

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

(2014/C 88/18)

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

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról ⁽²⁾

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM A 9. CIKK ALAPJÁN

„SALAME PIACENTINO”

EK-sz.: IT-PDO-0117-01104-08.04.2013

OFJ () OEM (X)

1. A termékleírás módosítással érintett szakaszcímei

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Nemzeti előírások
- Egyéb (részletezze)

2. A módosítás típusa

- Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló lap módosítása
- Azon bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának módosítása, amely esetében sem az egységes dokumentum, sem az összefoglaló nem került közzétételre
- 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 (510/2006/EK rendelet 9. cikk (4) bekezdés)

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

⁽²⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o. A rendeletet felváltotta az 1151/2012/EU rendelet.

3. Módosítás(ok)

A termék leírása

- Az összefoglaló lapról (Leírás 4.2. pont) törlésre kerül az a mondat, amely a „Salame Piacentino” előállításához friss sertéscomb felhasználását írja elő. A módosítás a HL C 2010.5.11-i 122/17 számban közzétett összefoglaló lap és a termékleírás közötti eltérést hivatott helyrehozni. Valójában a „Salame Piacentino” termékleírásának 3. pontjában ismertetett, a termék alapanyagára vonatkozó követelmények között mindig az olasz zsírsertés különböző részei szerepeltek, és nem az összefoglaló lapból kikövetkeztethető sertéscomb.

Az előállítás módja

- A nitrítfelhasználás törvényben meghatározott mennyiségének betartása mellett történő bevezetése a nitrátokkal együtt jobb hatékonyságot biztosít a kórokozókkal és az oxidáció jelenségével szemben a „Salame Piacentino” OEM előállítási műveletei során.
- A sózáshoz használt fűszerkeverék összetevői között bevezetésre kerül a szerecsendió, a hagyományos előállítási recept szerinti alternatíva visszaállítása érdekében.
- Az erjesztőbaktériumok alkalmazását engedélyező módosítás célja annak biztosítása, hogy az erjedési folyamat időben meginduljon, ami manapság, tekintettel az érvényben lévő higiéniai követelményekre, az előállító helyiségekben és a gépekben mind kisebb mennyiségben előforduló baktériumflóra miatt egyre nehezebb.
- A „Salame Piacentino” OEM hagyományos előállítási módjának folyamatos betartása érdekében meghatározásra kerül a „Salame Piacentino” felső mérethatára. A hagyományos „Salame Piacentino” kis méretű. Célszerűnek látszik tehát kifejezetten a szalámi felső mérethatára vonatkozó megszorítás bevezetése oly módon, hogy a termékleírásban előírt érlelési idő optimális legyen az említett hagyományos mérethez képest, ami lehetővé teszi a termék homogén és ideális érlelését. Ezenkívül a termék legnagyobb méretének meghatározásával biztosítható, hogy a szeletelésre szánt termék legnagyobb súlyának 2 kg-ra történő emelése semmiképp ne módosítsa a termék minőségi jellemzőit, valamint az is, hogy a szeletelésre szánt szalámiszeletek megjelenése és egyenletes érlelése megegyezzen az egészben forgalmazott termékével.
- A szeletelésre szánt termékhez rugalmas zsinegből készült hálót kell használni. Ez a zsineg megkönnyíti a szeletelés műveletét, mert a szeletelést megelőzően könnyebben eltávolítható a termékről.
- Az érlelőhelyiségek nedvességtartalmára vonatkozólag bevezetésre kerülő + 10 % túréshatár az OEM termék minőségének javítását segíti elő. Napjainkban jellemző az egyre érettebb, a termékleírásban szereplő minimális időn túl érlelt termékek iránti kereslet. Ezekben az esetekben megállapítást nyert, hogy a nem megfelelő nedvességtartalmú helyiségben történő hosszabb érlelés során a termékbe levegő szívároghat, és ott oxidációt idézhet elő. A fenti okoknál fogva célszerűnek bizonyul rugalmasabban kezelni az érlelőhelyiség nedvességtartalmára vonatkozó paramétereket.
- Bizonyos, a selejtképződéshez, illetve a kis méretű termék szeleteléskor elérhető alacsony kihozatalhoz kapcsolódó problémák kiküszöbölése érdekében szükségesnek bizonyul a szeletelésre szánt termék legnagyobb engedélyezett súlyának megemelése.
- A termék minimális hamutartalmának 4 %-ról 1,5 %-ra történő csökkentése az élelmiszerek sótartalmának folyamatos csökkentésére irányuló tendencia figyelembe vételével engedélyezett minimális sótartalomnak megfelelően történik, amivel a hamutartalom szoros összefüggésben áll.
- A késztermék pH-értékének 5,4-ről 5,2-re történő csökkentése az erjesztőbaktériumoknak a fentiekben ismertetett módosítás értelmében engedélyezett használatának felel meg. A pH-érték minimális, 0,2-es módosítása nem befolyásolja hátrányosan a termék minőségi és organoleptikus (érzékszervi) tulajdonságait.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról ⁽³⁾

„SALAME PIACENTINO”

EK-sz.: IT-PDO-0117-01104-08.04.2013

OFJ () OEM (X)

1. Elnevezés

„Salame Piacentino”

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 Piacentino” sós, természetesen érlelt, sertésbélbe töltött, nyersen fogyasztandó terméket jelöl. A „Salame Piacentino” előállítása sovány sertéshús felhasználásával történik, 10–30 % sertésszír hozzáadásával. A késztermék henger alakú, a szeletek színe élénkvoros, halványrózsaszín zsírszemcsékkel pöttyözött, jellegzetes, rendkívül intenzív, inkább édes aromájú, a felvágottak jellegzetes illatával.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

A „Salame Piacentino” termék Emilia Romagna és Lombardia tartományokban született, nevelt és levágott sertésekből készül. A „Salame Piacentino” az 1151/2012/EU rendelet 5. cikkének (3) bekezdése szerinti kivétel hatálya alá esik.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)

A takarmány adagolására és összetételére vonatkozó részletes előírásokat be kell tartani. A sertések takarmányozása két szakaszból áll, többségében a 3.3. pontban meghatározott földrajzi makroterületről származó gabonafélék alkotják. A sertések átlag napi fejadagja nagyrészt kukoricakásából áll, ezenkívül tartalmaz árpat, korpát, szóját és ásványi anyagokat. A sajt készítés melléktermékei (savó, alvadék, író) többségében a meghatározott földrajzi területen található sajtüzemekből származnak.

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

A „Salame Piacentino” előállításának valamennyi műveletét, a sózást, gyúrást, töltést, szárítást és érlelést a 4. pontban meghatározott területen kell végezni.

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

A csomagolás, szeletelés és darabolás művelete kizárólag a 4. pontban feltüntetett feldolgozási területen, a kijelölt ellenőrző szerv felügyelete alatt végezhető. A termék eredeti fő sajátosságainak megőrzése érdekében a csomagolás, szeletelés és darabolás műveleteit csak kifejezetten jó termékismerettel rendelkező szakemberek végezhetik az előállítási területen. A szeletelt vagy darabolt, be nem töltött termék

⁽³⁾ A rendeletet felváltotta az 1151/2012/EU rendelet.

ismeretlen környezeti feltételek között, levegővel történő érintkezése esetén előfordulhat, hogy oxidálódik, következképp a szeletek vagy a vágott felületek megbarnulnak, amitől a sovány rész elveszíti jellegzetes élénkvrös színét, a zsíros rész megavasodik, és ez a termék jellegzetes aromájának megváltozásához vezet.

3.7. A címkzésre vonatkozó egyedi szabályok

A fogyasztásra bocsátott terméken fel kell tüntetni a „Salame Piacentino” jelzést.

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

Tilos bármnemű, nem kifejezetten előírt minősítés használata.

Mindazonáltal megengedett olyan – nevekre, társasági formákra vagy magántulajdonban lévő márka-jelzésekre – utaló jelölések használata, amelyeknek nincs dicsérő vagy a fogyasztókat megtévesztő jelentése, valamint a sertéslep nevének feltüntetése, ahonnan a termék származik.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Salame Piacentino” előállítási területe a különleges klimatikus körülmények miatt Piacenza megye teljes területéből a tengerszint feletti 900 méternél alacsonyabban fekvő vidékeket foglalja magában.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A „Salame Piacentino” előállítása a római korig nyúlik vissza, mindmáig fennmaradt, és Piacenza megye területére koncentrálódik.

A „Salame Piacentino” előállítási területének jelentősége egy olyan vidéki kultúra kialakulására vezethető vissza, amely egész Padániára – a termék nyersanyagának származási területére (Emilia Romagna és Lombardia) – jellemző. Az alapanyag származási helyén a zootechnika fejlődése a széleskörű gabona-termesztéshez, valamint a különösen szakosodott sajtüzemek feldolgozó rendszereihez kötődik, mindezek meghatározták a helyi sertésenyésztéshez kapcsolódó gyártást.

Piacenza megyében a helyi gyártók a húsrészek kiválasztásában, valamint a sovány és zsíros részek feldolgozásában sajátos készségekre tettek szert, ami máig fennmaradt. Ezenkívül a hűvös és vízben gazdag völgyek és az erdős növényzettel borított dombok jó hatással vannak az érlelőhelyiségek körülményeire.

5.2. A termék sajátosságai

A „Salame Piacentino” az érlelés során kialakuló édes és intenzív aromájával tűnik ki. A szelet sovány részének színe élénkvrös, fehér zsírszemcsékkel pöttyözött. A „Salame Piacentino” előállításához felhasznált nyersanyag az olasz zsírsertésre jellemző tulajdonságokkal rendelkező sertések különböző, megfelelően tisztított és válogatott részeiből származik.

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

A „Salame Piacentino” jellegzetes tulajdonságait a környezeti feltételek, továbbá természeti és emberi tényezők határozzák meg. Nevezetesen, a nyersanyag jellemzői szoros összefüggésben állnak a körülhatárolt ellátási területtel, amelyen belül a „Salame Piacentino” előállításához használt húsrészek minősége szempontjából meghatározó olasz zsírsertés tenyésztési technikái kialakultak.

Ezenkívül a „Salame Piacentino” Piacenza megye területére behatárolható előállítására a helyi gyártókhoz kötődik, akik az idők során a sovány húsrészek kiválasztásában és azok zsíros részekkel és fűszerekkel történő összekeverésében sajátos készségekre tettek szert. A gyártóknak a hús feldolgozása és darálása terén szerzett szaktudása, illetve a „Salame Piacentino” egyes érlelési szakaszainak irányításában való jártassága további bizonyíték a „Salame Piacentino” termék és előállítási területe közötti kapcsolatra.

A környezeti tényezők szoros összefüggésben állnak az előállítási terület jellemzőivel: különösen a késztermék jellemzőire meghatározó hatással bíró éghajlat, amely fontos szerepet kap a termék érlelési szakaszainak eredményes kimenetelében.

Ennélfogva az „alapanyag – termék – eredetmegjelölés” együttese máshol nem reprodukálható ismeretanyagokkal kapcsolódik az érintett terület gazdasági-társadalmi fejlődéséhez.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(510/2006/EK rendelet ⁽⁴⁾ 5. cikk (7) bekezdés)

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege az alábbi internetes oldalon tekinthető meg:

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

vagy

közvetlenül a Mezőgazdasági, Élelmiszerügyi és Erdészeti Minisztérium honlapján (<http://www.politicheagricole.it>), (a képernyő jobb felső sarkában) a „Qualità e sicurezza” (Minőség és biztonság) címszóra, majd a „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE” („Az uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások”) menüpontra kattintva.

⁽⁴⁾ L. 3. lábjegyzet.