

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

(2018/C 153/06)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„LUCANICA DI PICERNO”

EU-szám: PGI-IT-02313 – 2017.6.5.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés

„Lucanica di Picerno”

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 „Lucanica di Picerno” oltalom alatt álló földrajzi jelzés az alábbi tulajdonságokkal rendelkező hentesárut jelöl:

Fizikai tulajdonságok:

A „Lucanica di Picerno” jellegzetes „U” alakú. A termék súlya 250 g és 350 g között változik. A termék átmérője 3,0 és 3,6 cm, hosszúsága 20 és 35 cm között változik.

A szeletelve értékesítésre kerülő „Lucanica di Picerno” súlya akár 1,2 kg is lehet, átmérője 3,0 és 3,6 cm, hosszúsága 40 és 70 cm között változik.

Érzékszervi tulajdonságok:

Szín: Vágáskor a termék tömör, rubinvörös szeletein zsírrészecskék láthatók;

Illat, íz: A termék érzékszervi jellemzőit tekintve a köménymag-illatként és -utóízként meghatározható „édeskömény” (*Foeniculum vulgare*) van túlsúlyban. A kömény érzete feketebors (*Piper nigrum*)-illatként és -utóízként meghatározható „fűszeres” aromához, továbbá paprika (*Capsicum annuum*)-darabok, illetve -magok illataként és utóízésként meghatározható aromához társul. A leíró érzékszervi elemzés szerint a „fűszeres”, továbbá a „paprika” aromája az „édeskömény” aromájánál kevésbé érezhető.

Engedélyezett a termék csípős változata, amelynek esetében erősebben érezhető a „paprika” aroma, noha továbbra is az „édeskömény” aromája a meghatározó.

Kémiai és fizikai-kémiai tulajdonságok:

Zsirtartalom 18–35 %;

Nedvességtartalom 35–50 %;

Vízaktivitás (aw): legfeljebb 0,88;

pH-érték: 5,4–5,8.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

A „Lucanica di Picerno” előállítása az 1308/2013/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletben ⁽¹⁾ foglaltak szerint zsírsertésnek minősülő egyedekből származó hasított testekből nyert friss hús felhasználásával történik; a feldolgozó-üzemekbe beérkező húsnak a hatályos uniós szabályozás szerint E, U, R vagy O osztályba kell tartoznia; a zsírsertést legalább 9 hónapig hizlalják, mire eléri a megfelelő súlyt, és húsa a „Lucanica di Picerno” előállítására alkalmas.

Az alábbiakból származó hús felhasználása nem engedélyezett:

- 1) a nem kívánatos tulajdonságokkal rendelkező sertések – különös tekintettel a stresszérzékenység (PSS) kialakulásáért felelős génekre,
- 2) az e termékleírás szempontjából nem megfelelőnek ítélt fajták és egyedek,
- 3) a Landrace Belga, a Hampshire, a Pietrain, a Duroc és a Spotted Poland fajtákból származó fajtatiszta sertések.

A kiváló egészségi állapotban lévő sertések leghamarabb a hizlalás kilencedik hónapjának letelte után kerülnek a vágóhídra. Kanokat és tenyészkocákat nem lehet vágni. Továbbá tilos az olyan hasított testek felhasználása, amelyek nem lettek kellő mértékben kivéreztetve, valamilyen izomrendellenességet mutatnak (PSE vagy DFD), vagy amelyeken gyulladáshoz vagy traumás állapot egyértelmű jelei fedezhetők fel.

A „Lucanica di Picerno” előállításához kizárólag az alábbi részek felhasználása engedélyezett: kicsontozott és az ínaktól megtisztított lapocka, nyak, csípőfartő, dagadó, rövidkaraj és darált sonka.

A massa elkészítéséhez az alábbi összetevők használata engedélyezett (a massa összsúlyának százalékos arányában kifejezve):

- só 2,0 %–2,5 %,
- édes- vagy erőspaprika (*Capsicum annum*) 0,1 %–0,15 %,
- édeskömény (*Foeniculum vulgare*) magja 0,13 %–0,18 %,
- feketebors (*Piper nigrum*) 0,05 %–0,1 %,
- dextróz és szacharóz legfeljebb 0,5 %.

A massa elkészítéséhez a fentiekén kívül az alábbi segédanyagok, adalékanyagok és tartósítószer használata engedélyezett:

- nátrium-nitrit (E 250),
- kálium-nitrát (E 252): legfeljebb 0,10 g/kg,
- aszkorbinsav (E 300) legfeljebb 0,1 % vagy nátrium-aszkorbát (E 301) legfeljebb 0,1 %.

A massa elkészítéséhez használhatók továbbá indító erjesztőbaktérium-tenyészetek (tejsavbaktériumok).

Tilos az olyan összetevők használata, mint a tej, illetve a géntechnológiával módosított szervezetek.

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

A „Lucanica di Picerno” előállításának valamennyi műveletét – a faggyúnak a hasított testekről történő eltávolításától a termék érleléséig – a körülhatárolt földrajzi területen kell végezni.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

A „Lucanica di Picerno” csomagolás nélkül, illetve csomagolt állapotban egyaránt kereskedelmi forgalomba bocsátható: vákuum-, vagy védőgáz csomagolásban, egészben, darabolva és szeletelve egyaránt.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A termék címkéjén fel kell tüntetni a „Lucanica di Picerno” OFJ logóját, valamint az uniós grafikai szimbólumát.

Engedélyezett olyan függőcímkék, zárjegyek, illetve egyéb tájékoztató anyagok használata, amelyeknek nincs dicsérő vagy a fogyasztókat megtévesztő jelentése.

⁽¹⁾ HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

A címkén engedélyezett olyan – üzemekre, nevekre, társasági formákra, magántulajdonban lévő márkajelzésekre utaló – jelölések használata, amelyeknek nincs dicsérő vagy a fogyasztókat megtévesztő jelentése.

A termék logója a következő:



4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Lucanica di Picerno” előállítási területe Picerno, Tito, Satriano di Lucania, Savoia di Lucania, Vietri di Potenza, Sant’Angelo Le Fratte, Brienza, Balvano, Ruoti, Baragiano, Bella, Muro Lucano, Castelgrande és Sasso di Castalda települések területét foglalja magában.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Lucanica di Picerno” OFJ bejegyzése iránti kérelem a következőkön alapul: az édesköménynek a massa elkészítéséhez történő jellegzetes felhasználása, amelynek aromája – a késztermék érzékszervi elemzése szerint – túlsúlyban van a többi összetevőhöz képest; valamint a helyi feldolgozás sajátos volta.

A „Lucanica di Picerno” OFJ ugyanis az idők során megszilárdult, hagyományos módszerek alkalmazásával készül, sajátosságai a tágabb értelemben vett környezettel való számos összekapcsolódásnak, továbbá érthető módon az emberi tényezőnek, az előállítás évszázados hagyományainak, valamint ezek kölcsönhatásának köszönhetőek.

A feldolgozási technikák az előállítási területen öröklődtek, majd a helyi termelők tovább mélyítették specifikus ismereteiket az egyes előállítási műveletek terén, amelyek az alábbiak:

- a hús megtisztítása, vagyis az olyan nem felhasználható részek eltávolítása, mint az inak, kötőszövetek, lágy zsír,
- a hús feldarabolása, majd az így nyert húsdarabok ledarálása,
- a massa fűszerezése,
- a massa 4–24 órán át tartó pihentetése, ami lehetővé teszi, hogy az összetevők kiegyensúlyozott módon összeérjenek,
- a massa természetes bélbe történő töltése, ezt követően a termék klasszikus „U” alakúra történő megformálása.

A „Lucanica di Picerno” színe rubinvörös, szeletei vágáskor puhák és tömörök, ízleléskor meglehetősen intenzív, túlnyomórészt köménymag ízűek, amely íz a feketebors fűszeres aromájához társul, és egészében véve így körvonalazódik a termék megkülönböztető jegyül szolgáló érzékszervi profil.

A jellegzetes érzékszervi profilról tanúskodnak a „Flavour Profile” módszerrel elvégzett vizsgálatok is, amelyek szerint egy lineáris, nem strukturált százaskálán, amely az adott aromák érzetének intenzitását mutatja, az „édeskömény” aromája dominál a „fűszeres” és a „paprika” aromához képest.

A hozzávalók – elsősorban az édeskömény – megválasztása, a terület húsfeldolgozás iránti elhivatottságával párosítva hozzájárul tehát egy olyan termék létrehozásához, amely érzékszervi tulajdonságai révén egyértelműen különbözik a területen előállított azonos fajtájú termékektől.

A terület éghajlati sajátosságai a Lukániai-Appennineken megfigyelhető forró, száraz nyarakban, majd az ezt követő, bőséges csapadékkal érkező évszakokban nyilvánulnak meg – a téli hónapokban nem ritka a hóesés. A fenti hőmérsékleti- és páratartalmi sajátosságok jelentik azokat a fő tényezőket, amelyek kedveznek a „Lucanica di Picerno” előállításához hagyományosan használt burjánzó édeskömény-termésnek. A földműves háztartások hagyományait követő picernói recept ugyanis ennek a fűszernövénynek a használatát kilogrammonként körülbelül száz mag mennyiségben írja elő, és ez emeli ki a termék egyedi voltát. Ezzel kapcsolatosan meg kell jegyezni, hogy Picernóban az édesköménynek mindig is nagy és jelentős piaca volt. Ennek a mindenütt megtalálható régi évelő fűszernövénynek a magjait idős emberek gyűjtötték és árusították. Az édesköményt napjainkban általában – de nem feltétlenül – a körülhatárolt földrajzi területről szerzik be.

A „Lucanica di Picerno”-nak az érlelés idején a megfelelő rudakra történő felakasztása elősegíti a jellegzetes „U” alak kialakulását, amely mind a mai napig a termék megkülönböztető jegye.

A „Lucanica di Picerno” előállítása tehát erősen kötődik a földrajzi területhez, amint arról a számos termelő jelenléte tanúskodik. A termelők az őseik által használt kézműves módszereknek megfelelően különös figyelmet fordítanak a húsok kiválasztására, feldolgozására és érlelésére, mindezek révén jellegzetes terméket állítanak elő, ami a „Lucanica di Picerno”-nak a területtel való kapcsolatát bizonyítja a termék eredetétől egészen napjainkig.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

Ez a közigazgatási szerv a „Lucanica di Picerno” OFJ elismerésére irányuló javaslatnak az Olasz Köztársaság 2017. április 19-i, 91. számú Hivatalos Közlönyében történő közzétételével a fenti kérelem vonatkozásában elindította a nemzeti kifogásolási eljárást.

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 Minisztérium honlapján (www.politicheagricole.it), (a képernyő jobb felső sarkában) a „Qualità” („Minőség”) címszóra, majd a „Prodotti DOP, IGP e STG” („OEM, OFJ és HKT termékek”) (a képernyő bal oldalán), végül a Disciplinari di produzione all'esame dell'UE („Az uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások”) menüpontra kattintva.
