

V

(Vélemények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

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

(2009/C 71/10)

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

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

Módosítás iránti kérelem a 9. cikk alapján

„PROSCIUTTO DI NORCIA”

EK-szám: IT-PGI-0117-1554-11.07.2007

OFJ (X) OEM ()

1. A termékleírás érintett szakaszcímei:

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Nemzeti előírások
- Egyéb (határozza meg)

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

2. A módosítás típusa:

- Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló lap módosítása
- Azon bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának módosítása, amely esetében sem az egységes dokumentumot, sem az összefoglalót nem tették közzé
- 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 (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (4) bekezdése)

3. Módosítás(ok):**3.1. A termék leírása:**

Az eredetmegjelölés elismerési kérelmének alapját képező termékleírás 3. szakasza rögzíti, hogy az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel rendelkező „Prosciutto di Norcia” (norciai sonka) előállításához kifejezett hízósértést kell felhasználni. Tekintettel arra, hogy a „kifejlett hízósértés” jellemzésére pontos fogalom meghatározás létezik, annak érdekében, hogy az ellenőrző szerv megfelelőbb adatokhoz, a fogyasztók pedig megbízhatóbb információkhoz jussanak, a termékleírásban célszerű részletesebben kifejteni a „kifejlett hízósértés” jellemzőit.

3.2. A származás igazolása:

A termékleírás 7. szakaszában a származásra vonatkozó olyan adatokat is helyénvaló feltüntetni, amelyek eddig nem szerepeltek a termékleírásban.

3.3. Nemzeti előírások:

A termékleírásból törölték a konzorcium által végzett ellenőrző tevékenységre történő összes utalást, mivel az nem egyeztethető össze az 510/2006/EK rendelet 10. és 11. cikkében szereplő rendelkezésekkel.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„PROSCIUTTO DI NORCIA”

EK-szám: IT-PGI-0117-1554-11.07.2007

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés:

„Prosciutto di Norcia”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**3.1. A termék típusa (II. melléklet):**

1.2. osztály – Hús és hústermékek

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

A „Prosciutto di Norcia” OFJ érleléssel készülő nyers sonka, amely forgalomba hozatalkor körtéhez hasonló alakú, tömege legalább 8,5 kg. A sonkát felszeletelve tömör, rózsaszín és vörös között változó színű szeleteket kapunk. A termék jellegzetes, enyhén fűszeres illatú, ízletes, de nem sós.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

A „Prosciutto di Norcia” OFJ előállításához a következő fajták használhatók fel: az olasz törzskönyv szerint nemesített, hagyományos sertésfajták (olasz Large White és Landrace), valamint ezen fajták kansertéseinek leszármazottai, és az olasz törzskönyv szerint nemesített Duroc italiana fajtából származó kansertések leszármazottai. Felhasználhatók továbbá más fajtákhoz tartozó kansertések leszármazottai, vagy a hízósertések előállítására szolgáló olyan válogatási vagy keresztezési modellekből származó hibrid kansertések leszármazottai, amelyek céljai összeegyeztethetőek a hízósertés előállítására vonatkozó olasz törzskönyvben szereplőkkel. A sertések származására vonatkozóan nincsenek földrajzi kötöttségek.

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

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

A felhasznált takarmánynak meg kell felelnie a kereskedelmi előírásoknak. A takarmányozás célja – a tenyésztési módszerekkel együtt – az, hogy a takarmány mennyiségének napról napra történő fokozatos, kis mértékű növelésével nagysúlyú sertést lehessen nevelni.

A 30 és 80 kg közötti tömegű sertések takarmányozásához a termékleírás 1. és 2. táblázatában szereplő takarmányokat lehet felhasználni. A gabonafélékből származó szárazanyagoknak a teljes takarmányfelvétel legalább 45 %-át kell kitennie. A 80 kg fölötti tömegű sertések takarmányozásához kizárólag a termékleírás 2. táblázatában szereplő takarmányt lehet felhasználni. A gabonafélékből származó szárazanyagoknak a teljes takarmányfelvétel legalább 55 %-át kell kitennie.

A takarmányban az író és a savó együttes mennyisége egyenként nem haladhatja meg a napi 15 litert.

A törköly nitrogéntartalmának 2 %-nál alacsonyabbnak kell lennie.

A takarmányban a szárított burgonya és a manióka együttes mennyisége nem haladhatja meg a szárazanyagtartalom 15 %-át. Az előzőekben felsorolt mennyiségek tekintetében 10 %-os eltérés megengedett.

A takarmány összetevőinek arányát úgy kell meghatározni, hogy az kielégítse az állatok különböző életszakaszaiban jellemző, és a termékleírásban szereplő célkitűzésekkel összefüggő szükségleteket.

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

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

A „Prosciutto di Norcia” előállítását és érlelését a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kell végezni.

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

–

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A „Prosciutto di Norcia” a termék azonosítására szolgáló jelöléssel ellátva hozható forgalomba. A jelölést a sonkára égetett pecsét képezi, amelyen a „Prosciutto di Norcia” felirat szerepel. A „Prosciutto di Norcia” oltalom alatt álló földrajzi jelzést a terméken egyértelműen, letörölhetetlenül és a címkén szereplő minden más felirattól világosan megkülönböztetve kell feltüntetni. Közvetlenül e jelzés után az „Indicazione geografica protetta” (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) feliratot vagy az „IGP” (OFJ) rövidítést is fel kell tüntetni, annak az országnak a nyelvén, ahol a terméket forgalomba hozzák. A feliratokat a termék logójával együtt kell feltüntetni. A kifejezetten előírt minősítésen kívül bármilyen egyéb minősítés feltüntetése tilos.

Megengedett azonban az olyan feliratok használata, amelyek nevekre, cégekre vagy márkanevekre utalnak, de csak abban az esetben, ha azok nem rendelkeznek dicsérfő jelentéssel, és nem alkalmasak a vásárló és/vagy a fogyasztó félrevezetésére.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A „Prosciutto di Norcia” előállítására szolgáló földrajzi terület Norcia, Preci, Cascia, Monteleone Spoleto és Poggiodomo települések azon területeit foglalja magában, amelyek a tengerszint felett 500 méternél magasabban fekszenek.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A 4. pontban leírt földrajzi területen magas hegygerincek találhatók, amelyek megakadályozzák, hogy a tenger felül érkező nedves levegő bejusson a területre, a mészkőképződmények pedig lehetővé teszik a csapadék elszívárgását. Ezen jellemzőknek, valamint a helyi lakosok által a sertésnevelés és a sertéshús feldolgozása terén az idők során megszerzett tudásnak és speciális szakértelemnek köszönhetően ezen a földrajzi területen mind természeti szempontból, mind pedig az emberi tényezők szempontjából optimális környezet jött létre a minőségi sonkakészítéshez.

5.2. A termék sajátosságai:

A „Prosciutto di Norcia” szeletelésekor tömör, rózsaszín és vörös között változó színű szeleteket kapunk. A termék jellegzetes, enyhén fűszeres illatú, ízletes, de nem sós.

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 „Prosciutto di Norcia” OFJ-hez kapcsolódó követelmények nem csak a környezeti feltételek, hanem az emberi tényező függvényei is. A területet jellemző természeti környezet – az 5.1. pontban említett éghajlatnak és talajviszonyoknak köszönhetően – különösen kedvez a sonka érlelésének. Nursino területén a sertéshús tartósításának módszere már a római korban is ismert volt. A hegyvidéki mezőgazdaság szegényes lehetőségei miatt, valamint annak következtében, hogy a téli időszakban kevés volt a tennivaló, a terület lakosai a sertéstartáshoz kötődő tevékenységekre specializálódtak. Ez a római köztársaság idején, majd a császárkorban is jellemző volt, illetve folytatódott a Pápai Állam fennhatósága alatt is, amely Lazio tartomány földterületeinek nagy részét igazgatta. A földművesek ekkor már alapos ismeretekkel rendelkeztek a sertés anatómiai jellemzőiről és levágásáról, valamint a hús feldolgozásáról és tartósításáról. A húst, amelyet ma is ugyanazokkal a módszerekkel dolgoznak fel és tartósítanak, mint egykor, sózás és érlelés után a környékbeli területeken értékesítették.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

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

– 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.