

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2010/C 72/10)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK ⁽¹⁾ tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a módosítás iránti kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számított 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 MODENA”

EK-szám: IT-PDO-0217-0066-21.08.2007

OFJ () OEM (X)

1. A módosítással érintett termékleírás szakaszcíme:

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

2. 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)

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

3. Módosítás(ok):

3.1. Az előállítás módja:

Szükségesnek tűnt a nedvességtartalom százalékos értékének növelése, így az már nem 50 % és 61 % közötti, hanem minimum 59 %, és maximum 63,5 %.

E paraméter módosítására azért volt szükség, mert az utóbbi években egyre inkább megfigyelhető, hogy az olaszországi nagy súlyú sertések tenyésztésének különböző fázisaiba fokozatos beépül a technológia, és ez – a napi testtömeg-gyarapodási mutató növekedésével együtt (elegendő arra gondolni, hogy 9 hónap alatt a sertések közel 160 kg-os testtömeget érnek el) – jelentősen befolyásolja a hús tápértékének jellemzőit, különösen a nedvességtartalmat. A növekedés erőteljes felgyorsulása jelentősen módosítja a hús zsírtartalmát, növelve a százalékos nedvességtartalmat. Ez a körülmény egyszerűen nagyobb tömegcsökkenést eredményez az érlelés során, másrésztől azonban fokozza a „Prosciutto di Modena” sajátos lágyságát.

A „C” lapon negyvenöt napról harminc napra csökkent az a maximális időtartam, amely alatt – az állatjólét biztosításáról szóló jogszabályok betartása érdekében – a tenyésztőnek eltávolíthatatlan pecsétet kell elhelyeznie minden sertés hátsó combján.

Az érlelés minimális idejét 12 hónapról 14 hónapra növelték; az érlelés befejezését – az eddigiektől eltérően – a tizedik hónap helyett a tizenkettedik hónapra előre lehet hozni, azzal a feltétellel, hogy olyan egynemű tételről van szó, amelynek kiindulási tömege 13 kg-nál kisebb (szemben a korábbi változatban szereplő legfeljebb 12 kg-mal). A szóban forgó módosításra azért volt szükség, mert a tapasztalat szerint hosszabb érlelési idő szükséges ahhoz, hogy a termékben kialakuljanak a termékleírásban meghatározott jellemzők.

3.2. Nemzeti előírások:

Módosították továbbá a „G” lapot, beleillesztve a termék származásának igazolását biztosító fő tényezőket.

A termékleírásból emellett a konzorcium ellenőrző tevékenységére vonatkozó összes hivatkozást törölték.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„PROSCIUTTO DI MODENA”

EK-szám: IT-PDO-0217-0066-21.08.2007

OFJ () OEM (X)

1. Elnevezés:

„Prosciutto di Modena”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa (III. melléklet):

1.2. osztály – Húsok és húskészítmények.

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

Oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott, érlelt, nyers sonka. Formája körte alakú, a csülök kivételével, amelyről tisztítással, továbbá a bőr egy részének és a fedő zsírrétegnek a levágásával eltávolítják a felesleges zsírt. A vágási felület színe élénkpiros. Íze aromás, de nem sós. Illata kellemes, édes és intenzív, még a túbiopsziánál is. Jellemzője, hogy megfelel az alábbi pontos analitikus paramétereknek: 59 % és 63,5 % közötti nedvességtartalom; 4,5 % és 6,7 % közötti nátrium-klorid tartalom; 21 % és 31 % közötti fehérjebomlási mutató. Az egész sonka tömege nyolc és tíz kilogramm közötti, és nem lehet alacsonyabb hét kilogrammnál.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

A termék az ország tíz tartományának (Emilia Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio) valamelyikében született, ott felnevelt és levágott sertések friss combjából készül.

Kizárólag a Nagy Fehér (White Large) és a Lapály (Landrace) hagyományos alapfajtákhoz tartozó tiszta véréű vagy attól származó, az olasz törzskönyv (Libro Genealogico Italiano) szerint továbbtenyésztett állatok húsának használata megengedett. Megengedett továbbá a Duroc fajta olasz törzskönyv szerint továbbtenyésztett fajtáihoz tartozó állatok húsának használata.

Használható továbbá más fajtához tartozó, keresztezett és hibrid állatok húsa is, feltéve, hogy olyan egyedkiválasztási vagy keresztezési rendszerből származnak, amelyek célja összeegyeztethető az olasz törzskönyv nagy súlyú sertések tenyésztésére vonatkozó célkitűzéseivel.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

Be kell tartani a táplálékadag alkalmazására és összetételére vonatkozó részletes szabályokat, előnyben részesítve a 4. pontban meghatározott földrajzi tenyésztési területről származó táplálékot. A sertések táplálása két szakaszból áll és elsősorban gabonaféléken (kukorica, árpa, zab stb.) és a sajt készítés melléktermékein (savó, alvadék és író) alapul. A gabona alapú táplálékot lehetőleg folyékony formában (moslék vagy kása) és a hagyomány szerint tejsavóval kell adagolni.

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

A nyomon követhetőség és az ellenőrzés biztosítása érdekében a „Prosciutto di Modena” előállítási és érlelési szakaszainak a 4. pontban meghatározott előállítási területen kell történniük.

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

—

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A „Prosciutto di Modena” terméket az ellenőrző szerv által a bőrön elhelyezett tartós jelölés teszi azonosíthatóvá.

Az egész, csontos Modenai sonka címkéjén szerepelnie kell a „Prosciutto di Modena” feliratnak, amelyet a „denominazione di origine protetta” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) felirat követ. Az egész, csontozott vagy darabolt sonka esetén a címkén szerepelnie kell továbbá a gyártási dátumnak, amely a comb feldolgozásának kezdeti időpontját jelenti, amennyiben a beégetett pecsét vagy bélyegző nem olvasható, és fel kell tüntetni a tételt azonosító feliratot is.

Tilos az olyan minősítő jelzők használata, mint „classico” (klasszikus), „autentico” (eredeti), „extra”, „super” (szuper), valamint az eredetmegjelöléshez kapcsolódó egyéb minősítések, utalások és jelzők használata, a „disossato” (csontozott), kivételével, tilos továbbá más, kifejezetten elő nem írt jelölés használata, az egyéb jogszabályi előírások betartása érdekében szükséges helyesbítések kivételével. Ugyanezen tilalmak vonatkoznak a Modenai sonka bármely formában vagy tartalommal történő reklámozására és népszerűsítésére.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A Modenai sonka feldolgozása kizárólag a Panaro folyó hegy- és vízrajzi medencéjét körülvevő dombvidéken, valamint mellékfolyóinak völgyeiben végezhető, legfeljebb 900 méteres magasságig, beleértve az alábbi települések területét: Castelnovo Rangone, Castelvetro, Spilamberto, San Cesario sul Panaro, Savignano sul Panaro, Vignola, Marano, Guiglia, Zocca, Montese, Maranello, Serramazzoni, Pavullo nel Frignano, Lama Mocogno, Pievrelago, Riolunato, Montecreto, Fanano, Sestola, Gaggio Montano, Monteveglio, Savigno, Monte San Pietro, Sasso Marconi, Castello di Serravalle, Castel d'Aiano, Bazzano, Zola Predosa, Bibbiano, San Polo d'Enza, Quattro Castella, Canossa (korábbi nevén: Ciano d'Enza), Viano, Castelnovo Monti. A nevelést és a vágást kizárólag Emilia Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio tartományok területén lehet végezni.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A Tosco-Emiliano Appenninek mögötti elhelyezkedésének köszönhetően a Panaro folyó hegy- és vízrajzi medencéjét körülvevő dombvidéki mikroterületen található azon rendkívül kevés „előállításra alkalmas” területek egyike, amelyek optimális mikroklimát biztosítanak a sonka előállításához: a hegyvidék lábánál elhelyezkedő terület, jellegzetes növényzetének köszönhetően, valamint a Panaro folyó és mellékfolyóinak köszönhető „vízelvezető hatás” ideális, túlnyomóan száraz, enyhén szellős klímát eredményez. Az előállítási terület egy adott földrajzi környezettel összefüggésben, és nem véletlen módon, sem pedig törvényi előírások alapján került meghatározásra, és ez megerősíti a gyártási eljárás és a földrajzi környezet között az idők folyamán kialakult kapcsolatot: a sonka érlelése teljesen egészséges környezetet igényel, és a gyártási eljárás sem módosítja a szóban forgó egészséges körülményeket.

5.2. A termék sajátosságai:

A termék leírásánál már felsorolt sajátosságokon kívül a Modenai sonka az alábbi jellemzőkkel rendelkezik:

- bőrrel kevésbé fedett felület, amely lehetővé teszi a só gyorsabb behatolását, jellegzetes ízt biztosítva a terméknek,
- 59 és 63 % közötti nedvességtartalom,
- 4,5 és 6,7 % közötti sótartalom,
- 21 és 31 % közötti fehérjebomlási mutató.

Ez utóbbi jellemző miatt a termék különösen jól beilleszthető a fehérjében gazdag étrendbe, mivel nagyon könnyen emészthető; ezenkívül a „Prosciutto di Modena” ásványianyag- és vitamintartalmának, továbbá alacsony koleszterintartalmának köszönhetően – a zsírréteg eltávolítása után – ideális ételmisszert jelent a zsírszegény étrendekben is, továbbá egészében véve olyan ételmisszer, amelyben a zsír- és fehérjebevitel egyensúlyban van.

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

A eredetmegjelöléssel ellátott termék jellemzőinek kialakulásához, azaz a termék előállításához szükséges gyártási feltételek szoros összefüggésben vannak a környezeti feltételekkel és az emberi, valamint természeti tényezőkkel. Az alapanyag jellemzői teljes egészében a meghatározott földrajzi makroterülettől függenek, és szorosan kötődnek az alapul szolgáló mezőgazdasági tevékenység történelmi és gazdasági fejlődéséhez. A „Prosciutto di Modena” előállítása – a meghatározott földrajzi mikroterület geomorfológiai és mikroklimatikus feltételein belül – elsősorban e mezőgazdasági tevékenység hatására alakult ki. E különleges feltételeknek köszönhető az alapanyag jellemzőinek és a termék gyártási eljárásainak egységessé válása és az eredetmegjelölés sikere. Az eredetmegjelölés mélyen kötődik a földrajzi terület sajátos társadalmi-gazdasági fejlődéséhez, amely meghatározta a termék utánozhatatlan ismertetőjegyeit. Írásos emlékek tanúsítják, hogy a meghatározott makroterületen, Közép-Olaszország északi részén ugyanis már az etruszk korban folyt az őshonos és eredeti fajták tenyésztése, ami a sertések táplálásában meghatározó szerepet játszó gabonatermesztési és tejfeldolgozó ágazatra épült. Mindez jól körülhatárolható alapanyag-jellemzőket és előállítási módot eredményezett, és a hangsúly fokozatosan az idősebb korban levágott nagy súlyú sertések tenyésztésére helyeződött. A szóban forgó körülményeknek köszönhetően természetes volt, hogy fokozatosan kialakult az érlelt sonka előállításának hagyománya, amely már igen hamar néhány olyan területen összpontosult, amelyek sajátos környezeti feltételeik révén eleve alkalmasak voltak a termék előállítására, és amelyek – az emberi tényező segítségével – fokozatosan egyre inkább e tevékenységre specializálódtak.

A termék előállításának rendkívül hosszú és a származási területen dokumentált története van a bronzkor óta. Ekkor szilárdult meg a háziállatok tenyésztésének gyakorlata, és ekkor kezdték el használni a sót (nátrium-klorid); történelmi-gazdasági szempontból a hús sóval történő tartósításának gyakorlata a kelták bejövételével megerősödött, majd az ókori római időkben tökéletesedett.

A termék és az alapanyag származási helye közötti kapcsolatot az iparosodást megelőző időkre visszanyúló dokumentumok tanúsítják. Az alapanyag ugyanis a Pó-síkság teljes területén jellemző rendkívüli vidéki kultúra fejlődésének gyümölcse, amely a sajátos éghajlati körülményeknek köszönhetően a Panaro folyó hegy- és vízrajzi medencéjének dombvidéki területén (a Tosco-Emiliano Appenninek hegyvidék lábánál található területen) megfelelő „otthonra” talált.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege az alábbi internetes honlapon:

— 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 honlapjának kezdőlapjára (<http://www.politicheagricole.it>) belépve, és a (képernyő bal oldalán található) „Prodotti di Qualità” [Minőségi termékek], majd a „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]” (az 510/2006/EK rendelet szerint uniós vizsgálatnak alávetett termelési szabályok) menüpontra kattintva tekinthető meg.
