

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 307/10)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a módosítás iránti kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„PROSCIUTTO AMATRICIANO”

EK-sz.: IT-PGI-0005-0780-29.06.2009

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés:

„Prosciutto Amatriciano”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa:

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

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

A Prosciutto Amatriciano OFJ forgalomba kerülésekor az alábbi érzékszervi (organoleptikus) és fizikai-kémiai tulajdonságokkal jellemezhető: nedvességtartalma a teljes tömegre vetítve legfeljebb 60 %; fehérjetartalma minimum a szárazanyag-tartalom 25 %-a; körte alakú, a csülök nincs rajta, szemből nézve nagy fedetlen felülettel rendelkezik, ami függőleges irányban a comb magasságának több mint a feléig terjed – ez a hagyományosan magas vágás miatt van; minimális tömege a minimális érlelési idő végén legalább 8 kg; a minimális érlelési idő az első sózástól számítva 12 hónap.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

A Prosciutto Amatriciano OFJ előállítására alkalmas nyersanyag kizárólag az olasz törzskönyv szerinti fajtatípusú, hagyományos Olasz Large White és az Olasz Landrace fajtákhoz tartozó sertéseknek, ugyan-ezen fajták kan disznóitól, illetve az olasz törzskönyv szerinti Olasz Duroc fajta kanjaitól, más fajták kanjaitól, illetve hibrid kan disznóktól származó utódoknak a friss combja, amennyiben ezek az utódok olyan válogatásból vagy keresztezésből származnak, amely kompatibilis az olasz törzskönyv hízősertés-tenyésztésére vonatkozó előírásaival. A 9–15 hónapos korban vágásra kerülő sertések kiváló egészségi

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

állapotát hatósági állatorvosi igazolással kell bizonyítani. A friss sertéscomboknak a SEUROP rendszer szerint minősített E, U, R, O, és P osztályokba tartozóaknak kell lenniük. Ezenkívül a fehér bőrrel fedett, friss comb csontja a következőkből áll: a coxalis (medencecsont) egy része, a femoris (combcsont), a tibia (sípcsont), a rotula (térdkalács) és a lábtőcsontok első sora – tömege 12,5 és 16 kg közötti. A friss vágott comb külső részének zsírvastagsága bőrréteggel együtt a darabolástól függően 15–30 milliméter közötti.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

Az engedélyezett takarmány típusa, mennyisége és a takarmányozás módszere mind a hagyományos hizósértés tenyésztését szolgálja, a hizálás a napi takarmánymennyiség fokozatos emelésével történik.

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

A Prosciutto Amatriciano OFJ azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani: átvétel és vágás; válogatás és hűtés; sózás; só-kivonás; kikészítés és pihentetés; mosás; szárítás; előérlelés és zsírozás; érlelés és jelölés.

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

—

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A Prosciutto Amatriciano köztözszinórján, címkéin vagy csomagolótasakján világos, letörölhetetlen, és az ott megjelenő többi írástól egyértelműen elkülöníthető betűkkel fel kell tüntetni az OFJ termékek közösségi azonosító jelét, a termék nevét, mellette az OFJ rövidítést és a termék logóját. A „Prosciutto Amatriciano” elnevezést nem szabad lefordítani.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A Prosciutto Amatriciano OFJ előállítási területe Rieti alább felsorolt, legfeljebb 1 200 méteres tengerszint feletti magasságon fekvő helységeit foglalja magában: Amatrice, Accumoli, Antrodoto, Borgo Velino, Cantalice, Castel Sant’Angelo, Cittaducale, Cittareale, Configni, Contigliano, Colli sul Velino, Cottanello, Greccio, Labro, Leonessa, Micigliano, Morro Reatino, Petrella Salto, Poggio Bustone, Posta, Rieti és Rivodutri.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A Prosciutto Amatriciano OFJ előállítási területe sajátos földrajzi és morfológiai adottságokkal jellemezhető. A terület lényegében hegyvidék, síkságokkal gyéren tarkított. A Prosciutto Amatriciano OFJ előállítási területének talaj- és éghajlati jellemzői a termék előállítása szempontjából kedvezőek. A feldolgozás módja, az érlelés típusa és időtartama, az 1 200 méteres tengerszintfeletti magasság, a magashegyi rideg időjárás, ami az alacsonyabb hegyvidékeken és a völgyekben is viszonylag rideg marad, a teljes előállítási területre jellemző friss és tiszta levegő, és főként a rendszerint 70 % alatti viszonylagos páratartalom jó hatással vannak a termék különböző feldolgozási szakaszaiban, legfőképpen a hosszú és gondos érlelési folyamat idején; mindezen tényezők hatására lesz a késztermék kellemes aromájú, egyszerre édes és erőteljes illatú, ami egyben megkülönböztető jegye is.

5.2. A termék sajátosságai:

A Prosciutto Amatriciano OFJ rugalmas és tömör, szeleteléskor is kiválóan megtartja eredeti alakját. Színe jellemzően vöröses-rózsaszínes, fehér zsírralerezett, illata kellemes, egyszerre édes, és erős tűpróbák esetén is ízletes, de nem sós; illata kellemes, édes és erőteljes. Látvány szempontjából a Prosciutto Amatriciano OFJ a többi sonkafajtától a különösen magas vágás miatt különbözik, ami függőleges irányban a comb magasságának több mint a feléig terjed. Ezen tulajdonság miatt a sonka nedvességtartalma alacsonyabb (teljes tömegének legfeljebb 60 %-a), fehérjetartalma pedig magasabb (legalább a szárazanyag 25 %-a).

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 Prosciutto Amatriciano OFJ egyedi tulajdonságai a friss comb hagyományosan kiváló vágási technikájának köszönhetőek – a teljes előállítási területen így vágják meg a nyersanyagot átvételkor. Ennek a – meghatározott földrajzi terület termelői által évszázadok alatt kidolgozott – műveletnek az a lényege, hogy a comb magasságának több mint feléig egy határozott, félköríves bemetszéssel eltávolítják a zsírt és a bőrt. Így módon nyeri el a sonka klasszikus, kerekded, „körteszerű” alakját, felületén a jellegzetes fedetlen résszel, ami függőleges irányban felnyúlik a comb magasságának több mint feléig.

Ennek a műveletnek nem csupán a termék külalakja szempontjából van jelentősége, hanem ennek köszönhetően nagyobb lesz az a szabad húsfelület, amelyet nem véd bőr és zsír, aminek következtében a sózás szakaszában a sós páclét egységesen magába tudja szívni, az érlelési szakaszban pedig jobban érvényesül a levegő jótékony, szárító hatása. Az így előállított termék a többi, kisebb fedetlen felülettel rendelkező termékhez képest alacsonyabb nedvesség- és magasabb fehérjetartalommal rendelkezik. Ezek egyben a termék minőségi mutatói is, és meghatározzák a termék erősen érett aromájú illatjellemeit, és érintésre határozottan tömör állagát.

A Prosciutto Amatriciano közkedveltségét és sikerét bizonyítja, hogy a terméket már a huszadik század elejétől kezdve ismerik: az elnevezést ez idő tájt kezdik el Amatrice helység nevéhez társítani. A város, a nagy hagyományokra visszatekintő – a Velino és a Tronto völgyek mentén húzódó – terület jellegzetes része. Ezt bizonyítja az az 1932-es keltezésű, az „amatrici polgárok”-ról szóló írás is, amelyben Cesare De Berardinis úgy említi az „ízletes sonkák” készítését, mint Amatrice fáradhatatlan asszonyainak „keze munkáját” és „gondosságát” dicsérő tevékenységet.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(Az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

Ez a közigazgatási szerv azzal, hogy a „Prosciutto Amatriciano” OFJ elismerési kérelmét az *Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönyének* 2009. március 9-i 56. számában közzétette, megindította a nemzeti kifogásolási eljárást.

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege megtekinthető:

— az alábbi internetes oldalon: 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 „Prodotti di qualità” (Minőségi termékek) címszóra, majd a „Disciplinari di produzione all'Esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]” („Az 510/2006/EK rendelet szerinti uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások”) menüpontra kattintva.