

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban álló, kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem

(2016/C 153/11)

Az Európai Bizottság a 2013. december 18-i 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet⁽¹⁾ 6. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdésével összhangban jóváhagyta az alábbi kisebb jelentőségű módosítást

KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

Az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet⁽²⁾ 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban álló, kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem**„PROSCIUTTO DI NORCIA”**

EU-szám: IT-PGI-0217-01363 – 2015.9.8.

OEM () OFJ (X) HKT ()

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

Consorzio di tutela dell'IGP „Prosciutto di Norcia” IGP (a „Prosciutto di Norcia” OFJ védelmére alakult társulás)
Via Solferino n. 26
06046 Norcia
ITALIA

e-mail: info@prosciuttodinorcia.com

A Consorzio di tutela dell'IGP „Prosciutto di Norcia” IGP (a „Prosciutto di Norcia” OFJ védelmére alakult társulás) a Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (Mezőgazdasági, Élelmiszer- és Erdészeti Minisztérium) 2013. október 14-i 12511. sz. rendelete 13. cikkének 1. albekezdése értelmében kérelem benyújtására jogosult.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A termékleírás módosítással érintett rovata

- A termék leírása
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb [Jogszabályi változások, Felügyeleti szerv, csomagolás]

4. A módosítás típusa(i)

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek tekinthető módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását.
- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek tekinthető módosítása, amely szükségessé teszi a közzétett egységes dokumentum módosítását.

⁽¹⁾ HL L 179., 2014.6.19., 17. o.

⁽²⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot.
- Bejegyzett HKT termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének negyedik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek tekinthető módosítása.

5. Módosítás(ok)

Az előállítás módja

A Termékleírás 3. „Nyersanyagok” című cikke az alábbiak szerint módosult:

- A „c) más fajtájú, keresztezett vagy hibrid sertésekből, feltéve, hogy azok olyan kiválasztási vagy keresztezési programokból származnak, amelyek feltételei összeegyeztethetők az olasz törzskönyvben a ...” mondat helyébe

a következő lép:

„c) más fajtájú, keresztezett vagy hibrid, zsírsertésnek szánt sertésekből”.

Az említett módosítás célja annak a tisztázása, ami már szerepel a termékleírásban, közvetlenül a következő bekezdés „c)” pontjában, miszerint „Nincsenek a sertések származási helyére vonatkozó megkötések”.

A javasolt módosítás az EU-Szerződés 101. és 119. cikkének teljes körű átültetése és végrehajtása mellett figyelembe veszi a nyíltpiaci kereskedelem, illetve a szabad verseny elvét is. A szóban forgó módosítás kisebb jelentőségűnek minősül, mivel nem jelent szigorítást a termék nyersanyagainak forgalmazására vonatkozó megszorításokban; azonkívül teljesíti az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (3) bekezdésének második albekezdése a) és e) pontjában foglaltakat.

- Az „A takarmányozás és a tenyésztési módszerek révén biztosítható, hogy a tenyésztett zsírsertések súlya, fejlődésük során naponta csekély mértékben gyarapodjék.” mondat helyébe

a következő lép:

„A takarmányozás és a tenyésztési módszerek révén biztosítható a zsírsertések tenyésztése.”

- Az „A jelen Termékleírásban foglaltak szerint az engedélyezett takarmányfajtákra, valamint a mennyiségük és adagolásuk módjára vonatkozó előírások célja hagyományos zsírsertés tenyésztése – ezt a célt kell idővel elérni, napi csekély mértékű súlygyarapodással, és az érvényben lévő általános szabályoknak megfelelő takarmányozással.” mondat helyébe

a következő lép:

„A jelen Termékleírásban foglaltak szerint az engedélyezett takarmányfajtákra, valamint a mennyiségük és adagolásuk módjára vonatkozó előírások célja hagyományos zsírsertés tenyésztése – ezt a célt kell idővel elérni az érvényben lévő általános szabályoknak megfelelő takarmányozással.”

A módosítás háttérében az áll, hogy a „csekély” jelző nem objektív meghatározás, és könnyen félreértelmezhető. A zsírsertések tenyésztése során alkalmazott takarmányozási módszer eltérhet a Termékleírás 3. pontjában ismertetett tenyésztési szakaszban lévő sertésekre alkalmazható módszerektől, különös tekintettel az alábbiakra: az 1., 2. és 3., az „engedélyezett tápokról”, a teljes, valamint a gabonafélék által jelképezett „szárazanyag-tartalomról” szóló táblázatok tartalma, nemkülönben a savó és író együttes használatára vonatkozó korlátozásokkal kapcsolatos további specifikációk, a szárított burgonya és manióka együttes használata, az üledékkel társított nitrogéntartalom. Ebből az a következtetés vonható le, hogy a termékleírás rendelkezéseinek és a vonatkozó szabályoknak a betartása mellett, eltérő táp-összetétellel eltérő mennyiségű napi súlygyarapodás érhető el, amelynek változékonysága nem teszi lehetővé, hogy „naponta csekély mértékű gyarapodás”-ként említsük.

- Az „A sertéseket a születésüktől számított tizenötödik hónap vége előtt vágóhídra küldik.” mondat helyébe

a következő lép:

„A sertéseket a születésüktől számított 215. és 450. nap között küldik vágóhídra.”

A szóban forgó módosítás oka, hogy a sertéstáp-keverékek és az állattenyésztési/táp-adagolási technikák, noha alkalmazásukkal nem változnak a zsírsertéseknek a „Prosciutto di Norcia” OFJ termékleírásában ismertetett sajátosságai, jelentős fejlődésen mentek keresztül; ennek következtében, a genetikai tulajdonságok változatlanul hagyása mellett a hízósertések napi átlag súlygyarapodása határozottan nőtt, anélkül hogy a vágáskor/feldolgozáskor megváltozna a hús minősége. Emiatt a sertések súlya jóval 9 hónapos kor előtt (már 7-7,5 hónapos korban) eléri a termékleírásban előírt legkisebb, 15 hónapos koruk előtt pedig meghaladja az ugyanott előírt legnagyobb súlyt. A fentiek következtében csökken az a hasznos időtartam, ami alatt a sertések vágóhídra küldhetők, kevesebb a bekerülő nyersanyag, meginog a sertésfélék piacának stabilitása, és a tenyésztők büntetésnek vannak kitéve, ha a sertések nem felelnek meg a súlyra vagy életkorra vonatkozó előírásoknak. Ennélfogva a sertések vágóhídra küldhetőségének a 215 napos korra történő csökkentésre irányuló javaslat nagyobb mozgásteret hagyyna a tenyésztők számára a magasabb átlagos napi súlygyarapodást elérő állatok esetében; mindemellett nem büntetné azokat a tenyésztőket, akik mindent megtesznek annak érdekében, hogy lépést tartsanak a tenyésztési technikákkal a hízósertések napi fejadagja tekintetében, és mint már korábban említettük, a hús minőségét mindez nem befolyásolná.

- Az „A vágáskor a vágásból származó hasított sertéseknek a 3220/84/EGK rendelet, a Bizottság 2001. június 8-i 468/2001/EK határozata, valamint a 2002. július 11-i miniszteri rendelet által előírt formában zsírsertésnek kell minősülniük, és a sertéseknek a húsosságra vonatkozó hivatalos értékelési rendszer szerint átlagosan a középső osztályba kell tartozniuk.” mondat

helyébe a következő lép:

„A vágásból származó hasított sertéseknek az érvényben lévő szabályozás értelmében zsírsertésnek kell minősülniük, és a húsosságra vonatkozó hivatalos értékelési rendszer szerint átlagosan »E«, »U«, »R« és »O« osztályba kell tartozniuk.”

Az említett módosítást egyrészt az alkalmazandó keretszabályozás, másrészt az előállítás módjához kapcsolódó technikai okok indokolják. A szóban forgó módosítás egyben a termékleírásnak a jogszabályoknak történő megfeleltetése, mivel mind a 3220/84/EGK rendeletet, mind pedig a Bizottság 2001. június 8-i 468/2001/EK határozatát hatályon kívül helyezték. Az „E” húsossági osztályba tartozó hasított zsírsertés-comb felhasználásának engedélyezése a „Prosciutto di Norcia” előállításához, technikai szempontból az alábbiakat eredményezi: a termék előállításához jelenleg előírt „U” osztályba tartozó sertésekre jellemző zsírréteggel rendelkező, de az említett osztályénál magasabb (a vesepecsenyénél mért) sovány hústartalmuk ellenére is felhasználhatók a „Prosciutto di Norcia” előállításához.

- Az alábbi mondat: „A sózási eljárás közepes szemcseméretű tengeri nátriumklorid, és csekély mennyiségű bors felhasználásával történik”.

törlésre került.

Az említett módosítás célja a termékleírás jobb érthetősége: mivel a sózás, a „tengeri sóval” megegyező tengeri nátrium-klorid említése, továbbá a vonatkozó műveletek leírása a „Prosciutto di Norcia” termékleírásának 4. cikkében ismertetett „előállítás módjára” történő utalás, a bors felhasználásának említése pedig a 4. cikkben kívül az 5. „Értelés” című cikkben előírt műveletek között is szerepel.

A Termékleírás 4. „Az előállítás módja” című cikke az alábbiak szerint módosult:

- Az alábbi mondat: „A sertéscombok feldolgozásának következő művelete a sózás, amely két ütemben, közepes szemcseméretű tengeri só felhasználásával történik.”

helyébe a következő lép:

„A sertéscombok feldolgozásának következő művelete a sózás, amely két ütemben, tengeri só felhasználásával történik.”

A szóban forgó módosítással egyidejűleg törlésre kerül az általánosan „közepesen finomként” meghatározott szemcseméretre történő utalás; mindez annak tudható be, hogy a korszerű sózóberendezések üzemi termelése eltérő lehet az automatikus kalibrálásnak köszönhetően; utóbbi nem pusztán az alapanyag eltérő tulajdonságaitól, hanem hőmérsékleti tényezőktől és az üzemi terület relatív páratartalmától is függ.

- Az „A comb feldolgozása a hús kivéreztetésével kezdődik, ezt követően előbb nedves, majd száraz sóval történő bedörzsölés következik.” mondat után.

beillesztésre került a következő mondat:

„Amennyiben az 5. pontban tárgyalt, a sonka »réteggel való bevonásához« használt sertészsír nem tartalmaz borsot, a sózás szakaszában kevés bors kerül hozzáadásra.”

A bors hozzáadása a korábbi, 3. cikk szerinti módosítás átültetése, és összhangban áll az organoleptikus (érzékszervi) tulajdonságok 6. cikk szerinti leírásával, miszerint az oltalom alatt álló termék illata jellegzetes, enyhén fűszeres; utóbbi tulajdonság a sertézsírnak is betudható, amely az 5. „Érlelés” című cikkben foglaltak szerint tartalmazhat borsot.

Egyéb

A Termékleírás 7. „Ellenőrzés” című cikke az alábbiak szerint módosult:

- Az alábbi mondat: „A termék jelen termékleírásnak való megfelelését az 510/2006/EU rendelet 10. és 11. cikkében foglaltak szerint a »3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria soc. cons. a r. l.« elnevezésű felügyeleti szerv végzi, székhely Todi (PG), Fraz. Pantalla, tel. +39 07589571, Fax +39 0758957257, e-mail: certificazione@parco3a.org”

helyébe a következő lép:

„A termékleírásnak való megfelelés ellenőrzése az 1151/2012/EU rendelet 37. cikkében foglalt előírásoknak megfelelően történik. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt felügyeleti szerv a következő: »3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria soc. cons. a r. l.« székhely Todi (PG), Fraz. Pantalla, tel. +39 0758957201, Fax +39 0758957257, e-mail: certificazione@parco3a.org.”

A szóban forgó módosítás kizárólag a jogszabályi változások átültetéséről, valamint a felügyeleti szerv telefonszámának megváltozásáról szól.

A Termékleírás 8. „Jelölés és kiszerelés” című cikke az alábbiak szerint módosult:

- Az alábbi mondat után:

„A tanúsító jelzés egy beégetett logó, amelyen a »Prosciutto di Norcia« szöveg szerepel.”

beillesztésre került a következő bekezdés:

„A »Prosciutto di Norcia« kicsontozott, darabolt, változó formájú és súlyú darabokra vágott vagy szeletelt formában is fogyasztásra bocsátható. A felsorolt terméktípusok arra alkalmas, megfelelően lezárt és felcímkézett tárolóedényekben vagy élelmiszer-csomagolóanyagokban hozhatók forgalomba. A kicsontozott vagy darabolt formában fogyasztásra bocsátott sonkán a beégetett tanúsító jelzésnek minden esetben láthatónak kell lennie.”

A forgalomba kerülő terméktípusok egyértelműbb meghatározása, valamint a termék csomagolásával kapcsolatos különböző piaci követelmények kielégítése érdekében célszerűnek bizonyult a fenti bekezdést beilleszteni a termékleírásba.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„PROSCIUTTO DI NORCIA”

EU-szám: IT-PGI-0217-01363 – 2015.9.8.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés

„Prosciutto di Norcia”

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 „Prosciutto di Norcia” OFJ nyers, érlelt sonka, forgalomba kerülésekor jellegzetes „körte” alakú, súlya legalább 8,5 kg, vágáskor tömör, színe a rózsaszínestől a vörösig változhat. Illata jellegzetes, enyhén fűszeres, íze aromás, de nem sós.

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

A „Prosciutto di Norcia” előállításához az alábbi sertések combja kerül felhasználásra: az olasz törzskönyvből (Libro genealogico italiano) nemesített hagyományos olasz Large White és olasz Landrace fajták, illetve ezek leszármazottai, továbbá az olasz törzskönyvből (Libro genealogico italiano) nemesített olasz Duroc fajták. Ezenkívül felhasználhatók más fajtájú, keresztezett vagy hibrid, zsírsertésnek szánt egyedek. A sertések származási helyére vonatkozóan nincsenek megkötések.

Tilos az alábbiak felhasználása: ellentétes jellemzőket hordozó sertések, különös tekintettel a stresszérzékenységre (PSS); a termékleírás szempontjából alkalmatlannak tartott genetikai típusok és egyedek, valamint a Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc és Spotted Poland fajták fajtatiszta egyedei.

Az állatoknak adott takarmány megfelel a vonatkozó szabványok szerinti előírásoknak. A takarmányozás és a tenyésztési módszerek révén biztosítható a 160 kg (+/- 10 %) súlyú zsírsertések tenyésztése.

A 30 és 80 kg közötti élőtömegű sertések takarmányozása a termékleírás 1. és 2. táblázatában ismertetett takarmányok adásával történik oly módon, hogy a teljes, gabonafélék adta szárazanyag-tartalom legalább 45 %. A 80 kg-ot meghaladó élőtömegű sertések takarmányozása a termékleírás 2. táblázatában ismertetett takarmányok adásával történik oly módon, hogy a teljes, gabonafélék adta szárazanyag-tartalom legalább 55 %.

A savó és író napi fejadagja együttesen legfeljebb 15 liter lehet.

Ha üledékhez társul, az összes nitrogéntartalom 2 % alatt marad.

A napi fejadagot tekintve, a szárított burgonya és manióka együttesen legfeljebb a szárazanyag-tartalom 15 %-a lehet. A tűrészhatár, a fentiekben ismertetett valamennyi paraméter esetében legfeljebb 10 %.

A takarmányadagot úgy kell összeállítani, hogy megfeleljen az állatok – termékleírás szerinti célok figyelembevételével meghatározott – szükségleteinek az egyes tenyésztési ciklusokban.

A takarmány – a hatályban lévő általános előírásokban meghatározott mértékig – kiegészíthető ásványi anyagokkal és vitaminokkal.

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

A „Prosciutto di Norcia” előállítási és érlelési műveleteit a 4. pontban meghatározott előállítási területen kell végezni.

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

A „Prosciutto di Norcia” kicsontozott, darabolt, változó formájú és súlyú darabokra vágott vagy szeletelt formában bocsátható fogyasztásra. A felsorolt terméktípusok arra alkalmas, megfelelően lezárt és felcímkézett tárolóedényekben vagy élelmiszer-csomagolóanyagokban hozhatók forgalomba. A kicsontozott vagy darabolt formában fogyasztásra bocsátott sonkán a beégetett tanúsító jelzésnek minden esetben láthatónak kell lennie.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A „Prosciutto di Norcia” megfelelő, a termék azonosítására szolgáló tanúsító jelzéssel ellátva kerül forgalomba. A tanúsító jelzés egy beégetett logó, amelyen a „Prosciutto di Norcia” szöveg szerepel. A címkén, a rajta szereplő minden más felirattól világosan megkülönböztethető módon, nem kitörölhető betűkkel fel kell tüntetni a „Prosciutto di Norcia” földrajzi jelzést, utána az „indicazione geografica protetta” (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) feliratnak és az IGP (OFJ) rövidítésnek is szerepelnie kell, annak az országnak a nyelvén, ahol a terméket forgalomba hozzák. A fenti jelöléseket a termék logójával együtt kell használni. Tilos bárminemű, nem kifejezetten előírt minősítés használata.

Mindazonáltal megengedett olyan – nevekre, társasági formákra vagy magántulajdonban lévő márkajelzésekre – utaló jelölések használata, amelyeknek nincs dicsérfő vagy a vásárlókat megtévesztő jelentése, valamint a sertésstélep nevének feltüntetése, ahonnan a termék származik.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Prosciutto di Norcia” előállítási területe Norcia, Preci, Cascia, Monteleone Spoleto és Poggiodomo települések 500 m tengerszint fölötti magasság fölött elhelyezkedő területeit foglalja magában.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A 4. cikkben körülírt előállítási terület az alábbiakkal jellemezhető: magas, a tenger felől érkező nedves levegő beáramlását megakadályozó hegyhátak, továbbá az esővíz elvezetésének kedvező, nagy mennyiségben megtalálható mészkő-képződmények. Az említett tulajdonságok a helyi lakosoknak a pásztorkodó életmódban és a sertés-feldolgozásban az idők során szerzett tapasztalatainak, valamint szaktudásának köszönhetően a földrajzi területen kialakulhattak a minőségi sonka előállításához szükséges optimális természeti és emberi tényezők.

A „Prosciutto di Norcia” vágási felülete tömör, színe a rózsaszínes és a vörös között változik, illata jellegzetes, enyhén fűszeres, íze aromás, de nem sós.

A „Prosciutto di Norcia” tulajdonságai az előállításra jellemző emberi tényezőkhöz kívül szorosan kapcsolódnak a környezeti körülményekhez is. A terület természetes környezete – éghajlati jellemzői, valamint a talaj fent ismert tulajdonságai miatt – különösen kedvező a sonka érleléséhez. Ezenkívül a sertéshús tartósításának művészete a Nursino vidékén már a Római-korban elhíresült. A hegyvidéki szegényes mezőgazdaságnak, nemkülönben a hideg évszak kikényszerítette télenségnél köszönhetően a terület lakosai a pásztorkodáshoz kötődő tevékenységekre szakosodtak. Utóbbit a Köztársaság, valamint a Római Birodalom idején is támogatták, később az egyházi állam is a szárnyai alá vette, amikor a lazio-i földek valorizálásán dolgozott. A földművesek már jártasak voltak a sertésfélék anatómiájában, levágásában, a hús feldolgozásában és az egyes daraboknak mind a mai napig jellegzetességként fennmaradt tartósításában; a lesózott, érlelt darabokat a környező településeken értékesítették.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

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 „Prodotti DOP IGP” („OEM OFJ termékek”) címszóra, majd a „Prodotti DOP IGP STG” („OEM OFJ HKT termékek”) (a képernyő bal oldalán), végül a „Disciplinari di produzione all'Esame dell'UE” („Az uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások”) menüpontra kattintva.
