

**A BIZOTTSÁG 872/2013/EU VÉGREHAJTÁSI RENDELETE****(2013. szeptember 9.)****az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába bejegyzett egyik elnevezés termékleírását érintő kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyásáról (Salame Brianza [OEM])**

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre <sup>(1)</sup> és különösen annak 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésére,

mivel:

- (1) Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (1) bekezdésének első albekezdésével összhangban a Bizottság megvizsgálta Olaszország kérelmét, amely az 1107/96/EK bizottsági rendelet <sup>(2)</sup> alapján bejegyzett „Salame Brianza” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás módosításának jóváhagyására irányul.
- (2) A kérelem célja a termékleírás módosítása az előállítás módját, a címkézést, és a hatályos szabályozáshoz való igazítás pontosabb meghatározását illetően, különösen az ellenőrzés tekintetében.

- (3) A Bizottság megvizsgálta és indokoltnak találta a szóban forgó módosítást. Mivel a módosítás az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése értelmében kisebb jelentőségű, a Bizottság azt az említett rendelet 50–52. cikke szerinti eljárás alkalmazása nélkül jóváhagyhatja,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

*1. cikk*

A „Salame Brianza” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez tartozó termékleírás e rendelet I. mellékletének megfelelően módosul.

*2. cikk*

Az egységes dokumentumnak a termékleírás főbb elemeit tartalmazó, egységes szerkezetbe foglalt szövege e rendelet II. mellékletében található..

*3. cikk*Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2013. szeptember 9-én.

*a Bizottság részéről,  
az elnök nevében,  
Dacian CIOLOȘ  
a Bizottság tagja*

<sup>(1)</sup> HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

<sup>(2)</sup> HL L 148., 1996.6.21., 1. o.

## I. MELLÉKLET

A Bizottság jóváhagyja a „Salame Brianza” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás alábbi módosításait:

**— Az előállítás módja**

A „Salame Brianza” OEM „előállításának módjára” vonatkozó 4. cikkben a darálásra vonatkozó (2) bekezdés módosult. A hatályos termékleírás úgy rendelkezik, hogy a 300 gramm súlyt nem meghaladó szalámi esetében a húst 4–4,5 mm-es lyukakkal rendelkező tárcsával felszerelt húsdarálóval kell ledarálni (finom darálás), a 300 gramm súlyt meghaladó szalámi esetében pedig 7–8 mm-es lyukakkal rendelkező tárcsával felszerelt darálót kell használni (durvára darálás); azaz a „Salame Brianza” szemcseátmérőjét a szalámi súlyától teszi függővé.

Válójában a szalámi súlya és a szemcsék átmérője között semmiféle összefüggés nincs. A termékleírás módosított változatában ezért ezt az összefüggést törölték, és kizárólag a húsdaráló lyukainak méretére vonatkozó kritériumokat tartották meg.

Az „érelésre” vonatkozó 5. cikkben található, a „Salame Brianza” OEM minimális érlelési időtartamára vonatkozó táblázatot az alábbi három kritérium alapján frissítették:

Először: az érlelési idő egységét a hatályos termékleírásban szereplő hetek helyett az új változatban napokban számítják, ami az előírt idő pontosabb és átláthatóbb feltüntetését eredményezi.

Másodszor: a hatályos termékleírás 8. cikkében meghatározott forgalmazási módokra tekintettel hasznosnak ítélték a minimális érlelési időszakok feltüntetését a vákuumsomagolásban, módosított nyomás alatt, illetve mikroporozus fóliába csomagolva forgalmazott szalámi esetében is; ezek az időszakok ugyanis eltérnek a csomagolatlan szalámi érlelési időszakaitól. Az új táblázat szerint a kisebb (legfeljebb 55 mm átmérőjű) szalámi esetében a csomagolt termék érlelési időszaka némileg hosszabb, mint az ömlesztve értékesített terméké, mivel a szalámi csomagolás után már nem szárad természetes módon.

Harmadszor: hasznosnak ítélték a „Salame Brianza” terméknek az eddiginél több méretben való forgalmazhatóságát nagyobb átmérőjű termékek hozzáadásával, amelyek eddig a piacon elérhető belek méreteiből kifolyólag nem voltak használatosak. Tekintettel arra, hogy a „Salame Brianza” érlelési időszaka, amely a száradást is magában foglalja, a szalámi átmérőjétől függően változik, a termékleírás jelenlegi változatában megszabott átmérők nagyobb száma magától értetődően többféle termékkel és hosszabb érlelési időszakokkal jár majd.

**— Címkézés**

A „Salame Brianza” oltalom alatt álló eredetmegjelölés logója – amely az előző változat mellékletében – bekerült a termékleírás 8. cikkébe. A logóról eddig nem készült leírás és soha nem használták. Az OEM logója a színmeghatározásokkal együtt tehát ezentúl szerepel a 8. cikkben.

**— Ellenőrzés – a szabályozás kiigazítása**

Az ellenőrzésekről szóló 7. cikket frissítették, mivel az oltalom alatt álló eredetmegjelölést védő hatóságnak olyan hatásköröket tulajdonított, amelyek az 510/2006/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 10. és 11. cikke alapján jogszerűtlenek voltak. Ezek a cikkek azt írják elő, hogy az ellenőrzéseket pártatlan harmadik félre kell bízni.

Végezetül pedig az 1. cikkben, valamint a 8. cikk (1) és (3) bekezdésében szereplő DOC megjelölés helyébe, amelyet Olaszországban a 2081/92/EGK tanácsi rendelet <sup>(2)</sup> elfogadása előtt használtak, a közösségi szabályozásnak megfelelő DOP (OEM) jelölés lépett.

<sup>(1)</sup> HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

<sup>(2)</sup> HL L 208., 1992.7.24., 1. o.

## II. MELLÉKLET

## KONSZOLIDÁLT EGYSÉGES DOKUMENTUM

A Tanács 510/2006/EK rendelete a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról <sup>(1)</sup>

## „SALAME BRIANZA”

EK-szám: IT-PDO-0217-0326-2008.2.21

OFJ ( ) OEM ( X )

## 1. Elnevezés

„Salame Brianza”

## 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. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Salame Brianza” (OEM) forgalomba kerüléskor henger alakú, tömör, állaga nem rugalmas.

Felvágáskor tömör és homogén, zsírrészecskéi avasodástól mentesek, a szeletekben nincsenek látható porcdarabkák és színiük egyenletes rubinvörös. Aromája finom és jellegzetes, íze lágy, enyhe, soha nem savanyú.

Forgalomba kerüléskor a „Salame Brianza” OEM emellett a következő kémiai és fizikai-kémiai tulajdonságokkal rendelkezik:

- teljes fehérjetartalom: legalább 23 %,
- kollagén-fehérje arány: legfeljebb 0,10,
- víz-fehérje arány: legfeljebb 2,00,
- zsír-fehérje arány: legfeljebb 1,5;
- pH: legalább 5,3.

Mikrobiológiai tulajdonságok: mezofil mikroorganizmusok > 1×10 telepképző egység grammonként, túlnyomórészt tejsavbaktériumok és a kokkusok.

## 3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termék esetében)

A „Salame Brianza OEM sertéshúsból készül: megfelelő technikával kicsontozott és az inaktól megtisztított lapocka, húsnyesedék, valamint darált sonka, dagadó és/vagy nyak, lágy, zsíros részek nélkül, amelyekhez só és zúzott és/vagy őrölt borsot adnak.

Emellett a következő termékek is felhasználhatók: bor, cukor és/vagy dextróz és/vagy fruktóz és/vagy laktóz, erjesztőbaktériumok, nátrium- és/vagy kálium-nitrát (maximális adag: 195 ppm), nátrium- és/vagy kálium-nitrit (maximális adag: 95 ppm), aszkorbinsav és nátriumos sója, és nagyon kevés fokhagyma.

## 3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)

A takarmány adagolására és összetételére vonatkozó részletes előírásokat be kell tartani. A sertések takarmányozása két szakaszban zajlik és elsősorban a 4. pontban meghatározott makroövezetben termelt gabonafélékből áll. A sajtgyártásból eredő melléktermékeket (savó, alvadék és író) a meghatározott földrajzi területen működő tejfeldolgozó üzemek szolgáltatják.

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

A „Salame Brianza” OEM előállítását (tisztítás, darálás, az összetevők elegyítése, bélbe töltés, szárítás, érlelés) a Brianza régió 4. pontban meghatározott területén található hagyományos előállítási területen kell végezni.

<sup>(1)</sup> A rendeletet felváltotta a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet.

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

A „Salame Brianza” OEM csomagolását és szeletekre vagy adagokra darabolását a 4. pontban meghatározott előállítási területen, a kijelölt ellenőrző hatóság felügyelete alatt kell végezni, a termék minőségének garantálása érdekében. A „Salame Brianza” ugyanis érzékeny a külső tényezőkre, köztük a fényre, valamint a levegő és a hőség hatására bekövetkező oxidációra. A Salame Brianza szeletelés céljából történő előkészítése során nélkülözhetetlen a bél eltávolítása, és ezáltal a termék ehető része közvetlenül kapcsolatba kerül a levegővel. A „Salame Brianza” érzékszervi jellemzői megváltoznak, ha a terméket nem ellenőrzött körülmények között teszik ki a külső hatásoknak. A termék eredeti jellemzőinek megőrzése érdekében ezért a „Salame Brianza” szeletelésének és csomagolásának közvetlenül az érlelési időtartam után az előállítás helyén kell megtörténnie.

### 3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

A „Salame Brianza” ömlesztve, vákuumcsomagolásban, módosított nyomás alatt, egészben, adagokban vagy szeletelve hozható forgalomba.

A „Salame Brianza” oltalom alatt álló eredetmegjelölést jól olvashatóan, letörölhetetlen betűkkel, a címkén megjelenő összes többi felirattól jól megkülönböztethető módon kell feltüntetni, és közvetlenül utána a „Denominazione di Origine Protetta” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) feliratnak kell szerepelnie.

A két fent említett kifejezést olasz nyelven kell feltüntetni.

Az „OEM” rövidítés a címkén ugyanazon a vizuális mezőn belül más helyen is feltüntethető. A nemzetközi piacokra szánt termékeken a „Denominazione di Origine Protetta” feliratot le lehet fordítani a rendeltetési ország nyelvére.

Ezek a jelzések elválaszthatatlanul kapcsolódnak az oltalom alatt álló eredetmegjelölés logójához.



A kifejezetten előírt minősítésen kívül bármilyen egyéb minősítés feltüntetése tilos.

Mindazonáltal megengedett az olyan – nevekre, cégnevekre vagy márkajelzésekre utaló – jelölések használata, amelyeknek nincs dicsérő vagy a fogyasztókat megtévesztő jelentése, valamint azon sertéslepek nevének esetleges feltüntetése, amelyeket a „Salame Brianza” előállításához használnak, amennyiben a nyersanyag kizárólag ezekről a telepekről származik.

Ha a logót közvetlenül az előállító létesítmények címkéjére nyomtatják, a kijelölt ellenőrző hatóság által ellenőrzött címkék számának meg kell egyeznie a „Salame Brianza” előállítására szánt nyersanyagok mennyiségével.

## 4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Salame Brianza” előállításához használt sertéslepeknek a következő régiók területén kell lenniük: Lombardia, Emilia-Romagna és Piemont (az érintett oltalom alatt álló eredetmegjelölést megilleti az 510/2006/EK rendelet 2. cikkének (3) bekezdése szerinti eltérés joga).

A „Salame Brianza” OEM előállítási területe a Brianza régió területén található. Északon a Ghisallo elődombjai, délen a Villoresi-csatorna, keleten az Adda-folyó mély medre és nyugaton a Comasina főútvonal (és egy azon túl található 2 km-es sáv) határolja.

## 5. Kapcsolat a földrajzi területtel

### 5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A földrajzi makroövezetet, amelyben a „Salame Brianza” előállításához használt sertéslepek találhatóak, egységes táj jellemzi, különösen a Pó völgyének teljesen lapos régiójában, amelyet folyók, patakok és csatornák szelnek át; a terület növényzetben – elsősorban kukoricában és rétekben – gazdag. Az éghajlatot viszonylag hűvös őszi és kemény, nyirkos és ködös tél jellemzi, a tavasz enyhe és esős, nyáron a hőmérséklet meglehetősen magas és gyakori az átfutó, de sokszor bőséges eső.

Ezen a makroövezeten belül a „Salame Brianza” OEM előállítási területét, amely pontosan Brianza térségében található, termékeny síkságok és napsütötte dombok váltakozása jellemzi; északon hegyvonulat védi, amely megszüri a légáramlatokat és a légköri zavarokat, olyan légköri jelenségeket hozva létre, mint a légszűrés, a leszálló meleg szelek, a hideg szelek (amikor a légáramlatok nem nyugatról, hanem észak felől érkeznek), és a köd.

### 5.2. A termék sajátosságai

A Salame Brianza egyedülálló tulajdonságokkal rendelkezik. Felvágáskor a szelet homogén, rubinpiros, állaga kemény és tömör. Aromája finom és jellegzetes, íze lágy, soha nem savanyú.

### 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 összefüggés

A „Salame Brianza” OEM megkívánt tulajdonságai a környezethez, valamint a természeti és az emberi tényezőkhöz kötött feltételektől függenek.

A nyersanyag jellegzetességei különösen a 4. pontban meghatározott földrajzi makroövezetre jellemző sajátosságokból erednek, és a „Salame Brianza” előállítása az ugyanezen pontban leírt makroövezet biztosította feltételekre épül.

A makroövezet jellemzői és természeti erőforrásai elősegítették a mezőgazdaság és az állattenyésztés meghonosodását, és ennek a régióban folytatott gazdasági tevékenységekre gyakorolt jótékony hatása ma is megmutatkozik a kiterjedt kukoricatermesztésben, valamint a nagy számú sertés- és szarvasmarha-tenyésztő gazdaság számára a gabonafélék takarmánnyá való feldolgozását végző számos vállalkozás tevékenységében.

A makroövezet tehát hosszú ideje biztosít ideális nyersanyag-forrásokat (kukorica és savó) a sertésenyésztéshez, ám ugyanakkor a Brianza régió földrajzi és morfológiai jellemzői is alapvető szerepet játszottak az olyan tipikus termékek, mint a „Salame Brianza” előállításának kifejlesztésében.

A Brianza régiót északon határoló alpesi hegylánc különleges éghajlati viszonyokat teremt az egész Piemont tartományban: megszüri a légáramlatokat és a légköri zavarokat, olyan légköri jelenségeket idézve elő, mint a légszűrés, a leszálló meleg szelek, a hideg szelek (amikor a légáramlatok nem nyugatról, hanem észak felől érkeznek), és a köd. Mindezek a körülmények természetes módon teremtik meg a „Salame Brianza” érleléséhez szükséges ideális tényezőket, mivel az érlelés során történő erjedés a termékek feldolgozásának és érlelésének helyén meglévő baktériumflórának köszönhető, amely maga is a terület környezeti jellemzőitől (hőmérséklet, páratartalom, stb.) függ.

## Hivatkozás a termék-leírás közzétételére

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

Az illetékes közigazgatási szerv a „Salame Brianza” oltalom alatt álló eredetmegjelölés módosítására irányuló javaslatának Az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönye 2008. január 10-i, 8. számában történő közzétételével a fenti kérelem vonatkozásában elindította a nemzeti kifogásolási eljárást.

A „Salame Brianza” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termék-leírás egységes szerkezetbe foglalt szövege megtekinthető

— a következő internetcímen:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

vagy

— közvetlenül a Mezőgazdasági, Élelmiszer- és Erdészeti Minisztérium honlapján ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) a „Qualità e sicurezza” címszóra (a képernyőn jobbra fent), majd a „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE” hivatkozásra kattintva.