

## V

(Hirdetmények)

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján**

(2013/C 155/03)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra <sup>(1)</sup>.

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

## A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról <sup>(2)</sup>

„ISTARSKI PRŠUT”

EK-sz.: HR-PDO-0005-01041-04.10.2012

OFJ ( ) OEM ( X )

## 1. Elnevezés

„Istarski pršut”

## 2. Tagállam vagy harmadik ország

Horvát Köztársaság

## 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

Az „Istarski pršut” sertéssonkából (hátsó sertéscomból) készített, szárított hústermék, amelyről eltávolítják a bőrt és a szubkután zsírszövetet, viszont benne hagyják a medencecsontot. A friss sonkát először tengeri sóval és fűszerekkel szárazon pácolják, majd füstölés nélkül levegőn szárítják, és összesen legalább tizenkét hónapon át érlelik.

Az „Istarski pršut” korát a pácolás első napjától számítják. Ha a friss sonka tömege legalább 16 kg, az előállítási eljárás legalább 12 hónapig tart, ha a tömeg a 16 kg-ot meghaladja, akkor legalább 15 hónapig.

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

<sup>(2)</sup> HL L 93., 2006.3.31., 12. o. Felváltotta az 1151/2012/EU rendelet.

Az „Istarski pršut” a benne található medencecsont miatt hosszúkás alakú. A lábat a lábtőízületnél választják le, és a lábtőízület alatti rész (10–15 cm) kivételével a bőrt is eltávolítják a termékről. A sonka szélei finoman legömbölyítettek, felülete sima és tiszta, vagy vékony penészszerű borítja, amely hozzájárul a sonka hosszabb eltarthatóságához. Az izomszövet keresztmetszetének színe egységes rózsaszín-vörös, határozott elszíneződést nem mutat; a zsírszövet fehér. Az „Istarski pršut” jellegzetes, megkülönböztethető illata érett szárított sertéshúsról és fűszerekre emlékeztet. Sajátosan telt, intenzív zamattal bír, íze mérsékelten sós.

A forgalomba bocsátható késztermék a következő fizikai-kémiai tulajdonságokkal rendelkezik: víztartalma kevesebb mint 55 %, nátrium-klorid-tartalma kevesebb mint 8 %, vízaktivitása pedig kevesebb mint 0,93 aw.

Az „Istarski pršut” tömege a forgalomba hozatalkor legalább 7 kg.

### 3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

Az „Istarski pršut”

fajtatiszta, házi svéd lapálysertés, német lapálysertés és nagyfehér,

a fenti fajták közül kettő keresztezéséből származó sertés,

a fenti fajták közötti visszakeresztezéséből származó sertés,

az F1 nemzedék (lapálysertés x nagyfehér) x Duroc közötti hármass keresztezésből származó sertés friss sonkájából készülhet.

Levágáskor a sertések csoportonkénti átlagos testtömege 180 kg  $\pm$  10 %, a sertés pedig legalább 9 hónapos. A friss sonka feldolgozása során a medencecsontot (csípőcsont, hátcsigolyák és szeméremcsont) a húsból hagyják, míg a keresztcsontot és a farokcsigolyákat eltávolítják. A keresztcsontot a keresztcsont–csípőcsonti ízületnél vágják le, a combot pedig a lábtőízületnél. A bőrt és a szubkután szövetet a lábtőízülettől számított 10–15 cm-nél távolítják el a sonkáról. A feldolgozott sonka tömege legalább 13 kg.

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

Az „Istarski pršut” előállítása céljából tenyésztett sertéseket a hizlalási időszakban összetett takarmánnyal etetik. Az összetett takarmány valamennyi összetevőjének – az ásványi anyagokat, a vitaminokat és más adalékanyagokat kivéve – a 4. pontban említett, sertésenyésztés céljára engedélyezett területről kell származnia. Valamennyi összetevő eredetének nyomon követhetőnek kell lennie az előállítási helytől az istállóig, és azt az engedéllyel rendelkező tanúsítási szervnek kell hitelesítenie.

A hizlalás utolsó szakaszában (110 kg felett) a kukorica legfeljebb 50 %-a árpával helyettesíthető. A sertések takarmányozására a fentiekén kívül búza vagy búzakorpa, friss lóhere és lucerna, takarmánytök, káposzta, takarmányrépa, cukorrépapép, tejsavó és főtt burgonya használható. A sertések hizlalására tilos korábban sörfőzdében felhasznált gabonát, valamint élelmiszer-hulladékot alkalmazni.

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

Az „Istarski pršut” előállításának valamennyi szakaszára – a sózástól és a préseléstől a szárításon és érlelésen át a késztermék előállításáig – a 4. pontban ismertetett földrajzi területen kell sort keríteni.

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

Az „Istarski pršut” egy darabban (egész, csontos sonka), illetve kicsontozott sonkát, kisebb-nagyobb darabokra vágott szárított sonkát vagy szeletelt szárított sonkát tartalmazó csomagok formájában forgalmazható. A szárított sonka említett típusainak csomagolásában vákuumot vagy módosított atmoszférát kell alkalmazni.

A szárított sonka kicsontozására, a kisebb adagok létrehozását szolgáló feldarabolására vagy felszeletelésére, valamint a további értékesítés céljából történő csomagolására kizárólag az „Istarski pršut” előállítási területén kerülhet sor. Azáltal, hogy a füstölt sonka adagokra bontására és csomagolására kizárólag az előállítási területen kerülhet sor, a folyamat ellenőrzése nagymértékben egyszerűsödik, könnyebb nyomon követni a terméket, és a csalás vagy a címkével való visszaélés lehetősége is minimalizálható. Azzal, hogy a feldarabolásra és a csomagolásra csak az előállítási területen kerülhet sor, lehetővé válik, hogy a termelők maguk végezzék el ezeket az eljárásokat, vagy erre a célra olyan tapasztalt munkatársakat alkalmazzanak, akik ismerik az „Istarski pršut” előállítási eljárásait, jellemzőit és minőségét, ezzel biztosítva az eredeti termékminőség megőrzését a feldarabolást és a csomagolást követően is.

### 3.7. A címkzésre vonatkozó egyedi szabályok

Az érlelési szakaszt követően valamennyi, a termékírási követelményeinek megfelelő szárított sonka megkapja az eredetmegjelölést. Ez egy együttes védjegyből, illetve az „Istarski pršut” előállítójának kódjából áll, amely megegyezik az előállító létesítmény állat-egészségügyi ellenőrző számával. Az együttes védjegy alább látható:



ISTARSKI PRŠUT

Amikor a terméket egészben vagy bármilyen kiszereleésben (egész szárított sonka, darabolt vagy szeletelt szárított sonka) forgalomba hozzák, a jogszabályok által előírt információk mellett a termék címkéjén fel kell tüntetni az „Istarski pršut” megnevezést és a termék együttes védjegyét is. Az „Istarski pršut” megnevezést egyértelműen olvasható, kitörölhetetlen módon kell feltüntetni, és a betűk méretének, típusának és színének (tipográfia) kiemeltebbnek kell lennie, mint bármilyen más címkének, ideértve az együttes védjegyet, az előállítási tételszámot (sorozatszámot) és a termelő védjegyét, az általa elhelyezett képeket és feliratokat is.

Az „Istarski pršut” eredetmegjelölés mellett semmilyen nyelven nem szerepelhetnek egyéb kifejezések, pl. melléknevek: valódi, hagyományos, kézzel készült, jellegzetes, nemzeti, házi (jellegű) stb., illetve az Isztriai-félsziget helynevei.

### 4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Az „Istarski pršut” előállítása során felhasználandó nyersanyag előállítására a Horvát Köztársaság következő megyéiben kerülhet sor: Istarska, Primorsko-Goranska (a szárazföldi területeket beleértve, a szigeteket azonban nem), Karlovačka, Sisačko-Moslavačka, Zagrebačka, Bjelovarsko-Bilogorska, Koprivničko-Križevačka, Međimurska, Virovitičko-Podravska, Požeško-Slavonska, Brodsko-Posavska, Osječko-Baranjska és Vukovarsko-Srijemska. Az „Istarski pršut” eredetmegjelölést első alkalommal 2002-ben lajstromozták, így a nyersanyag előállítási területe szélesebb a végtermék előállítási területénél.

Az „Istarski pršut” előállítási területe Isztria megye közigazgatási határain belül található, az Isztria megyéhez tartozó szigetek kivételével, ahol az előállítás nem engedélyezett. Isztria megye a következő városokból és községekből áll: Buje, Buzet, Labin, Novigrad, Pazin, Poreč, Pula, Rovinj, Umag, Vodnjan, Bale, Barban, Brtonigla, Cerovlje, Fažana, Funtana, Gračišće, Grožnjan, Kanfanar, Karojba, Kaštelir-Labinci, Kršan, Lanišće, Ližnjan, Lupoglav, Marčana, Medulin, Motovun, Oprtalj, Pićan, Raša, Sveta Nedjelja, Sveti Lovreč, Sveti Petar u Šumi, Svetvinčenat, Tar-Vabriga, Tinjan, Višnjan, Vižinada, Vrsar és Žminj.

### 5. Kapcsolat a földrajzi területtel

#### 5.1. A földrajzi terület sajátosságai

Az Isztriai-félsziget legfontosabb jellemzője a fokozatosan változó mediterrán éghajlat, amely a partvidéktől a szárazföld felé haladva, a hegyekből érkező hideg levegő és a közeli Alpok hatására lassan kontinentálisra vált. Az isztriai éghajlatra télen gyakori szelek jellemzők, amelyek az esetek csaknem 50 %-ában északról és keletről fújnak. A szelek téli időszakon belüli gyakorisága kedvező a sonka előállítása szempontjából, ami ebben az időszakban kezdődik (sózás és szárítás). A sonka szárítását a téli időszakban elősegítő egyedi természeti adottságok ugyanis az északi, északkeleti és keleti szeleknek köszönhetőek. Különösen előnyös ilyen szempontból a bóra, az Učka-hegység irányából érkező erős északkeleti szél, amely a szárazföld felől a tenger felé fúj. A mediterrán éghajlat – télen nincs szélsőséges hideg, a levegő száraz, és gyakoriak a hűvös szelek – hatásának köszönhetően az isztriai természeti adottságok ideális környezetet biztosítanak az „Istarski pršut” előállításához. Az éghajlati sajátosságoknak köszönhetően az „Istarski pršut” füstölés nélkül, pusztán levegőn is szárítható. Lényegében ez határozza meg az „Istarski pršut” minőségét és egységét más szárított sonkákhoz képest.

Az „Istarski pršut” híres, egyedi íze nem csupán az éghajlatnak, hanem az isztriai gazdálkodók tapasztalt, képzett nemzedékeinek is köszönhető. Minden isztriai gazdálkodó család egyik fő gazdasági tevékenysége a sertésenyésztés és -vágás volt, a szárított sertéshúsból pedig különféle hagyományos termékeket állítottak elő, amelyek köréből a szárított sonkát minősége és jelentősége emeli ki.

A sertéseket hagyományosan több mint egy évig nevelték, és különféle olyan takarmányokkal etették, amelyek a gazdaságokban az év különböző időszakában rendelkezésre állnak: lóherével és lucernával, takarmánytökkel, káposztával, takarmányrépával, tejsavóval, főtt burgonyával stb. Levágásra csak akkor került sor, amikor a sertések súlya már jóval meghaladta a 200 kg-ot. A szárított sonka előállítási módszerét – amely korábban falvanként mutatott némi eltérést – már a 19. században egységesítették, főleg a pác elkészítési és felhasználási módját, a sonka préselési módszerét és az említett műveletek időtartamát illetően. A régen kialakult isztriai módszer egyik sajátossága a sóból és egy vagy több fűszerből (fekete bors, fokhagyma, babérlevél, rozsmaring) álló száraz pác összetétele. A másik a comb és a hasított féltest elválasztásának, illetve a sonka formázásának és feldolgozásának módszere. A sonkafeldolgozás hagyományos és igen egyedi módszere például abból az időből maradt fenn, amikor a vidéki háztartásoknak a lehető legtöbb zsírszövetből kellett zsírt kinyerniük, hogy azt ilyen módon konzerválják későbbi felhasználásra. Ezért a hagyományos recept szerint a sonkakészítés első szakaszában minden bőrt és szubkután zsírszövetet eltávolítanak a friss sonkáról, ami ritkaságnak és kivételnek számít ahhoz képest, ahogyan a szárított sonka más területeken készül. A formázási eljárás további sajátossága, hogy a csípőcsontokat nem távolítják el, így több hús marad meg, és a sonka nagyobb méretű.

Isztria legtöbb vidéki háztartásában egészen a közelmúltig készítettek szárított sonkát, így a hagyományos előállítási módszer könnyedén fennmaradhatott. Nincs arra utaló bizonyíték, hogy az isztriai gazdálkodók valaha is az őseiktől örökölt módszertől eltérő módszert alkalmaztak volna a szárított sonka előállítására. Az isztriai sonka-előállítás évszázados múltra tekint vissza, és ez idő alatt folyamatosan fejlődtek a hagyományos előállítási módszerek. Az eddig talált legrégebbi szöveg, amelyben a „pršut” szerepel, 1580-ból származik, amikor Roč település glagolita írással készült irataiban feljegyezték, hogy többek között szárított sonkát is rendeltek az eljáró esküvőjére (Draženi Vlahov: „Knjiga računa općine Roč (1566–1628)”. Državni arhiv u Pazinu [Pazini Állami Levéltár], Pazin, 2009, 102–103. o.). Valamivel később, 1594-ben szintén Roč településen rendeltek szárított sonkát, és találtak fel azt a rašpori kapitány (Észak-Isztria velencei részének kormányzója) és kísérői ebédjén, a Szent Marina-ünnepségen (uo., 110–111. o.). Egy 1612. évi feljegyzésben a következő szerepel: „négy-száz uszkók söpört végig Učkan ... Az uszkókok sok szarvasmarhát, rengeteg sajtot, szárított sonkát, bort és más élelmet raboltak” (Miroslav Bertoša: „Istra: doba Venecije”. Zavičajna naklada Žakan Juri, Pula, 1995, 318. o.). Egy 1810-es dokumentum tanúsága szerint minden húsféle közül a legdrágább a sózott sertéshús – a sonka és a szalonna (Nevio Šettó: Napoleon u Istri, IKK Grozd, Pula, 1989, 54., 100., 112., 116., 139., 141. o.).

## 5.2. A termék sajátosságai

Az „Istarski pršut” jellegzetes tulajdonságai – amelyek a terméket jelentős mértékben megkülönböztetik más szárított sonkáktól – az isztriai vidéki közösség kulturális örökségének és az Isztriai-félsziget mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékek előállítása és feldolgozása szempontjából előnyös általános természeti adottságainak köszönhetőek. Az „Istarski pršut” egyedisége elsősorban három tényezőről múlik: a nyersanyagon, a hagyományos előállítási technológián és a végtermék érzékszervi tulajdonságain.

A nyersanyag sajátosságai olyan, meghatározott genotípusú sertések ellenőrzött tenyésztésének köszönhetőek, amelyeket hosszú hizlalás során különleges követelményeknek megfelelően etetnek, amíg el nem érik a 180 kg testtömeget. A sertések tömege azért fontos a vágásnál, mert így lehet nagy tömegű friss sonkához jutni; a szárítási és érlelési szakaszban ugyanis jelentős a vízvesztés mértéke.

A hagyományos technológia szerint a sonka feldolgozásakor a medencecsontot (*os ilium*, *os pubis* és *os Ishii*) a húsos részben hagyják, ami más területeken nem szokványos eljárás szárított sonka előállításánál. Különlegesség, hogy miután a sonkát feldolgozzák és lekerekítik, a combcsontfej (*caput femoris* – a combcsont vége) rejtve marad, míg más szárított sonkáknál a belső-középső részen látható, így adva a főbb vizuális jegyek egyikét. Az „Istarski pršut” esetében a combcsontfej azért nem látszik, mert a medencecsonton (*acetabulum*) belül marad.

A sonka feldolgozása során ezenkívül teljesen szokatlan technika, hogy a teljes felületről – egészen a húsig – eltávolítják a bőrt és a szubkután zsírszövetet. A feldolgozott sonkát szárazon pácolják tengeri sóval, valamint bors, fokhagyma, babérlevél és rozmarin hozzáadásával. Az „Istarski pršut” előállítási módjában újabb megkülönböztető jegyet jelent, hogy a sózás során ennyi fűszerrel pácolják a sonkát. A bőr és a zsírszövet hiánya mellett, hogy más sonkákhoz képest valamivel erőteljesebb kiszáradáshoz vezet, egy további sajátos tulajdonságot is eredményez: a sonka külső felületén penészréteg alakul ki. A felületi penészrétegnek a szárítási és az érlelési szakaszban való jelenléte szintén az „Istarski pršut” külső megkülönböztető jegyeinek egyike.

Az „Istarski pršut” egyedi érzékszervi tulajdonságai elsősorban külső megjelenésében azonosíthatók, ugyanis nincs rajta bőr és szubkután zsírszövet, viszont megvan a medencecsont, amely szokatlanul hosszúkás alakot eredményez, a sonka felületén ezenkívül gyakran kisebb–nagyobb penészfoltok találhatóak.

A végtermékre egyedi zamat, enyhe, kismértékben sós íz, egységes rózsaszín–vörös szín és az izomszövet étvágygerjesztő állaga jellemző. A termék nem tartalmaz adalékanyagokat, mivel hagyományos módszerrel állítják elő.

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 ok-okozati kapcsolat*

Az „Istarski pršut” és az isztriai terület közötti ok-okozati kapcsolat a szárított hústermékek előállítása szempontjából kedvező adottságoknak köszönhető. Isztria természetes adottságait a mediterrán éghajlat határozza meg, így télen nincs szélsőséges hideg, a levegőt pedig gyakori szelek hűtik és teszik szárazzá. A hőmérséklet és a relatív páratartalom átlagos értékei decembertől márciusig optimálisak a hús természetes úton történő szárításához. A kezdettől fogva érvényesülő alacsony hőmérséklet és a relatív páratartalom fokozatos csökkenése lehetővé teszi a sonka rendszeres szárítását. Emiatt és annak érdekében, hogy a természetes adottságok hatásait jelentős mértékben ki lehessen használni, a sonka sózására (az előállítás első szakaszára) október 15. és március 20. között kerülhet sor. Az előállítás szezonális jellege, vagyis az első előállítási szakasz időbeli korlátozása a hagyományos előállítási módszer egyik sarokköve.

A tavasz és a melegebb napok beálltával a sonkákat érlelés céljából pincébe vagy hasonló helyiségbe viszik, ahol nincs jelentős hőmérséklet- és páratartalom-ingadozás. Ezek a körülmények ideális környezetet jelentenek a füstölés helyett csak levegőn szárított, hagyományos „Istarski pršut” előállításához, és ezzel jelentősen befolyásolják annak minőségét és egységét más szárított sonkákhoz képest.

Az „Istarski pršut” jellegzetes tulajdonságai, amelyek a terméket jelentős mértékben megkülönböztetik más szárított sonkáktól, nem csupán az éghajlati adottságoknak, hanem az isztriai vidéki közösség kulturális örökségének, vagyis az isztriai gazdálkodók tapasztalt, képzett nemzedékeinek is köszönhető. Az isztriai gazdálkodók csak olyan, nagyon nagy tömegű (legalább 180 kg) sertésekből készítettek szárított sonkát, amelyeket lóherével, lucernával, takarmánytökkel, káposztával, takarmányrépával, tejsavóval, főtt burgonyával stb. etettek. Habár a korszerű hizlalásban a fenti takarmányokat már nem alkalmazzák, azok a hizlalás hagyományos jellemzőinek megőrzése és a különleges minőségű hús előállítása céljából a végső hizlalási szakaszban továbbra is használhatók.

Az „Istarski pršut” előállításában alkalmazott sonkafeldolgozási módszer abból az időből maradt fenn, amikor a vidéki háztartásoknak a lehető legtöbb zsírszövetből kellett zsírt kinyerniük, hogy azt ilyen módon konzerválják későbbi felhasználásra. Ezért a hagyományos recept szerint az „Istarski pršut” előállításának első szakaszában – egészen a húsig – eltávolítják a bőrt és a szubkután zsírszövetet, ami ritkaságnak, sőt szinte kivételnek számít ahhoz képest, hogy más területeken a sonkán a szárítás során rajta marad a bőr. Az „Istarski pršut” olyan szempontból is különbözik más sonkáktól, hogy hagyományos előállítási technológiája szerint a sonkán rajta kell hagyni a medencecsontot. Az „Istarski pršut” egyedi feldolgozásának köszönhetően tehát valamelyest mindig nagyobb és súlyosabb, mint a más régiókban előállított szárított sonkák, habár az utóbbiakon rajta van a bőr és a szubkután zsírszövet.

Mivel a sonkát bőr és szubkután zsírszövet nélkül szárítják, az izomszövet teljes felülete ki van téve a levegő hatásának, és ezáltal az érlelési szakaszban penészréteg képződik rajta, az érlelési folyamat némileg eltérően zajlik le, és a későbbiekben így alakulnak ki az „Istarski pršut” sajátos érzékszervi tulajdonságai.

Az „Istarski pršut” zamatának és ízének egyediségét a száraz pácban található különféle fűszerek határozzák meg. A fűszereknek az „Istarski pršut” zamatára gyakorolt hatása igen fontos, ugyanis a fűszerek más szárított sonkáktól eltérően a sonka teljes felületével közvetlenül érintkeznek, így ízük könnyebben és mélyebben bejut a sonka valamennyi részébe.

**Hivatkozás a termékleírás közzétételére**

(510/2006/EK rendelet <sup>(3)</sup> 5. cikk (7) bekezdés)

A Horvát Köztársaság Földművelésügyi Minisztériumának (nemzeti hatóság) weboldala:

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/Specifikacija%20proizvoda.pdf>

---

<sup>(3)</sup> L. 2. lábjegyzet.