

V

(Hirdetmények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyása nyomán módosított egységes dokumentum közzététele az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban

(2019/C 359/04)

Az Európai Bizottság a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági ⁽¹⁾ rendelet 6. cikke (2) bekezdése harmadik albekezdésének megfelelően jóváhagyta ezt a kisebb jelentőségű módosítást.

E kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem a Bizottság DOOR adatbázisában tekinthető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA”**EU-szám: PDO-IT-01301-AM01 – 2019.4.5.****OEM (X)****OFJ ()****1. Elnevezés**

„Salamini italiani alla cacciatora”

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 hozatalkor a „Salamini italiani alla cacciatora” a következő érzékszervi, kémiai, fiziko-kémiai és mikrobiológiai tulajdonságokkal rendelkezik:

Érzékszervi jellemzők:

külső megjelenés: henger alakú

állag: a termék tömör, nem rugalmas állagú

a vágási felület megjelenése: felvágáskor tömör és homogén, a szeletekben nincsenek látható hártýadarabok

⁽¹⁾ HL L 179., 2014.6.19., 17. o.

szín: egyenletes rubinvörös, a zsírrészecskék egyenletesen oszlanak el

aroma: finom és jellegzetes

íz: lágy és finom, soha nem savas;

Kémiai és fiziko-kémiai jellemzők:

teljes fehérjetartalom: legalább 20 %

kollagén-fehérje arány: legfeljebb 0,15

víz-fehérje arány: legfeljebb 2,30

zsír-fehérje arány: legfeljebb 2,00

pH: legalább 5,3;

Mikrobiológiai tulajdonságok:

mezofil mikroorganizmusok: $> 1 \times 10^7$ telepképző egység grammonként, túlnyomórészt tejsavbaktériumok és coccus típusú baktériumok.

A késztermék átmérője legfeljebb 60 mm, hossza legfeljebb 200 mm, maximális tömege 350 g.

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

A „Salamini italiani alla cacciatora” a sertés vázizomzatáról lefejtett színhús, szalonna, só, zúzott és/vagy őrölt bors és fokhagyma felhasználásával készül.

A csontokról mechanikusan lefejtett hús nem használható fel a termék előállítása során.

Bor, cukor és/vagy dextróz és/vagy fruktóz, erjesztőbaktériumok, nátrium- és/vagy kálium-nitrát (maximális adag: 195 ppm), nátrium- és/vagy kálium-nitrit (maximális adag: 95 ppm), valamint aszkorbinsav és nátriumos sója felhasználható.

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

A „Salamini italiani alla cacciatora” előállítása a következő lépésekből áll: a nyersanyagok előkészítése, aprítás, keverés, töltés, szárítás és érlelés.

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

A „Salamini italiani alla cacciatora” ömlesztett állapotban, vákuumcsomagolásban vagy védőgázban csomagolva, egészben, darabolva vagy szeletelve kerülhet forgalomba. A csomagolási műveletekre kizárólag a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kerülhet sor.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A „Salamini italiani alla cacciatora” oltalom alatt álló eredetmegjelölés elnevezésének jól olvasható és eltávolíthatatlan, a címkén fellelhető minden egyéb felirattól határozottan megkülönböztethető betűkkel kell szerepelnie a címkén. Közvetlenül utána a „Denominazione di origine protetta” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) szövegnek kell szerepelnie. A nemzetközi piacokra szánt termékeken a „Denominazione di origine protetta” feliratot a rendeltetési ország nyelvén is fel lehet tüntetni.

Ezeket tilos kiegészíteni bármely, kifejezetten elő nem írt minősítéssel.

Megengedett azonban a névre, cégnévre vagy magánvédjegyre utaló megjelölések használata azzal a kikötéssel, hogy azoknak nem lehet dicsérő jelentése, és nem lehetnek alkalmasak a vásárlók megtévesztésére. Feltüntethető továbbá annak a sertésstenyésztő gazdaságnak a neve, ahonnan a termék előállításához felhasznált sertések származnak, amennyiben a nyersanyag teljes egészében az említett gazdaságból ered.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Salamini italiani alla cacciatora” előállítása a hagyományos előállítási területen történik, amely a következő régiók teljes területét foglalja magában, és pontosan megfelel a sertések származási régióinak: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio és Molise.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

Az otalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termék jellemzőit a természeti feltételek és az emberi, valamint természetes tényezők határozzák meg. Különösen a nyersanyag jellemzői függenek a körülhatárolt földrajzi makroterület sajátosságaitól, amely terület pontosan megfelel az előállítási területnek. Az „alapanyag – termék – eredetmegjelölés” egysége szorosan összekapcsolódik az adott régió társadalmi-gazdasági fejlődésével. Valójában a gabonafélék művelési módszereinek és a tejfeldolgozásnak a fejlődése egyértelműen kedvezett a szóban forgó termék előállításának azáltal, hogy maga után vonta termelési létesítmények megtelepülését a hagyományosan a sertésenyésztés sajátos formáival jellemzett területeken. A közép- és észak-olaszországi sertéstelepek az idők folyamán – a múlt évszázad óta – modern termelési ágazattá váltak Emilia Romagna és Lombardia megyében, ahonnan kiindulva az ágazat a központi és északi régiókkal határos régiókban is fejlődésnek indul. E fejlődés során az őshonos fajták átadták helyüket a szakosodott fajtáknak, amelyek – többek között – a helyi vonalakkal való keresztezésből származnak, és olyan nyersanyagot (hasított sertést) kínálnak, amely megfelel az agrár-élelmiszeripari ágazat igényeinek, és amely meghatározza a késztermék minőségét és érzékszervi jellemzőit.

A „Salamini italiani alla cacciatora” hírneve azokhoz a helyekhez kapcsolódik, ahol hagyományosan készül. A szájhagyomány szerint a *salamini* előállítása arra az időre nyúlik vissza, amikor a longobárdok meghódították Észak-Itáliát. A termelés ebből a régióból kiindulva terjedt át a szomszédos közép-itáliaia területekre, így az előállítási terület egybeesik a nagysúlyú sertések olaszországi tenyésztési területével. A termék története egy olyan, tipikus vidéki kultúra kialakulásához kapcsolódik, amely a „Padánia” néven ismert makrorégió egészére jellemző: ez a makrorégió, valamint az egyéb kapcsolódó területek azok a területek, ahonnan a szóban forgó elnevezésre vonatkozó régi hagyományok szerint feldolgozott nyersanyag származik. A „Salamini italiani alla cacciatora”-ra vonatkozó történelmi utalások a mai napig fennmaradtak a lombardiai gasztronómiai hagyományokban. A termék neve a vadászok napi fejadagjából ered, amelyet vadászataik során hagyományosan a tarisznyájukban vittek. A szóban forgó elnevezés a közelmúltban a származásmegjelölés, az eredetmegjelölés és az egyéb, az Olaszországból származó termékekre fenntartott földrajzi jelzések védelme érdekében Olaszország által Franciaországgal, Németországgal, Spanyolországgal és Ausztriával aláírt kétoldalú megállapodásokban is említésre került.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege megtekinthető az alábbi internetes oldalon: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

vagy

közvetlenül a Mezőgazdasági, Élelmészeti és Erdészeti Minisztérium honlapján (www.politicheagricole.it), (a képernyő felső részén jobbra) a „Qualità” (minőség) menüpont alatt a (képernyő bal oldalán található) „Prodotti DOP, IGP e STG” (OEM, OFJ és HKT termékek) menüpontra, végül a „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE” (uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások) pontra kattintva.