

A BIZOTTSÁG 1135/2013/EU VÉGREHAJTÁSI RENDELETE**(2013. november 7.)****az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába bejegyzett egyik elnevezés termék-leírását érintő kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyásáról (Prosciutto Toscano [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⁽¹⁾ és különösen annak 53. cikke (2) bekezdése második albekezdésére,

mivel:

- (1) Az 1151/2012/EK rendelet 53. cikke (1) bekezdésének első albekezdésével összhangban a Bizottság megvizsgálta Olaszország kérelmét a 777/2010/EU rendelettel⁽²⁾ módosított 1263/96/EK bizottsági rendelet⁽³⁾ alapján bejegyzett „Prosciutto Toscano” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termék-leírás módosításának jóváhagyására.
- (2) A kérelem a termék-leírás abban a tekintetben történő módosítására irányul, hogy a „Prosciutto Toscano” előállítás során a továbbiakban ne lehessen élelmiszer-adalékanyagokat vagy tartósítószeret használni.

- (3) A Bizottság a szóban forgó módosítást megvizsgálta és indokoltnak találta. 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 „Prosciutto Toscano” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez tartozó termék-leírás e rendelet I. mellékletének megfelelően módosul.

2. cikk

Az egységes dokumentumnak a termék-leírás főbb elemeit tartalmazó, egységes szerkezetbe foglalt szövege e rendelet II. mellékletében szerepel.

3. cikkEz 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. november 7-én.

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

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.⁽²⁾ HL L 163., 1996.7.2., 19. o.⁽³⁾ HL L 233., 2010.9.3., 11. o.

I. MELLÉKLET

A Bizottság jóváhagyja a „Prosciutto Toscano” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás alábbi módosítását:

A „Prosciutto Toscano” előállítása során a továbbiakban nem használható élelmiszer-adalékanyag vagy tartósítószer. A „Prosciutto Toscano”-nak a jellegzetes módszer szerinti feldolgozása garantálja, hogy ilyen anyagok ne legyenek jelen. A nitritek és a nitrátok alkalmazásának tilalmáról különösen elmondható, hogy megerősíti a „Prosciutto Toscano” előállításának hagyományos módszerével való kapcsolatot, és lehetetlenné teszi, hogy a végtermékben élelmiszer-adalékanyagok és tartósítószer (E251-E252) legyenek jelen.

II. MELLÉKLET

Konsolidált egységes dokumentum

A 2006. március 20-i 510/2006/EK tanácsi rendelet a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról ⁽¹⁾

„PROSCIUTTO TOSCANO”

EK-szám: IT-PDO-0317-01009-2012.7.2.

OFJ () OEM (X)

1. Elnevezés

„Prosciutto Toscano”

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

Forgalomba hozatalakor a „Prosciutto Toscano” az alábbi fizikai, érzékszervi, vegyi és fizikai-kémiai jellemzőkkel rendelkezik: formája ívesen kerekded a combcsont húsos kerete miatt, amely nem nyúlhat 8 cm-en túl a combcsont végénél; tömege 8–9 kg körüli, de legalább 7,5 kg. A vágási felületen a hús színe az élénkvöröstől a világos pirosig terjed, kevés izomközi zsír jellemzi. A tiszta fehér színű bőr alatti zsír enyhén rózsaszínes erezetű, tömör, nincsenek benne különváló vonalak a rétegek között, az alatta lévő izomfelülethez jól tapad. A „Prosciutto Toscano” a friss comb feldolgozásának kezdetétől számított legfeljebb 30 hónapos időszak alatt hozható forgalomba. A „Prosciutto Toscano” kicsontozva, darabolva, azaz különböző formájú és súlyú darabokra vágva vagy szeletelve is forgalomba hozható.

A termék zamatos ízű, a hagyományos előállítási és érlelési módnak köszönhetően jellegzetesen illatos és fűszeres.

A fizikai-kémiai jellemzők a következők:

Só (NaCl-ban kifejezve)	%	max. 8,3
Az izomzat nedvességtartalma	%	max. 61,0
Fehérjebomlási mutató	%	max. 30,0

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

A „Prosciutto Toscano” előállításához használt friss comboknak az e dokumentum 4. pontjában kijelölt területen belül született, nevelt és levágott sertésekből kell származniuk. A sertések minimális testtömege 160 kg – 10 % túréssal –, minimális életkora pedig kilenc hónap. A „Prosciutto Toscano” fajtatiszta vagy a Large White és a Landrace hagyományos alapfajtákból származó nehéz sertések friss combjából készül. A megtisztított friss comb tömege legalább 11,8 kg.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)

A felhasznált takarmány elsősorban arról az ezen egységes dokumentum 4. pontjában kijelölt területről származik, ahol a sertések nevelésére is sor kerül, mivel a takarmánygazdálkodást is magában foglalja egy, az egész élelmiszerláncra kiterjedő integrált rendszer.

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

A „Prosciutto Toscano” előállításának egyes szakaszaira – sózás, szárítás, zsírral való bekenés és érlelés – a Toscana tartomány egészét magában foglaló hagyományos előállítási területen kerül sor.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o. A rendeletet felváltotta a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet (HL L 343., 2012.12.14., 1. o.).

3.6. A szeletelésre, az aprításra, a csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok

Valamennyi típusú – kicsontozott, darabolt vagy szeletelt – terméket, miután előzőleg sor került a megjelölésére, a célra alkalmas és megfelelően lezárt tárolóedényben vagy élelmiszer-csomagolásban kell forgalomba hozni. A „Prosciutto Toscano” szeletelésének és csomagolásának az érlelési művelet végén, a 4. pontban megjelölt előállítási területen kell történnie, hogy a felszeletelt termékre előírt eltérő érlelési időket és a 3.2. pontban leírt, a szelet izom- és zsírrészének nedvességére és külsejére vonatkozó jellemzők megőrzését biztosítani lehessen. Ha a szeletelésre vagy darabolásra szánt kicsontozott combokat ismeretlen ideig az előírtaktól eltérő környezeti feltételek között tárolják, az olyan, a „Prosciutto Toscano” ismert jellemzőivel ellentétes tulajdonságok megjelenését eredményezheti, mint a rendellenes penészképződés, a fehérjék rendellenes károsodása és a fehérjebomlási mutató ebből eredő megváltozása vagy a zsírfrakció megavasodása. Ez akár olyan mértékű lehet, hogy megváltozhat a fogyasztók által hosszú ideje kedvelt illat és íz. Továbbá, ha a csomagolást megelőzően a húsos részt és a szeleteket levegő éri, az az ehető felszín erős oxidálódását, ebből következően a hús megbarnulását, az érintkező izomtömeg felszíni részének kiszáradását okozhatja, vagy túlzott nedvesség esetén a hús petyhüdtté válhat.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

A „Prosciutto Toscano” oltalom alatt álló elnevezésnek jól olvasható és eltávolíthatatlan, a címkén fellelhető minden egyéb felirattól határozottan megkülönböztethető betűkkel kell szerepelnie a címkén. Közvetlenül ez után a „Denominazione di Origine Protetta” („Oltalom alatt álló eredetmegjelölés”) kifejezésnek vagy a „D.O.P.” („OEM”) rövidítésnek kell következnie. Minden más, kifejezetten elő nem írt minősítés feltüntetése tilos. Megengedett azonban a névre, cégnévre vagy magánvédjegyre utaló megjelölések használata azzal a kikötéssel, hogy azoknak nem lehet dicsérfő jelentése, és nem lehetnek alkalmasak a vásárlók megtévesztésére. Feltüntethető továbbá annak a sertés-tenyésztő gazdaságnak a neve, ahonnan a termék származik, amennyiben a nyersanyag teljes egészében a fenti állattenyésztésből ered.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Prosciutto Toscano” előállítására szánt sertéseket tenyésztő telepeknek a következő tartományok területén kell lenniük: Lombardia, Emilia Romagna, Marche, Umbria, Lazio és Toscana. A „Prosciutto Toscano” feldolgozása, szeletelése és csomagolása a hagyományos előállítási területen történik, amely Toscana egész területét magában foglalja.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A környezeti tényezők szorosan kötődnek ennek az előállítási területnek a jellegzetességeihez: a területen friss és vízben gazdag völgyek, erdős növényzettel borított dombok vannak túlnyomó többségben, amelyek meghatározó módon hatnak az éghajlatra és a késztermék jellegzetességeire. A „Prosciutto Toscano” e helyre összpontosított előállítását a kijelölt mikroterület feltételei indokolják: Toscana tartományt elhelyezkedése és földrajzi jellegzetességei teszik alkalmassá a minőségi sonka előállítására. A környező tartományokétól igen eltérő éghajlat is különösen alkalmasnak bizonyult a termék optimális érleléséhez. Ez az éghajlat elősegíti, hogy a környezet és a tartomány jellegzetes termékei között gyümölcsöző kapcsolat alakuljon ki, mivel lehetővé teszi az olyan termékek lassú, egészséges érlelését, mint a bor, az olaj, a sajt és nem utolsósorban a sonka. Ebben a környezetben sikerült az ember tevékenysége révén olyan sajátos tisztítási és sózási technikákat kidolgozni, amelyek jobban igazodnak a környezeti jellemzőkhöz és máig fennmaradtak, ezáltal döntő befolyást gyakorolva a „Prosciutto Toscano”-nak a 3.2. pont szerinti jellemzőire.

5.2. A termék sajátosságai

A „Prosciutto Toscano” illatos és jellegzetes aromájával, különlegesen finom ízével és másokhoz nem hasonlítható zamatával tűnik ki.

A „Prosciutto Toscano” olyan nyers sonka, amelynek érlelési szakasza a sózástól a kereskedelmi forgalombahozatalig nem lehet rövidebb 10 hónapnál a 7,5 és 8,5 kg közötti tömegű sonkák, illetve 12 hónapnál a 8,5 kg-ot meghaladó tömegű sonkák esetében. A szeletelésre szánt „Prosciutto Toscano”-t a fent megjelölnél két hónappal hosszabb ideig, azaz legalább 12 hónapig érlelik, ha a tömege 7,5 és 8,5 kg között van, és 14 hónapig, ha a tömege 8,5 kg feletti.

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

Az előállítási terület éghajlata igen értékes élelmiszer-ipari termékek előállítását teszi lehetővé, ugyanakkor pedig kedvező és meghatározó hatással van a „Prosciutto Toscano” érlelésének és utóérlelésének folyamatára. A mezőgazdasági termelés és a termékek feldolgozása történetileg szoros kapcsolatban áll a termelési területekkel, és ezt a kapcsolatot megszilárdította és megerősítette a társadalmi, gazdasági és termelési tényezők alakulása és az évszázadok során gyarapodó emberi tapasztalat. Az alapanyag származási helyeül kijelölt területen rendkívül állandóak és jellegzetesek a földrajzi, a környezeti és az állattenyésztési ágazatban felhalmozott termelési tapasztalathoz kapcsolódó tényezők. A nyersanyag beszerzési területén az állattenyésztés fejlődése a széles körű gabonatermesztéshez és a feldolgozó rendszerekhez kötődik, amelyek elősegítették a sertés-tenyésztés iránti termelési hajlandóságot.

A feldolgozásra kijelölt, szűkebb területen a környezeti, éghajlati, természeti és emberi tényezők kombinációja egyedi egységet alkot, miáltal lehetővé vált a hagyományos feldolgozási módszer kodifikálása azon sajátos technikák meghatározása révén, amelyekkel elérhető, hogy a „Prosciutto Toscano” OEM a kívánt jellemzőkkel rendelkezzen. A jellegzetes aroma és íz a tizenötödik század óta szabályozott sajátos feldolgozási technikáknak köszönhető. Ezek közé tartozik: a különleges, köríves tisztítás, amely eltér a megszokott, V-alakban történő, a láb kezdetétől induló darabolástól, és amelynek köszönhetően a hús hatékonyabban és nagyobb felületen szárítható a sózás folyamán; a sózás, amely „száraz” módszerrel, só, bors és növényi eredetű természetes aromák felhasználásával történik; a zsiradékkal való bekenés, amelynek során mindig borsot és természetes, növényi eredetű ízesítő anyagokat is adagolnak, és végül az érlelés, amelyhez hozzájárulnak a termelési terület környezeti körülményei. A hosszú érlelés, amelynek során a sertéscomb természetes nedvesség éri, valamint a sózás és a zsiradékkal való bekenés alkalmazásával helyi szokás szerint adagolt bors és ízesítő anyagok a „Prosciutto Toscano”-nak illatos aromát és különlegesen finom ízt kölcsönöznek, jellegzetessé téve ízvilágát.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(510/2006/EK rendelet 5. cikk (7) bekezdés)

A termékleírás módosított szövege megtekinthető az alábbi weboldalon:

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

vagy közvetlenül az olasz mezőgazdasági, élelmezési és erdőgazdálkodási minisztérium honlapján (www.politicheagricole.it), a képernyő jobb felső részén található „Qualità e sicurezza” (Minőség és biztonság) címszóra, majd a „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE” (Az uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások) menüpontra kattintva.
