

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredet-megjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2009/C 189/10)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

Módosítás iránti kérelem a 9. cikk alapján

„PROSCIUTTO DI CARPEGNA”

EK-szám: IT-PDO-0105-1496-02.03.2007

OFJ () OEM (X)

1. A termékleírás módosítással érintett szakaszcíme(I):

- ☐ A termék elnevezése
- ☒ A termék leírása
- ☐ Földrajzi terület
- ☐ A származás igazolása
- ☒ Az előállítás módja
- ☐ Kapcsolat
- ☒ Címkézés
- ☐ Nemzeti előírások
- ☐ Egyéb [kérjük, határozza meg]

2. A módosítás típusa:

- ☐ Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló lap módosítása
- ☒ Azon bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának módosítása, amely esetében sem az egységes dokumentumot, sem az összefoglalót nem tették közzé
- ☐ A termékleírás oly módon történő módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (3) bekezdése)

- ☐ A termékleírás hatóságilag elrendelt, kötelező egészségügyi vagy növény-egészségügyi intézkedések miatti átmeneti módosítása (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (4) bekezdése)

3. **Módosítás (módosítások):**

3.1. *A termék leírása:*

A módosítások valójában a teljesség és a jobb érthetőség érdekében tett pontosítások, amelyek célja, hogy a termék minőségének biztosítására szolgáló ellenőrzésekhez biztos és végleges adatokkal szolgáljanak. Ebből a célból pragmatikusabb és világosabb módon került megjelölésre néhány fizikai, érzékszervi és kémiai érték.

Különösen a sonka, mint késztermék tömegére és állagára vonatkozó rész került újrafogalmazásra.

Ezenkívül szükséges volt NaCl, a nedvességtartalom és a proteolízis vonatkozásában előzőleg megadott átlagértékek, illetve maximális és minimális értékek felülvizsgálata annak érdekében, hogy az utóbbi évtizedekben meghonosodott technológiához szervezesebben és főként koherensebben illeszkedő értékleírással tudjuk ezeket helyettesíteni.

3.2. *Az előállítás módja:*

Annak érdekében, hogy a hagyományoknak és a ténylegesen megfigyelt feltételeknek megfelelő, objektív paramétert lehessen megadni, szükségesnek bizonyult a friss combok tömegének leírására vonatkozó, a 2. cikkben szereplő szöveg módosítása, amely szerint ezek „nem lehetnek 12 kg-nál könnyebbek”.

Az előállítás módjáról szóló 4. cikkben néhány pontosításra került sor.

Különösen a nyersanyag átadására vonatkozó „72 órás” határidőt kellett a megfelelőbb „96 órára” módosítani, hogy a termelési szabályok megegyezzenek az ugyanebbe az árukegóriába tartozó más termékek termelési szabályaival. Ezzel kapcsolatban megjegyezzük, hogy azokban az eredeti dokumentumokban, amelyek más sonkák elismertetésének alapjául szolgáltak, a vágóhídi és az előállítási fázis közötti megengedett maximális időtartam „120 óra”.

Az ellenőrzések megkönnyítése érdekében „–1 °C és +4 °C közötti értékben” határoztuk meg azt az ellenőrzött környezeti hőmérséklet-tartományt, amelyen a combokat tárolni kell, amennyiben a feldolgozóüzemnek való átadást követően nem kerülnek azonnali feldolgozásra.

A tényleges hagyományos feldolgozási módok tekintetében meghatározásra került, hogy az első sózás legfeljebb 7 napig tarthat és nem „hét napon keresztül tart”, ahogyan az az előző változatban szerepel. Ezenkívül meghatározásra került, hogy a kamrában uralkodó környezeti feltételek „0 °C-nál nem alacsonyabb hőmérsékletet és magas nedvességtartalmat” jelentenek, nem egyszerűen „ellenőrzött hőmérsékletet és relatív nedvességtartalmat”.

A második sózás időtartamát 11 napra csökkentettük, mivel az előzőleg meghatározott „12–14 napnyi” időtartam túlzottan hosszúnak tűnt. Ez a módosítás lehetővé teszi, hogy ugyanolyan mértékben tiszteltben tartsuk a hagyományokat, de egyúttal igazodjunk a kikerülhetetlen előállítási követelményekhez.

Ami az előállítási eljárás higiéniai-egészségügyi feltételeinek megőrzését illeti, tekintettel arra, hogy ki kell zárni annak a lehetőségét, hogy az előállítás során a csont kilyukadjon, újra kellett fogalmazni a felfüggesztés leírását, és meg kellett adni ennek további módját, vagyis azt, hogy „a zsineget a lábszár felső részén kell szorosan átfűzni”.

Annak érdekében, hogy a leírás pontosabb legyen és ne adjon okot téves értelmezésre, az 5. cikkben a pácolás időtartama, amelyre vonatkozóan rögzítették, hogy „átlagosan 14 hónapig tart, de soha nem 12 hónapnál rövidebb ideig” arra módosították, hogy „nem tarthat rövidebb ideig, mint 13 hónap”, hogy világossá tegyék a hagyomány megőrzése szempontjából szükséges minimális feltételt.

3.3. *Címkézés:*

Ahhoz, hogy a termék a fogyasztók számára jobban felismerhető legyen, fontos volt a „Prosciutto di Carpegna” tanúsítójel bevezetése, melyet billoggal égetnek bele a termékbe.

A termék-leírás módosítását a San Leo Carpegna Srl javasolta (székhelye: Carpegna 61021 (PU) – Via Petricci), amelynek jogos érdeke a módosítás, mivel az OEM-mel ellátott „Prosciutto di Carpegna” előállítását végző egyetlen elismert termelő cég.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„PROSCIUTTO DI CARPEGNA”

EK-szám: IT-PDO-0105-1496-02.03.2007

OFJ () OEM (X)

1. Elnevezés:

„Prosciutto di Carpegna”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa (II. melléklet):

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

A „Prosciutto di Carpegna” érlelt nyers sonka, amelyet a meghatározott földrajzi területen, tizenhárom hónaponál nem rövidebb ideig tartó eljárással, feldolgozott nehéz sertéscombokból készítenek.

A feldolgozás végeztével a „Prosciutto di Carpegna” formája kerekded, de nem gömbölyű, hanem a lapos felé hajló, a medencecsonttal ellentétes oldalon megfelelő vastagságú zsírréteggel, tömege pedig meghaladja a 8 kg-t.

Szeletelés után a vágásfelület lazacrózsaszínűbe hajlik, megfelelő mennyiségű szilárd zsírréteggel, amelynek színe fehér, illetve fehéres rózsaszín. Illata finom és erős, mint az érlelt húsoké általában, íze finom és kellemes, a húsos rész puha és rugalmas.

A sonka kémiai és kémiai-fizikai tulajdonságai a következők: a százalékos nedvességtartalom 57 % és 63 % közötti; a só/nedvességtartalom aránya (a nátrium-klorid százalékos összetétele és a százalékban kifejezett nedvességtartalom aránya) 7,8 és 11,2 közötti; a nedvességtartalom/fehérje arány (a százalékban kifejezett nedvességtartalom és az összes fehérjetartalom százalékos aránya) 1,9 és 2,5 közötti; a fehérjebomlási mutató (a triklórecetsavban (TCA) oldódó nitrogéntartalmú részek százalékos összetétele a teljes nitrogéntartalomra vetítve) legalább 24 és legfeljebb 31.

A „Prosciutto di Carpegna” egészben, kicsontozott formában – akár préselt, akár rúd alakra préselt formában („addobbo”), az érlelés során felkerült réteg és a felesleges zsírréteg teljes eltávolítása után –, szeletelve és vákuumos vagy módosított légterű csomagolásban kerülhet forgalomba bocsátásra. A szeletelt és csomagolt „Prosciutto di Carpegna” csak legalább tizennégy hónapig érlelt sonka lehet.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

A „Prosciutto di Carpegna” kizárólag az Olasz Large White, az Olasz Landrace és az Olasz Duroc fajtájú vagy egyéb, a nehézsértések olasz törzskönyvében előírtaknak megfelelő hibrid fajtájú kandisznók genetikai állományának átörökítésével Lombardia, Emilia-Romagna és Marche tartományokban született, ott nevelt és ott levágott sertések friss combjából készül; Belga Landrace, Hampshire, Pietrain, Duroc és Spotted Poland fajtájú fajtiszta sertéseket, valamint az ellentétes jellemzőket hordozó sertéseket – különös tekintettel a stresszérzékenységre (PSS) – nem lehet alkalmazni.

Az olasz törzskönyvből kiválasztott nehézsértések jellemzői megegyeznek a hasított sertések közösségi osztályozási rendszerének alkalmazására vonatkozó részletes szabályok megállapításáról szóló 3220/84/EGK rendeletben és módosításaiban meghatározott tulajdonságokkal. Másrészt, ugyanezen osztályozási kritériumok szerint, kizárólag a középső osztályokba sorolt hasított sertésekből nyert comb fogadható el.

A „Prosciutto di Carpegna” alapanyagát szállító felnőtt sertések – melyek nem lehetnek 160 kg-nál (+/- 10 %) kisebb tömegű és 10 hónapnál fiatalabb élőállatok – eredetük és származásuk gondos ellenőrzését követően kerülnek a vágóhídra. Tehát egységes, 12 kg-nál nem kisebb tömegű, és megfelelő vastagságú zsírréteggel borított hasított combokat (rövidre vágás) kell nyerni és felhasználni.

A combokat a vágás után 96 órán belül át kell adni a feldolgozóüzemnek.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

A felhasznált genetikai fajta különlegességére és a hasított nehézsértésekből kapott alapanyag késztermékké alakítására vonatkozó követelmények mellett a „Prosciutto di Carpegna” elkészítése szempontjából fontos szerep jut a nagy itáliai hagyományhoz tartozó állattenyésztési és takarmányozási módszernek is, amelynek célja, hogy az állatok viszonylag hosszú idő alatt mérsékelt súlyt érjenek el, valamint az, hogy az egységsúly magas legyen. Ezek a követelmények a vágósertések genetikai szelekciójának, minimális életkorának és átlagos tömegének összehangolásával valósíthatók meg, megfelelő takarmányozási előírások segítségével.

Ebben az értelemben, a termékleírásban szereplő előírások szerint, a megengedett takarmányok, azok mennyisége és adagolásuk módja a tenyésztés szakaszai szerint differenciáltak, az állatok életkora és tömege alapján.

Az első szakaszban (80 kg tömegig) a takarmányban legalább 45 %-nyi gabona szárazanyag van, húsliszt csak akkor, ha az jó minőségű, és a közösségi szabályozás megengedi (az adag szárazanyag-tartalmának 2 %-áig), halliszt (az adag szárazanyag-tartalmának 1 %-áig), író (naponta maximum 6 liter fejenként), 36 °C-nál magasabb olvadáspontú zsiradékok (az adag szárazanyag-tartalmának 2 %-áig), fehérje (lizin) (az adag szárazanyag-tartalmának 1 %-áig), silókukorica (az adag szárazanyag-tartalmának 10 %-áig).

A második szakaszban (hizlalás) elfogadott, ha a takarmányban legalább 55 %-nyi gabona szárazanyag van, szárított burgonya (az adag szárazanyag-tartalmának 15 %-áig), manióka (az adag szárazanyag-tartalmának 5 %-áig), préselt és silózott céklapép (az adag szárazanyag-tartalmának 15 %-áig), len expeller (az adag szárazanyag-tartalmának 2 %-áig), szárított céklapép (az adag szárazanyag-tartalmának 4 %-áig), alma és körte, szőlőhéj vagy paradicsomhéj keverék, integrátor hordozóanyagként (az adag szárazanyag-tartalmának 2 %-áig), tejsavó, író, szárított orvosifű-liszt; melasz (az adag szárazanyag-tartalmának 5 %-áig), szójakivonatból, napraforgómagból, szezám-magból készült liszt (az adag szárazanyag-tartalmának 3 %-15 %-áig), kókusz-ból, kukoricacsír-ból, borsból és/vagy más bogyós termésű zöldségből (az adag szárazanyag-tartalmának 5 %-áig), sörelesztő és/vagy torula-élesztő, 40 °C-nál magasabb olvadáspontú zsiradékok (az adag szárazanyag-tartalmának 2 %-áig).

A gabonaalapú takarmányt jobb, ha folyékony formában adagolják (moslék vagy kása) és, a hagyomány szerint, tejsavóval. A jó minőségű zsírborítás eléréséhez a takarmányban megengedett az adag szárazanyag tartalmának legfeljebb 2 %-át kitevő linolsav. A tejsavó és az író, valamint az aludttej és a vaj előállításának melléktermékei összesen nem haladhatják meg a 15 liter/nap/sertés mennyiséget. Ha üledékhez társul, az összes nitrogéntartalomnak 2 % alatt kell lennie. Végül, a szárított burgonya és a manióka mennyisége, ha együtt adják, nem haladhatja meg az adag szárazanyag tartalmának 15 %-át. A termékleírásban szereplő előírások végrehajtási intézkedéseit annak idején a hivatalos ellenőri rendszer állapította meg.

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

A „Prosciutto di Carpegna” OEM előállításának és érlelésének a Marche tartományban, Pesaro-Urbino megyében található Carpegna városának közigazgatási és választóközrété területén belül kell történnie.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

A „Prosciutto di Carpegna” egészben, csonttal vagy kicsontozva, illetve szeletelve és csomagolva kerül kereskedelmi forgalomba. Ha kicsontozva kerül forgalomba, akkor hagyományosan préselt vagy rúd alakra préselt formában („addobbo”) forgalmazzák, miután az érlelés során felkerült réteget és a (a

megválasztott forma a kicsontozott sonka kívánt végső formájától függ, a sonkát a felületi mechanikus préselést vagy a hús megkötözését követően vákuumos csomagolásban hozzák forgalomba). Amennyiben előzőleg szeletelik, a sonka vákuumos vagy módosított légterű csomagolásban kerülhet a fogyasztókhoz. Ebben az esetben a sonkát legalább 14 hónapig kell érlelni.

Az adagolási, szeletelési és csomagolási fázisok, valamint az érlelt sonka OEM odaítélésével kapcsolatos műveletek bárhol történhetnek, azzal a feltétellel, hogy az említett műveletek nem érintik a védett termék kémiai-fizikai és érzékszervi jellemzőit, és biztosítják, hogy a sonka biztosan azonosítható és visszakereshető legyen.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A „Prosciutto di Carpegna” beégetett tanúsító jellel ellátva kerül forgalomba.

A „Prosciutto di Carpegna” oltalom alatt álló eredetmegjelölést olvashatóan és kitörölhetetlenül kell feltüntetni, a címkén szereplő minden más felirattól jól megkülönböztethető módon, és a megnevezés után közvetlenül szerepelnie kell az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezésnek.

Ezeknek a megjelöléseknek a megnevezés logójával együtt kell szerepelniük. Tilos bármely más, kifejezetten nem előírt minősítés feltüntetése.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A „Prosciutto di Carpegna”-t a termék elkészítésében hagyománnyal rendelkező területen kell előállítani, mely a Marche tartományban, Pesaro-Urbino megyében található Carpegna városának jelenlegi közigazgatási és választókeretét jelenti. Lombardia, Emilia-Romagna és Marche tartományokban született, ott nevelt és ott levágott sertésektől származó alapanyag használható fel. Ide vonatkoznak az 510/2006/EK tanácsi rendelet 2. cikkének (3) bekezdésében foglalt feltételek.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A „Prosciutto di Carpegna” előállításának területét a Marche tartományban, Pesaro-Urbino megye területén található Carpegna városa jelenti, amely a következő földrajzi koordinátáknál található, és a következő földrajzi jellemzőkkel rendelkezik:

- koordináták: 43°47' É 12°20' K,
- terület: 28,3 km²,
- tengerszint feletti magasság: 748 m,
- legnagyobb magasság: 1 415 m,
- szintkülönbség: 1 015 m,
- lakosság (2007.12.21.): 1 657.

Carpegna a félsziget középső részének északi határán helyezkedik el, területe a Sasso Simone és Simoncello Nemzeti Park határán belül található, ahol a hegy az Adriai-tengertől mintegy ötven kilométerre a déli részen található, nem messze San Marino területétől. A helyi növényvilágra jellemző bükkfaerdők zöldjébe merülve, elhelyezkedése az Appenninek első csúcsaihoz képest megvédi a Tramontana és a Bora hideg szeleitől, ezzel meghatározva a helyi mikroklima állandó jellemzőit, melyeket a tenger közelsége, a magasság, a mérsékelt széljárás, a felszín-alaktanilag talajvíz-elvezető területeken megálló nedvesség hiánya határoz meg, és ami miatt különösen kiegyensúlyozott, szelíd és száraz nyarak jellemzik, és ezért klímája miatt már régen kedvelt üdülőhellyé vált.

5.2. A termék sajátosságai:

A nyersanyag megfelelőségi feltételein, az előállítási eljáráson és az érlelt termék végső minősítésén kívül a termék említésre méltó jellegzetes tulajdonságai a következők:

- tíz hónapnál nem fiatalabb sertések húsból nyert combok felhasználása, ami érett és a hosszú érlelésre alkalmasabb húsok feldolgozását jelenti,
- az érlelésre kész sonkák kézi verése, tisztítása és réteggel való bevonása,
- az előállítás bármely fázisában bármely fajta kémiai adalék használatának tilalma (megszűnt az előállítás kezdetekor a sózáshoz használt nátrium-klorid alkalmazása),

- a friss combok sózásánál kizárólag szárazon őrölt tengeri só alkalmazása,
- hűtött, de nem mélyhűtött combok felhasználása, melyek a sertés minimális életkorának megfelelő nagyságúak,
- a combok átadása a feldolgozóüzemnek a vágástól számított 96 órán belül,
- a teljes eljárás időtartama, ami szerint az érlelés nem fejeződhet be a feldolgozás kezdetétől számított tizenhárom hónapnál előbb,
- a sonka alacsony sótartalma, amelyre az érlelés végén ellenőrzendő kémiai paraméterek felülvizsgálatára előírt szabályok vonatkoznak és amelynek következtében a termék egyértelműen megkülönböztethető más hasonló, Közép-Olaszországban készített terméktől.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

A Montefeltro, és az ott található nemzeti park szívében található Carpegna földrajzi-környezeti viszonyai a húsok érleléséhez igen kedvező, máshol nem létező mikroklímát alakítottak ki. Az ember már az ősi idők óta ismeri és alkalmazza a húsok érlelésének módszerét. Gondoljunk csak arra, hogy a sertéshús-feldolgozás és az ezen a területen végzett hivatások helyi összefüggése már a reneszánsz óta dokumentálva van. Azt követően ugyanis, hogy Malatesta Novello, Cesena ura átengedte a cerviai sóbányákat a Velencei Köztársaságnak (1468), kifejezett írott utalás létezik arra, hogy a Carpegnai hercegség előjoga maradt a só szabad felhasználása. A Carpegna felett az Adriai-tenger felől fújó szeleket – melyeket mennyiségükben az Appenninek első vonulatai fognak fel – megsűrű kellemes, de állandó légmozgás szétoszítja a terület mediterrán-hegyvidéki speciális mikroflórájának aromáit, amelyek között a nemzeti parkban századok óta fellelhető bükkfától, gyertyántól kezdve, a magyalon, a búzavirágon, a liliomon keresztül, a szellőrózsáig és számos orhideafajtáig sokféle aroma megtalálható.

Ezek azok a tényezők, amelyek a húsok szöveteiben működő enzimekre is hatottak. Ezek működése még gyenge sótartalom mellett is megindul, és a hely környezeti feltételeinek hosszú ideig kitett húsok megfelelően megérnek (érlelés). Ezek a környezeti feltételek közvetlen hatással vannak a sonka állagára és érzékszervi tulajdonságaira.

Annak következtében, hogy a hosszú, természetes, só vagy ízesítő anyagok túlzott alkalmazása nélküli érlelésre alkalmas nyersanyag felhasználására volt szükség, a területen idővel meghonosodott és fokozatosan elterjedt az olasz nehézsértések hagyományos tenyésztése. Folyamatos betelepítések következtében a tenyésztés, amely a legutóbbi időkben tapasztalt száj- és körömfájás-járványok után mára stabilizálódott, az eredeti, elsősorban a központi részeket érintő tenyésztési területekről kiindulva a Pó-síkságon is elterjedt.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

Ez a közigazgatási szerv megindította a „Prosciutto di Carpegna”- a 2081/92/EGK rendelet szerint már bejegyzett – védett eredet-megjelölésének módosítására irányuló javaslatra vonatkozó nemzeti kifogásolási eljárást, a Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (Az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönye) 2006. április 12-i 86. számában való közzétételével.

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege megtekinthető:

- az alábbi internetcímen:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

vagy

- közvetlenül a Minisztérium honlapján (<http://www.politicheagricole.it>), a képernyő bal oldalán a „Minőségi termékek” (Prodotti di qualità) címszóra, majd a Disciplinari di produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006] („Az 510/2006/EK rendelet szerint uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások”) menüpontra kattintva.