EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

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

(2008/C 328/12)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

AZ 510/2006/EK RENDELET

„CIAUSCOLO”

EK-szám: IT-PGI-005-0557-11.10.2006

OFJ (X) OEM ( )

1. **Elnevezés**

„Ciauscolo”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Olaszország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.2. osztály – Hús és hústermékek

3.2. *A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik*

A „Ciauscolo” sertéshús feldolgozásából nyert termék, amely az alábbi (mennyiség szerint csökkenő sorrendben felsorolt) részekből álló sertéshús-keverékből készül: szalonna (legfeljebb 70 %), lapocka (legfeljebb 40 %), sonka- és karajnyesedék (legfeljebb 30 %). A „Ciauscolo” legjellemzőbb tulajdonsága, hogy könnyen kenyérre kenhető.

Forgalomba hozatalkor a „Ciauscolo” OFJ henger alakú, puha, tömege 400 és 2 500 gramm közötti, átmérője 4,5 és 10 cm közötti, hosszúsága 15 és 45 cm közötti lehet.

([1]) HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

A terméket felszelve rózsaszín, egyforma, homogén, avasságtól mentes szeleteket kapunk. A termék illata kellemes, aromás, jellegzetes, határozott és fűszeres (a húskeverékhez sót, őrölt feketeborsot, bort és aprított fokhagymát adnak), íze finom, kellemes, soha nem savanyú.

A „Ciauscolo" OFJ továbbá az alábbi kémiai jellemzőkkel rendelkezik:

pH-érték: 4,8 vagy annál magasabb.

Fehérje: legalább 15,00 %.

Zsír: 32 és 42 % között.

Víz/fehérje arány: legfeljebb 3,10.

Zsír/fehérje arány: legfeljebb 2,80.

Mikrobiológiai jellemzők: az érlelés során keletkező aerob mezofil baktériumok, tejsavbaktériumok és tejbaktériumok esetében a telepképző egységek számának meg kell haladnia a grammonkénti 1×10^7-t.

3.3. *Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén)*

Felhasználhatók: a hagyományos fajtájú sertések: az olasz Large White és Landrace, valamint a törzskönyv szerint nemesített fajok, vagy ugyanezen fajták kansertéseinek leszármazottai, az olasz Duroc fajtából származó, az olasz törzskönyv szerint nemesített fajták kansertéseinek leszármazottai, más fajtákhoz tartozó kansertések leszármazottai, vagy pedig olyan válogatási vagy keresztezési modellekből származó hibrid kansertések Olaszországban vagy külföldön született leszármazottai, amelyek céljai összeegyeztethetőek a hízósertés előállítására vonatkozó olasz törzskönyvben szereplőkkel.

A következő fajták nem használhatók: olyan egyedek, amelyek nem kívánatos tulajdonságokkal rendelkeznek, különös tekintettel a sertés-stressz szindróma (PSS) kialakulásáért felelős génre, olyan fajták és egyedek, amelyeket a termékleírás szempontjából nem megfelelőnek ítélnek, a Landrace Belga, a Hampshire, a Pietrain, a Duroc és a Spotted Poland fajtákhoz tartozó fajtatiszta egyedek.

A sertéseket a születésüket követő 9. és 15. hónap között kell vágásra küldeni.

A vágásra szánt állatoknak kiváló egészségi állapotban kell lenniük. 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 gyulladásos vagy traumás állapot egyértelmű jelei fedezhetők fel.

A vágásra küldött sertések átlagos súlya (élősúlya) 170 kg, de minden esetben 145 és 200 kg közötti.

A vágás során keletkezett hasított testeknek a 3220/84/EGK rendelet, a 2001. június 8-i 2001/468/EK bizottsági határozat és a 2002. július 11-i olaszországi miniszteri határozat szerint nagysúlyúnak kell minősülniük, és a hústartalom becslésére szolgáló hivatalos rendszer alapján a közepes kategóriába kell esniük.

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén)*

A tenyésztési módszereknek, az engedélyezett takarmánynak, annak mennyiségének és felhasználási módjának olyannak kell lennie, hogy azok segítségével nagysúlyú sertést lehessen nevelni. Ezt a célt oly módon kell elérni, hogy a takarmány mennyiségét naponta, kis mértékben, fokozatosan kell növelni, és a takarmányt illetően be kell tartani a hatályban lévő általános előírásokat.

A takarmányozás célja – a tenyésztési módszerekkel együtt – az, hogy a takarmány mennyiségének napról napra történő fokozatos, kis mértékű növelésével nagysúlyú sertést lehessen nevelni.

A felhasznált takarmánynak meg kell felelnie az árukategóriákra vonatkozó előírásoknak.

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

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani*

A „Ciauscolo” OFJ előállítása és érlelése kizárólag a 4. pontban leírt földrajzi termelési övezetben történhet.

3.6. *A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A „Ciauscolo” OFJ-t természetes sertés- vagy marhabélbe töltik, majd a terméket két végén kenderből készült spárgával összekötözik. A „Ciauscolo” OFJ csomagolatlanul, illetve vákuumos vagy védőgázas csomagolásban, egészben vagy szeletekben hozható forgalomba.

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok*

A „CIAUSCOLO” megnevezést, majd utána az „Indicazione Geografica Protetta” (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) feliratot a terméken egyértelműen, letörölhetetlenül és a címkén szereplő minden más felirattól világosan megkülönböztetve kell feltüntetni. Közvetlenül e jelzések után az „IGP” (OFJ) jelzést (annak az országnak a nyelvén, ahol a terméket forgalomba hozzák) és/vagy a közösségi jelképet is fel kell tünteni. Megengedett az olyan feliratok használata, amelyek nevekre, cégekre vagy magánjelzésekre utalnak, de csak abban az esetben, ha azok nem rendelkeznek dicsérő jelentéssel, és nem alkalmasak a vásárló és/vagy a fogyasztó félrevezetésére. Ezenkívül fel lehet tüntetni azon sertéstartó gazdaság nevét vagy cégnevét, ahonnan a termék származik, azzal a feltétellel, hogy az alapanyag kizárólag abból a gazdaságból származik. Az e cikkben említetteken kívül bármilyen egyéb minősítés feltüntetése tilos. A „CIAUSCOLO” megnevezést olasz nyelven kell feltüntetni.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „CIAUSCOLO” OFJ előállítási területe Ancona, Macerata és Ascoli Piceno megyék egyes településeit foglalja magában. A terület ily módon való meghatározása tükrözi a ciauscolo hagyományos jellegét és annak a vidéki családok körében való elterjedtségét. Figyelembe kell venni továbbá azokat az éghajlati sajátosságokat, amelyek a meghatározott területet jellemzik. Az éghajlat főként kontinentális, különösen a három említett megye egyes településeinek magasan fekvő domb- és hegyvidéki területein.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

Az Ancona, Macerata és Ascoli Piceno megyék egyes településeit magában foglaló terület pontos meghatározása tükrözi a „Ciauscolo” hagyományos jellegét és annak a vidéki családok körében való elterjedtségét. A földbirtokokon élő bérlők saját családjuk és a földbirtokos családja számára neveltek sertést. Mivel a levágott sertésen gyakran két család osztozott, az állatot két részre osztották: az egyik felét a bérlő, a másikat a földbirtokos kapta. A ciauscolo a nemes részek feldolgozása után megmaradt részekből készített termék volt. A meghatározott területre az 1950-es évekig jellemzőek voltak a rendkívül kis méretű (4–5 hektáros), felesbérletben művelt birtokok, mivel a mezőgazdasági munkaerő számának növekedésével a birtokok egyre inkább felaprózódtak. A birtokokon ezért egyetlen disznót neveltek, mivel ez volt összeegyeztethető a szarvasmarha-tenyésztéssel és a növénytermesztéssel, és ily módon élelmiszer-szükségletüket is ki tudták elégíteni. A hegyvidéki gazdaságokkal kapcsolatos mezőgazdasági és történelemi tényezők mellett figyelembe kell venni a meghatározott terület éghajlati viszonyait is, amelyek főként kontinentálisak, különösen a meghatározott terület magasan fekvő domb- és hegyvidéki területein. A többek között a Monti Sibillini hegységnek köszönhető hidek telek ugyanis kedvező hatással vannak az érlelésre, ezáltal pedig a termék minőségének megőrzésére.

5.2. *A termék sajátosságai*

A „Ciauscolo” OFJ-ként való elismerésére irányuló kérelmet a termék hírneve és ismertsége indokolja. Közismert ugyanis, hogy a „Ciauscolo” jól kenhető, és ez a tulajdonsága egyértelműen megkülönbözteti a többi kolbászárutól. A többi szalámiféleségtől eltérően ugyanis a „Ciauscolót” nem szeletekre vágják, hanem kenyérre, vagy más hasonló termékre kenve fogyasztják, és ez az értékes tulajdonság szorosan kapcsolódik a húskeverék különleges összetételéhez: az igen magas zsírtartalomhoz, a finom daráláshoz és a speciális feldolgozási módszerekhez. A „Ciauscolo” további tulajdonsága, amely alapján a fogyasztó könnyen azonosítani tudja a terméket, a tapintható puhaság.

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 okozati kapcsolat*

A „Ciauscolo" kolbásztermék előállításához szükséges bevett technikák, valamint feldolgozási, tartósítási és érlelési módszerek közvetlenül a Piceno körzetében élő, mezőgazdasággal foglalkozó, illetve vidéki lakosság körében megőrzött hagyományokon és jártasságon alapulnak. A disznóvágás és a sertés házi feldolgozása mindig is jó alkalmat kínált a családok és szomszédok közötti összejövetelre, árucserére és arra, hogy a felesbérlő megajándékozza a földbirtokost („padrone"). A házi disznóvágás és az azt követő feldolgozás mindig társadalmi jellegű, hagyományos téli eseménynek számított, amely megjelenik a népi kultúra szokásaiban, a folklórban és amelynek emlékét megőrizték. A „ciaùscolo, ciavuscolo" az etimológiai meghatározás szerint a „ciabusculum" szóból ered, amelynek jelentése: kis étel vagy kis étkezés, a paraszti hagyományok szerint a reggeli és az ebéd, illetve az ebéd és a vacsora között kis adagokban fogyasztott uzsonna.

Különböző dokumentumokban előfordul a „Ciauscolo" elnevezés hagyományos használata, mely tanúsítja, hogy a „Ciauscolo" évszázadok óta jelen van a meghatározott területen. Példaként említhető a Camerino község közjegyzői archívumában talált, 1851. októberi árucikkek árjegyzékének („Prezzi dei generi") kivonata, amelyben a különböző termékeket (búza, borjú, sertés, sonka, szalámi, kolbász, tőkehal) tartalmazó listán megtalálható a „Ciauscolo" is. Kiemelendő, hogy a dokumentumban pontosan az az elnevezés szerepel, mint amelyre az oltalom alatt álló földrajzi jelzésként (OFJ) való elismerés iránti kérelem irányul.

Korábban a termék közismertségét az elnevezés megléte is jelezte, valamint az, hogy pontos fogalommeghatározása bekerült az olasz nyelv nagyszótárába (Zingarelli) is. Az említett szótár a következőképpen határozza meg a „ciauscolót": Marche tartományra jellemző, értékes disznózsírból és finomra darált húsból készült, fokhagymával és fűszerekkel ízesített, enyhén füstölt, nagyon puha kolbász; a szó etimológiáját pedig 1939-ig vezeti vissza a szótár.

Végezetül a „ciauscolo" közismertségét az is mutatja, hogy az elnevezés 2000 óta jelen van a hagyományos mezőgazdasági és élelmiszeripari termékek nemzeti jegyzékében (a Hivatalos Közlöny rendes melléklete – általános sorozat, 194. szám, 2000. augusztus 21.). E jegyzék az Olaszország területén folyó termelést összesíti. Az összesítés célja, hogy a generációváltás során ne vesszenek el a hosszú hagyományokra visszatekintő termelési ismeretek. A „ciauscolo" elnevezésnek Marche tartomány jegyzékében való jelenléte egyértelműen utal a termék közismertségére, mivel a fent említett jegyzékbe történő felvételhez ki kell mutatni, hogy a termék előállításának legalább 25 éves hagyománya van.

6. **A termékleírás közzétételére történő hivatkozás**

Ez a közigazgatási szerv megindította a nemzeti fellebbezési eljárást azzal, hogy a „Ciauscolo" oltalom alatt álló eredetmegjelölés elismerésére irányuló kérelmet közzétette az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönyének 2006. március 17-én megjelent 64. számában.

A termelési szabályok egységes szerkezetbe foglalt szövege az alábbi internetes oldalon tekinthető meg:

site:www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

vagy

– közvetlenül a minisztérium honlapján (www.politicheagricole.it) a „Prodotti di Qualità" (minőségi termékek) linket választva (a képernyő bal oldalán) a „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)" (uniós vizsgálatnak alávetett termelési szabályok) címszó alatt.