

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznacznnej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012

(2016/C 153/11)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY NIEZNACZNEJ

Wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznacznnej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽²⁾**„PROSCIUTTO DI NORCIA”**

Nr UE: IT-PGI-0217-01363 – 8.9.2015

ChNP () ChOG (X) GTS ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

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

E-mail: info@prosciuttodinorcia.com

„Conorzio di Tutela dell'IGP Prosciutto di Norcia” (konsorcjum na rzecz ochrony ChOG „Prosciutto di Norcia”) jest uprawnione do złożenia wniosku w sprawie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 rozporządzenia Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej nr 12511 z dnia 14 października 2013 r.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Opis produktu
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [zaktualizowane odniesienia do aktów prawnych, organ kontrolny, pakowanie]

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznacznna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która nie wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznacznna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, dla którego nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny).
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS, kwalifikująca się jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Metoda produkcji

W art. 3 „Surowce” specyfikacji produktu wprowadza się następujące zmiany:

- zdanie „c) świnię pochodzącą od knurów innych ras lub od knurów hybrydowych, pod warunkiem że pochodzą one z programów selekcji lub krzyżowania zgodnych z celami określonymi we włoskiej księdze hodowlanej dla [...]”

otrzymuje brzmienie:

„c) świnię pochodzącą od knurów innych ras lub od knurów hybrydowych przeznaczonych do produkcji świń ciężkich.”

Zmiana ta ma na celu doprecyzowanie zdania „Nie ma ograniczeń co do geograficznego obszaru pochodzenia świń”, następującego bezpośrednio po lit. c) następnego ustępu specyfikacji produktu.

Ponadto proponowana zmiana jest zgodna z zasadą otwartej gospodarki rynkowej i wolnej konkurencji, stanowiąc pełne wdrożenie i zastosowanie art. 101, 119 i nast. Traktatu UE. Zmianę tę należy uznać za „nieznaczną”, ponieważ nie powoduje ona zwiększenia ograniczeń w handlu produktem lub surowcami wykorzystywanymi do jego wytworzenia oraz spełnia ogólne wymagania określone w art. 53 ust. 2 akapit trzeci lit. a)–e) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012;

- zdanie „Żywienie, w połączeniu z metodami chowu, musi przyczyniać się do zapewnienia uzyskania świń ciężkich dzięki umiarkowanemu codziennemu zwiększaniu dawki pokarmowej.”

otrzymuje brzmienie:

„Żywienie, w połączeniu z metodami chowu, musi przyczyniać się do zapewnienia uzyskania świń ciężkich.”;

- zdania „Zgodnie z niniejszą specyfikacją stosowane metody chowu, dozwolony rodzaj paszy, wykorzystywane ilości paszy oraz stosowane metody zadawania pasz mają na celu produkcję tradycyjnych świń ciężkich. Cel ten realizuje się poprzez umiarkowane codzienne zwiększanie dawki pokarmowej oraz system żywienia zgodny z obowiązującymi przepisami ogólnymi.”

otrzymują brzmienie:

„Zgodnie z niniejszą specyfikacją stosowane metody chowu, dozwolony rodzaj paszy, wykorzystywane ilości paszy oraz stosowane metody zadawania pasz mają na celu produkcję tradycyjnych świń ciężkich. Cel ten realizuje się poprzez system żywienia zgodny z obowiązującymi przepisami ogólnymi.”

Powodem tej zmiany jest fakt, że termin „umiarkowane” nie jest precyzyjny i może być przedmiotem różnych interpretacji. Świnię ciężką uzyskuje się poprzez stosowanie metod żywienia i tuczu, które muszą być zgodne z wymaganiami mającymi zastosowanie do różnych kategorii wagowych świń w fazie wzrostu, określonymi w art. 3 specyfikacji produktu, a w szczególności w tabelach 1, 2 i 3 dotyczących „dozwolonego rodzaju paszy”, „zawartości suchej masy” całkowitej i pochodzenia zbożowego oraz innych specyfikacji w odniesieniu do ograniczeń w zakresie łącznego stosowania serwatki i maślanek, łącznego stosowania odwodnionych ziemiaków i manioku oraz zawartości azotu pochodzącego z wywaru gorzelnianego zbożowego suszonego. Wynika z tego, że specyfikacja produktu i przepisy mające zastosowanie pozwalają na stosowanie różnych receptur paszy, co skutkuje zmiennymi wartościami dziennego przyrostu masy, a w związku z tym trudno jest precyzyjnie określić „umiarkowane codzienne zwiększanie”;

- zdanie „Ubój odbywa się po skończeniu 9. i przed skończeniem 15. miesiąca życia świni.”

otrzymuje brzmienie:

„Ubój odbywa się między 215. a 450. dniem życia świni.”

Powodem tej zmiany są znaczne postępy dokonane w zakresie receptur paszy i metod chowu/ustalania dawek pokarmowych przy zachowaniu zgodności ze szczegółowymi wymaganiami dotyczącymi świń ciężkich, określonymi w specyfikacji produktu „Prosciutto di Norcia” ChOG. Spowodowało to znaczny wzrost średniego dziennego przyrostu masy w tuczu świń przy jednakowych uwarunkowaniach genetycznych, nie wpływając negatywnie na jakość mięsa w chwili uboju lub podczas przetwarzania produktu. W rezultacie świnię często osiąga się masę minimalną określoną w specyfikacji produktu na długo przed osiągnięciem wieku 9 miesięcy (tj. już w wieku 7–7,5 miesięcy) i przekraczają masę maksymalną określoną w specyfikacji produktu na długo przed osiągnięciem wieku 15 miesięcy. W związku z tym skrócił się czas, w którym można wysłać świnię do uboju, co powoduje ograniczenie dostaw surowców, a także większą niestabilność rynku trzody chlewnej oraz ryzyko nałożenia kar na rolników, jeżeli ich świnię nie spełniają wymagań dotyczących masy lub wieku. Propozycja obniżenia do 215 dni minimalnego wieku świń wysyłanych do uboju pozwoli zatem rolnikom i rzeźnikom uzyskać więcej czasu, również w przypadkach, w których średni dzienny przyrost masy jest większy, bez potrzeby karania rolników, którzy chcą na bieżąco stosować zaawansowane metody ustalania dawek pokarmowych dla tuczników, unikając jednocześnie negatywnego wpływu na jakość mięsa, jak wspomniano wyżej;

- zdanie „Po uboju otrzymane tusze muszą zostać sklasyfikowane jako ciężkie zgodnie z rozporządzeniem (EWG) nr 3220/84, decyzją Komisji nr 2001/468/WE z dnia 8 czerwca 2001 r. i dekretem ministerialnym z dnia 11 lipca 2002 r. oraz spełniać, pod względem średnich wartości, kryteria głównych klas oficjalnego systemu określania zawartości mięsa.”

otrzymuje brzmienie:

„Po uboju otrzymane tusze muszą zostać sklasyfikowane jako ciężkie zgodnie z zobowiązującymi przepisami oraz spełniać, pod względem średnich wartości, kryteria klasy »E«, »U«, »R« lub »O« oficjalnego systemu określania zawartości mięsa.”

Zmiana ta została zaproponowana zarówno ze względu na zmiany obowiązujących ram regulacyjnych, jak i na kwestie techniczne dotyczące metod produkcji. Pod względem regulacyjnym zmiana ta spowoduje zgodność specyfikacji produktu z obecnie obowiązującymi przepisami, ponieważ zarówno rozporządzenie (EWG) nr 3220/84, jak i decyzja Komisji 2001/468/WE straciły moc. Pod względem technicznym dopuszczenie klasy „E” zawartości mięsa w odniesieniu do udźców z tusz świń ciężkich wykorzystanych do produkcji „Prosciutto di Norcia” oznacza, że włącza się obecnie tusze o większej zawartości chudego mięsa – mierzonej w schabie jako wartość procentowa masy tuszy – niż w przypadku przewidzianej obecnie klasy „U”, lecz również że włącza się udźce odpowiednie do produkcji „Prosciutto di Norcia” ze względu na ich okrywą tłuszczową typową dla klasy „U”;

- zdanie „Podczas solenia stosuje się średnioziarnistą sól morską (chlerek sodu) oraz niewielkie ilości pieprzu.”

zostaje skreślone.

Ma to na celu zwiększenie przejrzystości specyfikacji produktu, ponieważ odniesienie do solenia i soli morskiej (chlorku sodu) oraz opis odpowiednich etapów dotyczą „Metod produkcji” opisanych w art. 4 specyfikacji produktu „Prosciutto di Norcia”, podczas gdy stosowanie pieprzu jest uwzględnione nie tylko w art. 4, lecz także w art. 5 „Dojrzewanie”.

W art. 4 „Metoda produkcji” specyfikacji produktu wprowadza się następujące zmiany:

- zdanie „Następnym krokiem jest solenie udźców w dwóch etapach przy zastosowaniu średnioziarnistej soli morskiej.”

otrzymuje brzmienie:

„Następnym krokiem jest solenie udźców w dwóch etapach przy zastosowaniu soli morskiej.”

Powodem skreślenia odniesienia do wielkości cząsteczek soli opisywanej ogólnie jako „średnioziarnista” jest zmiana metody pracy nowoczesnych urządzeń do solenia, ponieważ urządzenia te same dostosowują ilość soli zgodnie z różnymi właściwościami surowca, temperaturą oraz wilgotnością względną;

- po zdaniu „Udźce przygotowuje się najpierw poprzez odcisnięcie krwi z naczyń krwionośnych, a następnie naciera się je wilgotną i suchą solą.”

dodaje się zdanie:

„Jeśli tłuszcz wieprzowy stosowany do »nacierania«, jak określono w art. 5, nie zawiera żadnej ilości pieprzu, podczas solenia dodaje się niewielkie ilości pieprzu.”

To dodanie odzwierciedla poprzednią zmianę w art. 3 i jest spójne ze specyfikacją organoleptycznych cech charakterystycznych zawartą w art. 6, który opisuje zapach produktu o chronionej jakości przy dopuszczeniu do obrotu jako „charakterystyczny” i „lekko korzenny”. Ta ostatnia cecha charakterystyczna wynika z użycia tłuszczu ze świni, który może zawierać pieprz, zgodnie ze specyfikacją zawartą w art. 5 „Dojrzewanie”.

Inne

W art. 7 „Badania” specyfikacji produktu wprowadza się następujące zmiany:

- zdanie: „Zgodność produktów z niniejszą specyfikacją produktu sprawdzana jest zgodnie z art. 10 i 11 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 przez organ kontrolny zwany »3 A Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria soc. cons. a r. l.« z siedzibą główną w Todi (PG), Fraz. Pantalla, tel. +39 07589571, faks +39 0758957257, e-mail: certificazione@parco3a.org.”

otrzymuje brzmienie:

„Zgodność ze specyfikacją produktu sprawdza się zgodnie z art. 37 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Organem kontrolnym odpowiedzialnym za dokonywanie kontroli zgodności ze specyfikacją produktu to »3 A Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria soc. cons. a r. l.« z siedzibą główną w Todi (PG), Fraz. Pantalla, tel. +39 0758957201, faks +39 0758957257, e-mail: certificazione@parco3a.org”.

Zmiana ta stanowi jedynie transpozycję zmiany ustawodawczej i aktualizację numeru telefonu organu kontrolnego.

W art. 8 „Nazwa i prezentacja” specyfikacji produktu wprowadza się następujące zmiany:

- po zdaniu:

„Oznaczenie składa się ze znaku zawierającego wyrażenie »Prosciutto di Norcia.«”

dodaje się następujący akapit:

„Szynka »Prosciutto di Norcia« może być też dopuszczona do obrotu jako produkt pozbawiony kości, w plastrach lub w porcjach o różnych rozmiarów i różnej masie. W celu wprowadzenia do obrotu wszystkie te rodzaje produktów muszą być zapakowane w odpowiednie pojemniki na żywność lub w materiały powlekające, które muszą być odpowiednio opieczetowane i oznakowane. Podczas przygotowywania całej szynki z kością lub porcji szynki oznakowanie naniesione za pomocą znakowania na gorąco musi zawsze pozostawać widoczne.”

Uznano, że powyższy akapit należy wprowadzić do specyfikacji produktu celem zapewnienia większej przejrzystości w odniesieniu do rodzajów produktów oferowanych do sprzedaży oraz celem spełnienia różnych potrzeb rynku w odniesieniu do opakowań produktów.

JEDNOLITY DOKUMENT

„PROSCIUTTO DI NORCIA”

Nr UE: IT-PGI-0217-01363 – 8.9.2015

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Prosciutto di Norcia”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Szynka „Prosciutto di Norcia” ChOG jest to dojrziała szynka surowa, która w momencie dopuszczenia do obrotu ma charakterystyczny kształt „gruszki”, ma masę nie mniejszą niż 8,5 kg, jej wygląd po rozcięciu jest zwarty oraz ma kolor od różowawego po czerwony. Ma ona charakterystyczny lekko korzenny zapach, a jej smak jest pełny, ale nie słony.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

„Prosciutto di Norcia” ChOG wytwarzana jest z udźców świń tradycyjnych ras włoskich Large White i Landrace w formie uszlachetnionej zgodnie z włoską księgą hodowlaną lub pochodzących od knurów tych ras i świń włoskiej rasy Duroc w formie uszlachetnionej zgodnie z włoską księgą hodowlaną; dopuszcza się ponadto świnię pochodzącą od knurów innych lub knurów hybrydowych przeznaczonych do produkcji świń ciężkich. Nie ma ograniczeń dotyczących geograficznego obszaru pochodzenia świń.

Wyklucza się jednak świnię o niepożądanych właściwościach, ze szczególnym uwzględnieniem syndromu stresowego u świń (PPS), jak również typy genetyczne i zwierzęta uznawane za niezgodne ze specyfikacją produktu oraz świnię czystej rasy belgijskiej Landrace, rasy Hampshire, Piétrain, Duroc i Spotted Poland.

Stosowane pasze muszą spełniać normy handlowe. Żywienie, w połączeniu z metodami chowu, przyczynia się do zapewnienia uzyskania świń ciężkich o masie 160 kg z tolerancją wynoszącą 10 %.

Świnię o masie 30–80 kg (masy w relacji pełnej) należy karmić paszami wymienionymi w tabelach 1 i 2 specyfikacji produkcji, przy czym należy zapewnić, aby masa sucha pochodzenia zbożowego stanowiła nie mniej niż 45 % całkowitej masy suchej. Do żywienia świń o masie w relacji pełnej powyżej 80 kg stosuje się wyłącznie pasze określone w tabeli 2, przy czym należy zapewnić, aby masa sucha pochodzenia zbożowego stanowiła nie mniej niż 55 % całkowitej masy suchej.

Łączna ilość podawanej serwatki i maślanki nie może przekroczyć 15 litrów na sztukę dziennie.

Zawartość azotu pochodzącego z wywaru gorzelnianego zbożowego suszonego nie może przekraczać 2 %.

Łączna ilość odwodnionych ziemniaków i manioku nie może przekraczać 15 % suchej masy w dawce pokarmowej. W odniesieniu do wszystkich wskazanych wyżej parametrów dopuszczalna tolerancja wynosi maksymalnie 10 %.

Skład podawanej dawki pokarmowej musi zaspokoić potrzeby zwierząt w poszczególnych fazach wzrostu przy zachowaniu zgodności z celami określonymi w specyfikacji.

Dopuszcza się uzupełnianie dawki pokarmowej minerałami i witaminami z uwzględnieniem ograniczeń określonych w przepisach ogólnych.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Etapy produkcji i dojrzewania „Prosciutto di Norcia” muszą odbywać się na obszarze produkcji wyznaczonym w pkt 4.

3.5. *Szczególne zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Szynka „Prosciutto di Norcia” może być też dopuszczona do obrotu jako produkt pozbawiony kości, w plastrach lub w porcjach o różnych rozmiarach i różnej masie. W celu wprowadzenia do obrotu wszystkie te rodzaje produktów muszą być zapakowane w odpowiednie pojemniki na żywność lub w materiały powlekające, które muszą być odpowiednio opieczetowane i oznakowane. Podczas przygotowywania całej szynki z kością lub porcji szynki oznakowanie naniesione za pomocą znakowania na gorąco musi zawsze pozostawać widoczne.

3.6. *Szczególne zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Szynkę „Prosciutto di Norcia” dopuszcza się do obrotu z odpowiednim oznaczeniem identyfikującym. Oznaczenie to składa się ze znaku zawierającego wyrażenie „Prosciutto di Norcia” naniesionego za pomocą znakowania na gorąco. Nazwa chronionego oznaczenia geograficznego „Prosciutto di Norcia” musi być umieszczona przy użyciu wyraźnych i nieusuwalnych znaków, wyraźnie odróżniać się od jakiegokolwiek innego napisu umieszczonego na etykiecie, a bezpośrednio za nią należy umieścić napis „Indicazione geografica protetta” (chronione oznaczenie geograficzne) lub skrót „IGP”, który należy przetłumaczyć na język kraju, w którym produkt jest wprowadzany do obrotu. Oznaczenia te towarzyszą logo produktu. Zabrania się dodawania jakiegokolwiek określenia, które nie zostało wyraźnie przewidziane.

Dopuszcza się jednak stosowanie określeń, które związane są z nazwami, firmami lub prywatnymi znakami towarowymi, pod warunkiem że nie mają znaczenia reklamującego lub charakteru mogącego wprowadzić konsumenta w błąd; dopuszcza się również stosowanie nazw gospodarstw prowadzących chów świń, z których pochodzi produkt.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny produkcji „Prosciutto di Norcia” obejmuje gminy Norcia, Preci, Cascia, Monteleone di Spoleto i Poggiodomo, położone na wysokości powyżej 500 m n.p.m.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Obszar geograficzny określony w pkt 4 charakteryzuje się wysokimi grzbietami górskimi, które uniemożliwiają napływ wilgotnego powietrza od strony morza, oraz występowaniem formacji wapiennych, które umożliwiają odprowadzanie wód deszczowych. Wspomniane cechy charakterystyczne, w połączeniu z nabytymi na przestrzeni lat umiejętnościami i wiedzą mieszkańców tego obszaru w dziedzinie chowu trzody chlewnej i przetwórstwa wieprzowiny, przyczyniły się do rozwoju warunków naturalnych i umiejętności ludzkich optymalnych dla produkcji szynki wysokiej jakości na tym obszarze geograficznym.

Szynka „Prosciutto di Norcia” po rozcięciu ma zwarty wygląd, kolor od różowawego po czerwony, odznacza się charakterystycznym lekko korzennym zapachem, a jej smak jest pełny, ale nie słony.

Szczególne jakości „Prosciutto di Norcia” jest ściśle związana nie tylko z czynnikami ludzkimi zaangażowanymi w jej przygotowanie, lecz także z warunkami środowiskowymi. Środowisko naturalne na tym obszarze należy uznać za szczególnie sprzyjające procesowi dojrzewania ze względu na cechy charakterystyczne klimatu i terenu, jak określono powyżej. Ponadto sztuka konserwowania mięsa wieprzowego w rejonie Nursino była słynna już w czasach starożytnego Rzymu. Z powodu ubóstwa cechującego rolnictwo górskie i wymuszonych okresów bezczynności w ciągu zimnej pory roku mieszkańcy tych obszarów wyspecjalizowali się w działalności związanej z chowem zwierząt. Działalność ta rozpowszechniła się w okresie Republiki i Cesarstwa Rzymskiego, a także w późniejszym okresie rządów Państwa Kościelnego, które starały się jak najlepiej wykorzystać obszary wiejskie Lacjum. W związku z tym mieszkańcy tego obszaru wyspecjalizowali się w dziedzinie anatomii i uboju świń oraz przygotowywania i konserwowania kawałków mięsa wieprzowego z zastosowaniem charakterystycznych do dziś zachowanych umiejętności, przy czym sprzedaż, solenie i dojrzewanie prowadzono na całym pobliskim obszarze.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu jest dostępny na następującej stronie internetowej:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub:

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) po otwarciu zakładki „Prodotti DOP e IGP” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.
