.

3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

"Prosciutto di Norcia" SGB framställs av skinkor av svin av de traditionella raserna Large White italiana och Landrace italiana, avlade enligt den italienska stamboken, eller avkomma till galtar av dessa raser eller av rasen Duroc italiana avlade enligt den italienska stamboken. Vidare godkänns svin som avlats av galtar av andra raser eller blandraser avsedda för produktion av tunga svin. Det finns ingen geografisk gräns för svinens ursprung.

Däremot kan svin med oförenliga egenskaper inte komma i fråga. Detta gäller särskilt stresskänslighet (*Porcine Stress Syndrome*, PSS), raser och exemplar som inte anses förenliga med produktspecifikationen och renrasiga djur av raserna Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc och Spotted Poland.

Fodret ska överensstämma med handelsnormerna. I kombination med avelsmetoderna ska fodret bidra till produktionen av tunga svin som väger 160 kg med en marginal på 10 %.

För utfodring av svin på mellan 30 och 80 kg levandevikt används de foder som anges i tabellerna 1 och 2 i produktspecifikationen, och andelen spannmål i torrsubstansen ska vara minst 45 % av totalvikten. För svin på över 80 kg levandevikt används uteslutande sådana foder som anges i tabell 2. Andelen spannmål i torrsubstansen ska då vara minst 55 % av totalvikten.

Högst 15 liter får ges per svin och dag av vassla och kärnmjölk.

Kvävehalten i drank ska vara under 2 %.

Torkad potatis och maniok får tillsammans inte utgöra mer än 15 % av torrsubstansen i foderransonerna. För alla ovan angivna gränsvärden gäller en tolerans på högst 10 %.

De foderrationer som ges ska tillfredsställa djurens behov under de olika skederna av uppfödningen för att uppnå de mål som anges i produktspecifikationen.

Mineraler och vitaminer får tillsättas inom de ramar som fastställs i den allmänna lagstiftningen.

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

Produktion och mognadslagring av "Prosciutto di Norcia" ska ske inom det produktionsområde som anges i punkt 4.

3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

"Prosciutto di Norcia" kan också saluföras urbenad, skivad eller i bitar av varierande storlek och vikt. Vid försäljningen ska alla dessa produkttyper vara förpackade i lämpliga livsmedelsbehållare eller omslag, som ska vara korrekt förseglade och märkta. På hel urbenad skinka eller bitar ska brännmärket alltid vara synligt.

3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

"Prosciutto di Norcia" som erbjuds till försäljning ska var försedd med ett särskilt identifikationsmärke. Detta utgörs av en logotyp med texten "Prosciutto di Norcia" som anbringas genom brännmärkning. Den skyddade geografiska beteckningen "Prosciutto di Norcia" ska anges med tydliga, outplånliga bokstäver som tydligt skiljer sig från all annan text på etiketten. Den ska omedelbart följas av texten "Indicazione Geografica Protetta" ("skyddad geografisk beteckning") och/eller förkortningen "IGP" ("SGB"), som ska översättas till språket i det land där produkten saluförs. Dessa uppgifter ska kombineras med beteckningens logotyp. Det är förbjudet att lägga till någon som helst information som inte är klart föreskriven.

Dock får uppgifter anbringas om producentens namn eller firma eller privata märken, förutsatt att de inte innehåller positiva värdeomdömen eller kan vilseleda konsumenterna, samt eventuellt namn på den uppfödningens anläggning som produkten härrör från.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska produktionsområdet för "Prosciutto di Norcia" omfattar de delar av kommunerna Norcia, Preci, Cascia, Monteleone Spoleto och Poggiodomo som ligger minst 500 meter över havet.

5. Samband med det geografiska området

Det geografiska område som anges i punkt 4 karakteriseras av höga bergsryggar som hindrar tillförsel av fuktig havsluft samt av kalkstensformationer som medger att regnvatten sprids. Detta, tillsammans med det kunnande och de speciella färdigheter som lokalbefolkningen förvärvat under årens lopp när det gäller uppfödning av svin och bearbetning av styckningsdelar, har lett till att det i detta geografiska område växt fram en fysisk och kulturell miljö som har optimala egenskaper för produktion av skinka av hög kvalitet.

”Prosciutto di Norcia” har kompakt snittyta, skär till röd färg, en typisk, lätt kryddig doft och pikant men inte salt smak.

De specifika egenskaperna hos ”Prosciutto di Norcia” hänger nära samman med miljöförhållandena och de mänskliga faktorerna vid framställningen. Naturförhållandena i området kan anses särskilt gynnsamma för lagring och mognadslagring på grund av klimatets och markens karaktär, som beskrivs ovan. Dessutom var området kring Norcia redan under romartiden känt för befolkningens kunnande om konservering av griskött. På grund av att bergstrakterna gav bristfälliga förutsättningar för jordbruk och den kalla årstiden tvingade till inaktivitet hade lokalbefolkningen nämligen specialiserat sig på djurhållning. Denna upprätthölls under tiden för den romerska republiken och imperiet. Därefter utvecklade Kyrkostaten området ytterligare för att ge de bästa förutsättningar för husdjursproduktion. Bönderna hade då förvärvat stort kunnande om anatomi, slakt samt bearbetning och konservering av styckningsdetaljer av svin med de typiska metoder som ännu tillämpas för de produkter som säljs, saltas och lagras i hela området.

Hänvisning till offentligtörandet av specifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

Produktspecifikationen i konsoliderad version finns på
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Den kan också nås direkt från startsidan på webbplatsen för ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik (www.politicheagricole.it) – klicka på ”Prodotti DOP IGP” (längst upp till höger på skärmen), därefter på ”Prodotti DOP, IGP e STG” (till vänster på skärmen) och slutligen på ”Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.
