

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

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 86/06)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 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

„PANCETTA PIACENTINA”

EK-sz.: IT-PDO-0117-01103-08.04.2013

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)

⁽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.

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)

3. Módosítás(ok)

A módosítás értelmében – a törvényben meghatározott mennyiség betartása mellett – engedélyezésre kerül a nitrit felhasználása: ezzel a módszerrel a „Pancetta Piacentina” OEM előállítási műveletei során hatékonyabban lehet védeni a terméket a kórokozók és az oxidáció jelenségével szemben.

A „Pancetta Piacentina” terméknek az érlelés szakaszában történő elhelyezésére vonatkozó előírás törlésre kerül, mivel az OEM teljes előállítási folyamatát láthatóan nem befolyásolja, hogy a terméket „megfelelő polcokon” helyezik-e el.

A „Pancetta Piacentina” termék feltekerést követő kötözésével vagy varrásával kapcsolatos módosítás célja az előállítás e műveletének pontosítása, egyértelműbb körülírása.

Azon módosítás révén, amely bármilyen típusú sertésbél, illetve műbél használatát engedélyezi, lehetővé válik, hogy a termék előállításához bármilyen megfelelő anyag használható legyen. Ezt a módosítást a megváltozott piaci feltételek tették szükségessé, amelyek miatt rendkívül nehézkesen (sőt, bizonyos helyzetekben egyáltalán nem) elérhetők a korábban előírt anyagok bizonyos típusai.

A minimális érlelési idő három hónapról négy hónapra történő megemelésének célja az OEM címkével jelölt termék minőségének javítása.

A legmagasabb érlelési hőmérséklet 14 fokról 18-ra történő megemelése, valamint az érlelőhelyiség nedvességtartalmára vonatkozó 10 %-os tűréshatár bevezetése szintén a termék minőségnek javítását célozza, és lehetővé teszi, hogy a termék aromája erőteljesebb legyen, illetve hogy minden más termék-hibát ki lehessen küszöbölni.

Végül a termék minimális hamutartalmának 2 %-ról 1,5 %-ra történő csökkentése az élelmiszerek sótartalmának folyamatos csökkentésére irányuló tendencia figyelembevételével engedélyezett minimális sótartalomnak megfelelően történik, amivel a hamutartalom szoros összefüggésben áll.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

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

„PANCETTA PIACENTINA”

EK-sz.: IT-PDO-0117-01103-08.04.2013

OFJ () OEM (X)

1. Elnevezés

„Pancetta Piacentina”

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⁾ L. 2. lábjegyzet.

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Pancetta Piacentina” sós, természetesen érlelt, nyersen eltartható termék. Az előállításához a félsertés hasi részét borító, a szegycsont mögötti résztől a lágyéki részig húzódnó zsírt, valamint a törzs izomkötegeit kell felhasználni.

A késztermék henger alakú, tömege 4 kg és 8 kg közötti, színe élénkvrörös, benne a zsíros részek tiszta fehér színűek. A termék hújának illata kellemes és lágy, íze sós.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

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

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)

A takarmány adagolására és összetételére vonatkozóan részletes előírásokat kell betartani. 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 árpát, korpát, szóját és ásványi anyagokat. A sajtkészítés 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 „Pancetta Piacentina” előállításának valamennyi műveletét, a tisztítást, a szárazon történő sózást, a kötözést, a szárítást és az érlelést a 4. pontban meghatározott területen kell végezni.

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

A csomagolás, a szeletelés és a darabolás valamennyi művelete kizárólag a 4. pontban feltüntetett feldolgozási területen, a kijelölt ellenőrző szerv felügyelete alatt végezhető. A termék eredeti fő sajátosságainak megőrzése érdekében a csomagolás, a szeletelés és a darabolás műveleteit csak kifejezetten jó termékismerettel rendelkező szakemberek végezhetik az előállítási területen. Szeletelés előtt a termékről gondosan el kell távolítani a bőrt. A terméket körülvevő természetes bőr eltávolítása után, a termék ismeretlen környezeti feltételek között, levegővel történő érintkezése esetén előfordulhat, hogy oxidálódik, következésképp a szeletek, vagy a vágott felületek megbarnulnak, amitől a sovány rész elveszíti jellegzetes élénkvrörös színét, a zsíros rész megavasodik, és ez a termék jellegzetes aromájának megváltozásához vezet.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

A fogyasztásra bocsátott terméken fel kell tüntetni a „Pancetta Piacentina” jelzést.

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

Tilos bármilyen, nem kifejezetten előírt minősítés használata.

Mindazonáltal megengedett olyan – nevek, társasági formákra vagy magántulajdonban lévő márkajelzésekre – utaló jelölések használata, amelyeknek nincs dicsérő vagy a fogyasztókat megtévesztő jelentése, valamint feltüntethető annak a sertéstelepnek a neve, ahonnan a termék származik.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Pancetta Piacentina” előállítási területe Piacenza megye teljes területén belül a tengerszint feletti 900 méternél alacsonyabban fekvő vidékeket foglalja magában.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

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

A „Pancetta Piacentina” 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 széles körben elterjedt gabonatermesztéshez, valamint a szakosodott sajtüzemek feldolgozó rendszereihez kötődik: ezeknek köszönhető, hogy fejlődésnek indult a helyi sertésenyésztés.

Piacenza megyében a helyi termelők a húsrészek kiválogatásában és feldolgozásában magas fokú tapasztalatra tettek szert, ami máig fennmaradt. Különös szakértelmet igényel a „Pancetta Piacentina” feltekerése és kötözése. A hűvös és vízben gazdag völgyek, valamint az erdős növényzettel borított dombok jó hatással vannak az érlelőhelyiségek körülményeire.

5.2. A termék sajátosságai

A „Pancetta Piacentina” henger alakú termék. A szeleteken a sovány, élénkvörös, illetve zsíros, fehér részek váltakozása figyelhető meg. A termék illata kellemes és lágy, íze sós.

A „Pancetta Piacentina” előállítása olasz zsírsertésből származó izomrészek felhasználásával történik.

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

Ezenkívül a „Pancetta Piacentina” Piacenza megye területére behatárolható előállítása a helyi gyártókhoz kötődik, akik az idők során a termék szózása, feltekerése és kötözése terén sajátos szakértelemre tettek szert.

A termék feltekerése és kötözése következtében jön létre a „Pancetta Piacentina” jellegzetes henger formája, a fenti műveletek okozzák a szeleteken a sovány és zsíros részek váltakozását is.

A gyártóknak a hús szózása terén szerzett szaktudása, illetve a „Pancetta Piacentina” érlelési szakaszainak alapos ismerete további bizonyíték a „Coppa Piacentina” termék és az előállítási terület közötti kapcsolatra.

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

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

Hivatkozás a termék-leírás közzétételére

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

A termék-leírás 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 (<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 termék-leírások”) menüpontra kattintva.

⁽⁴⁾ L. 2. lábjegyzet.