

Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelölésének oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2007/C 86/03)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK ⁽¹⁾ tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a módosítási iránti kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e kérelem közzétételének napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

Módosítási kérelem a 9. cikk és 17. cikk (2) bekezdése alapján

„PROSCIUTTO DI PARMA”

EK-szám: IT/PDO/117/067/09.06.1998

OEM (X) OFJ ()

Kért módosítás(ok)

A termékleírás érintett szakaszcíme(i):

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- X Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkezés
- X Nemzeti előírások

Módosítás(ok):

Az előállítás módja

A „Prosciutto di Parma” fogyasztásra bocsátás előtti minimális érlelési ideje minden darabra vonatkozóan egységesen 12 hónap.

Nemzeti előírások

Megszűnt minden hivatkozás a 2081/1992/EGK tanácsi rendelet ⁽²⁾ kibocsátása előtti jogszabályokra és eljárásokra, amelyeket a jelenlegi közösségi szabályozás hatályon kívül helyezett.

⁽¹⁾ HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

⁽²⁾ HLL 193., 1993.7.31., 5. o.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„PROSCIUTTO DI PARMA”

EK-szám: IT/PDO/117/067/09.06.1998

OEM (X) OFJ ()

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. *A tagállam felelős szervezeti egysége:*

Név: Ministero Politiche Agricole e Forestali
Cím: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma
Tel.: (39) 06 481 99 68
Fax: (39) 06 42 01 31 26
E-mail: QTC3@politicheagricole.it

2. *Csoportosulás:*

Név: Consorzio del Prosciutto di Parma
Cím: Via Marco dell'Arpa, 8/b
I-43100 Parma
Tel.: (39) 0521 24 39 87
Fax: (39) 0521 24 39 83
E-mail: —
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

3. *Termék típusa:*

1.2 osztály: Húsipari termékek

4. *Termékleírás:*

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Név: „Prosciutto di Parma”

4.2. Leírás:

- Érelt nyers sonka.
- A bőrbe égetett tanúsítójellel azonosítva.
- Gömbölyded külső forma: alsócomb (csülök) nélkül, nincsenek rajta olyan külső tökéletlenségek, amelyek a termék külsejét károsan befolyásolhatják, a combcsont fején (dió) túlnyúló csupasz izomrész 6 cm-re korlátozva (rövidre vágás).
- Súly: normális esetben nyolc és tíz kilogramm között, és semmi esetre sem kevesebb hét kilogrammnál.
- Színe vágáskor: egységes a rózsaszín és vörös között, a zsíros részek tiszta fehér színével vegyítve.
- Aroma és íz: kellemes édeskés ízű, kevésbé sós, erőteljes és jellegzetes aromájú hús.
- Jellemzője, hogy megfelel a nedvességre, sóra és proteolízisre vonatkozó meghatározott elemzési paramétereknek.
- A pármái sonkát a tanúsítójel elhelyezése után egészben, csontozva, változó formában és súlyban darabolva vagy szeletelve, és megfelelően csomagolva lehet kereskedelmi forgalomba hozni.

- 4.3. Földrajzi terület: A pármái sonka készítése Párma megye egy körülhatárolt területén történik. Ez a megyének (Olaszország, Emilia-Romagna tartomány) a via Emilia úttól délre elhelyezkedő területét foglalja magába, az úttól legalább 5 km távolságban és legfeljebb 900 méter magasságban, amelyet keleten az Enza-folyó nyugaton pedig a Stirone-patak határol.

Az alapanyag egy ennél földrajzilag tágabb feldolgozási térségből, amely a következő tartományok közigazgatási területeit tartalmazza: Emilia-Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo és Lazio (Olaszország).

- 4.4. Származási igazolás: Az alapanyag gyártásának sajátos, fajtára, táplálási rendszerekre és tenyésztési kritériumokra vonatkozó feltételei vannak; ezeket egy speciális ellenőrző rendszer biztosítja, amelynek az előzőleg elismert és engedélyezett, – az ellenőrzési eljárásokat illetve az azonosítási, elismerési és igazolási rendszereket elfogadó – állattenyésztők, mézások és termelők alávetik magukat.

Az elismert állattenyésztő minden sertés hátsó combjára, a születést követő harmincadik napig letörölhető bélyeget üt, amely saját azonosító kódját tartalmazza. A tenyésztő köteles a levágásra elindított sertések számára bizonyítványt kiállítani arról, hogy azok megfelelnek a tenyésztési szakaszra vonatkozó előírásoknak.

A pármái sonka készítésére szánt friss combokon a mézások köteles letörölhető jelet elhelyezni a bőrre égetve, jól látható módon, az ellenőrző szervezet által adott útmutatás alapján. A mézások elhelyezi a letörölhető bélyeget a hozzá – az előző bekezdésben említett bizonyítvánnyal együtt – érkező sertésekből nyert friss combokon, miután megbizonyosodott arról, hogy a bizonyítvány megfelel a törvényes előírásoknak. A pecsét annak a vágóhidnak az azonosító kódját hordozza, amelyiken a vágás történt. A mézásoknak minden egyes friss comb-tételt, amelyikre ezen pont szerint megjelölt, el kell látnia a tenyésztő által az előző pontban leírt formák szerint kiadott bizonyítvány eredeti vagy másolati példányával.

Kizárólag az elismert mézásoktól származó, letörölhető bélyeggel ellátott és a szükséges dokumentációval kísért friss combok használhatók fel a pármái sonka védelem alatt álló termelésében. Minden egyes alkalommal, amikor pármái sonka készítésére szánt combok érkeznek valamely elismert üzembe, az ellenőrző szerv egy megbízottja tanúsítja az igazoló bélyegek és a fent ismertetett dokumentáció meglétét.

A friss combokon sózásakor a feldolgozás kezdetének dátumát tanúsító fémpecsétet kell elhelyezni. A pecsét elhelyezéséről a gyártó gondoskodik, mindenképpen a sózás előtt, oly módon, hogy az mindig látható legyen. A pecsét jelzi a feldolgozás kezdetének hónapját és évét.

Az érlelés végén az ellenőrző szerv megbízottjai személyesen jelennek meg a tanúsítójel beégetésekor (ennek formája stílizált ötágú korona, ellipszisének belsejében a PARMA helyiségnév szerepel), amely elsősorban a sonkák megfelelőségéhez szükséges hozzávalók meglétét tanúsítja. A tanúsítvány tartalmazza a termelő üzem azonosító, betűkből és számokból álló rövidítést is.

A készterméken tehát megjelenik: a sertés származási helyét jelentő, tenyésztését azonosító tetoválás, a friss combot feldolgozó vágóhidat azonosító letörölhető pecsét, a gyártóüzemnek a feldolgozás kezdetét jelölő fémpecsétje és az a beégetett pecsét, amelyet az érlelés végén helyeztek el, és amellyel azonosítható a feldolgozó üzem.

- 4.5. Az előállítás módja: A szabályozás előírja többek között, hogy a nyersanyag tekintetében a pármái sonka kizárólag a következő fajtájú sertésekből készülhet: csak tiszta vagy származott Large White és Landrace alapú hagyományos fajtájú sertésekből, amint azokat az olasz törzskönyv (Libro Genealogico Italiano) révén tökéletesítették; Duroc fajtából származó sertésekből, amint azt az olasz törzskönyv révén tökéletesítették; valamint más fajtájú, keresztezett vagy hibrid sertésekből, feltéve, hogy olyan kiválasztási vagy keresztezési programokból származnak, amelyek feltételei nem összeegyeztethetetlenek az olasz törzskönyvben a nehéz sertések tenyésztéséről leírtakkal, amelyeknek életkora legalább 9 hónap, súlya 160 kg (az eltérés 10 % lehet), és analitikus módon megtervezett speciális étrenddel táplálták őket.

A pármái sonka előállításához felhasznált nyersanyag (friss comb) a következő jellemzőkkel rendelkezik:

- zsírkonzisztencia: a comb bőr alatti zsírhártyájának belső és külső zsírjában található jódszám és/vagy a linolsavtartalom meghatározása alapján becsülik meg. Az egyes mintáknál a jódszám nem haladhatja meg a 70-et, a linolsav tartalom pedig nem lehet 15 %-nál magasabb;

- zsírborítás: a darabolt friss comb külső részén a zsír vastagságának – a combcsont fejének megfelelően („alsó dió”) vertikálisan mérve – körülbelül 20 mm-nek kell lennie a 7–9 kg-os páрмаi sonka előállításához felhasznált friss combnál, és 30 mm-nek a 9 kg-nál nagyobb páрмаi sonka előállításához felhasznált friss combnál.

Ez a vastagság semmiképp sem lehet 15, illetve 20 mm-nél kisebb a friss comb két kategóriájánál, beleértve a bőrt is. A „koronában” olyan borításnak kell lennie, amely minden esetben megakadályozza a vastag bőr elszakadását az alatta elhelyezkedő izomkötegtől.

A friss darabolt combok, amelyek súlyának lehetőleg 12 és 14 kg között kell lennie, semmi esetre nem nyomhatnak kevesebbet 10 kg-nál.

A friss combokat a hűtésen kívül semmilyen tartósító eljárásnak sem szabad alávetni, ideértve a fagyasztást is; hűtés alatt azt értjük, hogy a combokat tárolás és szállítás során $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ és $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$ közötti belső hőmérsékleten kell tartani. Nem lehet olyan sertések combját felhasználni, amelyeket kevesebb, mint 24 órával vagy több mint 120 órával korábban vágtak le.

A vágóhidról érkező combot pontos munkafolyamatoknak vetik alá, kizárólag tengeri só hozzáadásával, nem kevesebb, mint 12 hónapig. A munkafolyamatok a következők: elkülönítés, hűtés, darabolás, sózás, pihentetés, mosás-szárítás, elő-érlelés, légszárítás-leütögetés, disznózsírral feltöltés, érlelés, szeletelés-csomagolás.

A 4.3. pontban meghatározott földrajzi területen kell elhelyezkedniük a gyártó üzemeknek (sonkakészítők), valamint a szeletelő és csomagoló üzemeknek, tehát itt kell lezajlani a nyersanyag minden feldolgozási folyamatának. A nyersanyag származási térségében, amint a 4.3. pontban már leírtuk, van a székhelye mindazoknak a sertésleteleknek, amelyekből a páрмаi sonka előállításához a combokat nyerik, a megfelelő elkészítésre jogosult vágóhidaknak valamint a felügyelt termelés körébe esetlegesen bevont bontási üzemeknek.

A páрмаi sonka a tanúsítójel elhelyezése után egészben, csontozva, különböző formájú és súlyú darabokban vagy szeletekben, megfelelően csomagolva hozható forgalomba. Ez utóbbi esetben a szeletelési és csomagolási műveleteket kizárólag a gyártásra jellemző térségben hajthatják végre, és az OEM-jelet letörölhetetlenül és elmozdíthatatlanul kell elhelyezni a csomagoláson az alábbi 4.8. pontban leírt módnak megfelelően. Ez a rendelkezés azért szükséges, hogy biztosítsák a páрмаi sonka tipikus minőségi jellemzőit, valamint, a termék teljes nyomon követhetőségét.

- 4.6. Kapcsolat: A páрмаi sonka különleges jellemzői és az eljárás magas szintű minőségi, higiéniai és élelmiszerbiztonsági követelményeinek betartása mind szorosan függ a környezeti feltételektől valamint a természeti és az emberi tényezőktől. A nyersanyag és az eredetmegjelölés szorosan összefügg egymással és a földrajzi terület termelési, gazdasági és társadalmi fejlődésével, amely meghatározta a megismételhetetlen és elmozdíthatatlanul kell elhelyezni a csomagoláson az alábbi 4.8. pontban leírt módnak megfelelően. Ez a rendelkezés azért szükséges, hogy biztosítsák a páрмаi sonka tipikus minőségi jellemzőit, valamint, a termék teljes nyomon követhetőségét.

A meghatározott földrajzi makrózóna szövetébe néhány szűk terület illeszkedik, amelyek az egyedüli és megismételhetetlen körülmények és a különleges emberi hivatástudat következtében a nevezett sonka termelési területévé váltak.

A fent említett szűk területek egyike a páрмаi sonka gyártási területe, a termékleírás C. bekezdésében leírt kis része Párma megyének. Ezt a mikro-területet elhelyezkedésével összefüggésben egyedülálló ökológiai, éghajlati és környezeti körülmények jellemzik. A versiliai tengerpart felől érkező levegő a Val di Magra-völgy olajfaligetei és fenyvesei között lecsöndesedve, az appennini hágónál kiszáradva, és megelvezve a gesztenyeillattal, megérkezik, hogy kiszárita a és különlegesen édessé tegye a páрмаi sonkát.

És éppen az egyedülálló és megismételhetetlen környezeti körülmények és az emberi nem egyedülálló hivatástudatának köszönhetően lehetett ez a vidék tanúja egy olyan magas minőségi szintű termék születésének, mint a pármái sonka.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Istituto Parma Qualità
Cím: via Roma, 82/b-c
Langhirano (Parma) (Italia)
Tel.: (39) 0521 86 40 77
Fax: (39) 0521 86 46 45
E-mail: ipqsegretaria@libero.it

4.8. Címkézés: A pármái sonka első elem ismertetőjegye, amely megkülönbözteti a piacon, ha figyelmen kívül hagyjuk a címkét, a „hercegi korona” (beleégetett márkajel, ami stilizált ötágú koronát ábrázol és a „Parma” helyiségnév kíséri). Ez mind az azonosítás, mind a minősítés szempontjából márkaértéket ad a pármái sonkának, abban az értelemben, hogy kettős funkciója van: eredetiségét bizonyítva megkülönbözteti a terméket a többi nyers sonkától, és tanúsítja, hogy a termék átment az előírt gyártási szakaszokon és hogy az érdekelt alanyok minden lépést igazoltak.

Tehát valójában kizárólag a tanúsítójel megléte igazolja az eredetmegjelölés jogszerű és jogos használatát: a „hercegi korona” nélkül a terméket nem lehet megjelölni, sem a címkéken és a csomagoláson, sem az eladási dokumentumokban, sem a kereskedelmi tranzakcióban (egész, szeletelt vagy előrecsomagolt, illetve részekben történő kiskereskedelmi eladás).

A pármái sonka címkézésének megkülönböztető jegyei a következők:

- A teljes, csontos pármái sonkánál:
 - „Prosciutto di Parma”, ezt követi a „denominazione di origine protetta” (védett eredetmegjelölés),
 - a gyártó üzem székhelye.
- A csomagolt, teljes, csontozott vagy darabolt pármái sonkánál:
 - „Prosciutto di Parma”, ezt követi a „denominazione di origine protetta” (védett eredetmegjelölés),
 - a csomagoló üzem székhelye,
 - a gyártás dátuma, ha a pecsét már nem látható.
- A szeletelt és előrecsomagolt pármái sonkánál:
 - a csomagolásnak közös része a felső része felületének 25 %-án, a bal felső részen elhelyezkedő háromszög, amiben fekete alapon a „hercegi korona” tanúsítójel és a következő felirat található:
 - „Prosciutto di Parma denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 Febbraio 1990, n° 26 e del Reg. (CE) n. 1107/96” (az 1990. február 13-i 26. sz. törvény és az 1107/96/EK rendelet értelmében védett eredetmegjelölésű pármái sonka);
 - „confezionato sotto il controllo dell’Organismo autorizzato” (a felhatalmazott Szervezet ellenőrzése alatt csomagolva);
 - a csomagoló üzem székhelye;
 - a gyártás időpontja (az érlelés kezdetének a pecséten szereplő dátuma).

Tilos olyan jelzőket használni, mint „classico” (klasszikus), „autentico” (eredeti), „extra” (extra), „super” (szuper) és más az eladás jelöléséhez kapcsolódó minősítéseket, említéseket és tulajdonításokat, kivéve a „disossato” (csontozott)-at és az „affettato” (szeletelt)-et, akárcsak más olyan utalásokat, amelyekről a termékleírás nem tesz kifejezetten említést.