

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

(2009/C 112/06)

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

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK

„CRUDO DI CUNEO”

EK-sz.: IT-PDO-0005-0490-05.09.2005.

OEM (X) OFJ ()

Ez az összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szerve:

Név: Ministero Delle Politiche Agricole E Forestali
Cím: Via XX Settembre n. 20
00187 Roma
ITALIA
Tel.: +39 0646655106
Fax: +39 0646655306
e-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Csoportosulás:

Név: Consorzio di Promozione e Tutela del Prosciutto di Cuneo
Cím: Corso Dante, 51
12100 Cuneo
ITALIA
Tel.: +39 0171942008
Fax: +39 0171942023
e-mail: chiara.astesana@astesanaspa.it
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

3. A termék típusa:

1.2. osztály – Húsipari termékek

4. Termékleírás:

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

4.1. Elnevezés:

„Crudo di Cuneo”

4.2. Leírás:

A „Crudo di Cuneo” előállításához kizárólag a meghatározott előállítási területen született, nevelt és levágott állatból származó friss sertéscomb használható fel.

A „Crudo di Cuneo” sonka előállítására szánt állatok tenyésztésére jóváhagyott sertésfajok vagy genetikai típusok a Large White Italiana és Landrace Italiana hagyományos fajtákból származó, az olasz törzskönyvvel (Libro Genealogico Italiano, LGI) nemesített sertések vagy ugyanezen fajták kansertéseinek leszármazottai; a Duroc Italiana fajtából származó, az olasz törzskönyvvel nemesített kansertések leszármazottai; valamint a más fajtájú vagy hibrid kansertések leszármazottai, feltéve hogy ezek a kanok olyan kiválasztási vagy keresztezési programokból származnak, amelyek célkitűzései összeegyeztethetők az olasz törzskönyvben a zsírsertések tenyésztésére vonatkozó célkitűzésekkel.

A takarmányadag oly módon van összeállítva, hogy analitikus összetétele az elválasztási, növelési és hizlalási szakaszban tükrözze a sertés szükségleteit:

1. ELVÁLASZTÁSI SZAKASZ (30 kg élő tömegig)

Az adag jellemzői

- nyersfehérje: 16–22 %
- megemészthető energia/nap: 3 230–3 900
- lizin (g/kg): 10–16 %
- nyersrost: 3–5 %

Napi adag (a napi adag a különböző összetevők százalékában kifejezve; az élő tömeg 4 %-a)

- kukorica: 35–40 %
- szója (kivonatliszt): 16–20 %
- búza: 12–15 %
- árpa: 13–17 %
- szójaolaj: 1–3 %
- lágý búzakorpa: 8–12 %
- ásványi és vitaminkiegészítők: 3–5 %

Ebben a szakaszban tilos a porlasztott sertésplazma, valamint a tejből készült friss és sűrített származékok és melléktermékek használata.

2. NÖVELÉSI SZAKASZ (30–80 kg élő tömegig)

Az adag jellemzői

- nyersfehérje: 15,50–18 %
- megemészthető energia/nap: 3 200–3 600
- lizin (g/kg): 7–16 %
- nyersrost: 3,5–5 %

Napi adag (a napi adag a különböző összetevők százalékában kifejezve; az élő tömeg 3 %-a)

- kukorica: 45–49 %
- szója (kivonatliszt): 14–18 %
- búza: 10–13 %
- árpa: 9–12 %

- zsiradék 1,5–2 %
- lágy búzakorpa: 10–14 %
- ásványi és vitaminkiegészítők: 3–5 %

3. HIZLALÁSI SZAKASZ (80–156 kg végső élő tömegig)

Az adag jellemzői

- nyersfehérje: 13,5–17,5 %
- megemészthető energia/nap: 3 100–3 400
- lizin (g/kg): 6–9 %
- nyersrost: 3,5–5,5 %

Napi adag (a napi adag a különböző összetevők százalékában kifejezve; az élő tömeg 2,3 %-a)

- kukorica: 49–53 %
- szója (kivonatliszt): 12–16 %
- búza: 9–12 %
- árpa: 8–11 %
- zsiradék 1–1,5 %
- lágy búzakorpa: 10–14 %
- ásványi és vitaminkiegészítők: 3–5 %

Ebben a szakaszban tilos a következők alkalmazása: étkezési hulladék; 40 kg élő tömeg fölött halolaj; 120 kg fölött 4 %-nál nagyobb zsiradéktartalmú takarmánypogácsa; 60 kg élő tömegtől a levágásig keksz, ropi, snack; általában vágóhídi hulladék és állati liszt; rizsből készült melléktermékek.

A hasznosítási szakaszokon belül a szükségletek a sertés növekedésének vagy a rendkívüli nyári meleg miatt bekövetkező éghajlati szélsőségek miatt módosulhatnak.

A takarmányozáshoz felhasznált alapanyagok elsősorban a „Crudo di Cuneo” sonka előállítási területről származnak, a gabonát pedig jórészt a sertésenyésztő gazdaságok termesztik.

A „Crudo di Cuneo”-nak forgalomba hozatalkor a következő jellemzőkkel kell rendelkeznie: a feldolgozás megkezdésétől számítva legalább 10 hónapos érlelés; az érlelést követően 7–10 kg tömeg; a felvágáskor egységes vörös szín; a külső és a lágy belső sovány hús állaga szilárd, nem petyhüdt; látható, sárgásfehér, szilárd, nem ragadós külső zsírréteg; illatos, érett, édes aroma és íz felvágáskor; a főbb izomkötegekben és közöttük kis mennyiségű fehér belső zsír; kirívó szagok hiánya. Megszúrásakor a zsír nem áraszthat erőteljes avas szagot, tej-, hal- vagy más kirívó szagot. A kétféjű kombizon található sovány hús kémiai összetételének meg kell felelnie a következő szélső értékeknek: 4,5–6,9 % só, 57–63 % nedvesség; 22–31 % fehérje-bomlástermék (proteolízis). Külső anomáliák hiánya: a bőrnek és a csontoknak épnek kell lenniük, nem jelenhetnek meg nyilvánvalóan kergesedésre utaló jelek vagy túlzott puhulások. Szín a vágásnál: nem jelenhetnek meg egyenetlenségek, foltok vagy csíkok.

4.3. Földrajzi terület:

A „Crudo di Cuneo” OEM előállítási területe a Liguri-Alpok (a Cadibona-hágótól a Nava-hágóig), a Tengeri-Alpok (a Tenda-hágó tömbjéig) és a Cotti-Alpok közé esik. A hegyvonulatok nagy U alakú peremet képeznek; ezen belül terül el a délről észak felé tartó Tanaro, Pó és mellékfolyóik által barázdált fennsík. Ez a terület felöleli Cuneo megyét, Asti megyét, valamint Torino megye következő településeit: Airasca, Andezeno, Arignano, Baldissero Torinese, Bibiana, Bricherasio, Buriasco, Cambiano, Campiglione Fenile, Candiolo, Cantalupa, Carignano, Carmagnola, Castagnole Piemonte, Cavour, Cerenasco, Chieri, Cumiana, Frossasco, Garzigliana, Isolabella, Lombriasco, Luserna S. Giovanni, Lusernetta, Macello, Marentino, Mombello di Torino, Montaldo Torinese, Moriondo Torinese, None, Osasco, Osasio, Pancalieri, Pavarolo, Pecetto Torinese, Pinerolo, Pino Torinese, Piobesi Torinese, Piossasco, Piscina, Poirino, Pralormo, Prarostino, Riva, Roletto, Rora', S. Secondo di Pinerolo, Santena, Scalenghe, Trofarello, Vigone, Villafranca Piemonte, Villastellone és Vinovo. A földrajzi térségben az enyhe légáramlatok kialakulásának köszönhetően nagyjából állandó 50–70 %-os a páratartalom, illetve mérsékelt – télen nem rendkívül hideg, nyáron pedig nem perzselő – a hőmérséklet, ami a „Crudo di Cuneo” esetében proteolízis-értékkel és az alacsony nedvességtartalommal jellemezhető egységes és markáns érlelést tesz lehetővé.

4.4. A származás igazolása:

A termelési folyamat valamennyi szakaszát figyelemmel kell kísérni, és az összes bemenő (input) és kimenő (output) terméket dokumentálni kell. Ily módon és a sertésenyésztők, mészárosok, húsbontók, feldolgozók, csomagolók és szeletelők megfelelő nyilvántartásai (amelyeket az ellenőrző szerv tart karban), valamint az előállított mennyiségeknek az ellenőrző szerv számára megfelelő időben történő bejelentése garantálják, hogy a gyártási lánc mentén a termék nyomon követhető és visszakövethető legyen. A megfelelő jegyzékekbe felvett valamennyi természetes vagy jogi személy azon mértékig lesz a felügyeleti szerv által végzett ellenőrzés alanya, amilyen mértékben ezt a termelési szabályzat és a kapcsolódó ellenőrzési terv előírja.

4.5. Az előállítás módja:

A „Crudo di Cuneo” előállításához nem használható fagyasztott sertéscomb. Kan és emse felhasználása kizárt. A sertéscomb feldolgozása az állat levágása után legkorábban 24 órával és legkésőbb 120 órával indul meg. A leválasztás és a körülvágás után következik a sózás, amely szárazon történik kiszáritott vagy részben nedvesített sóval. A só tartalmazhat kis mennyiségű őrölt fekete borsot és ecetet, továbbá keverhető bele fűszer, fűszerkivonat vagy természetes antioxidáns. Tartósítószer használata nem megengedett. A sózási időszak hossza legalább két hét. A sózás végétől kezdve a sertéscomb legalább 50 napig pihen. A „Crudo di Cuneo”-t a sózás kezdetétől számított tizedik hónap végéig érlelik. A termék érlelése közben kerül sor a beszírozására (sugnatura), amelynek során az izomfelszínre disznózsírból, sóból és rizs- vagy búzalisztből álló keveréket visznek föl. A műveletet vagy egyszer végzik el a feldolgozás 5. és 7. hónapja között, vagy több alkalommal a 4. és a 8. hónap között. Porrá őrölt fekete vagy fehér bors felhasználható. A „Crudo di Cuneo” OEM előállításához kizárólag magas szintű állatjóléti körülmények között született és nevelt állatból származó friss sertéscombot használnak fel. Ez az emelt szint akkor garantált, ha az elválasztás, a növelés és a hizlalás szakaszában szállítás vagy istállóváltás miatt a sertés nincs stressznek kitéve. A nevelésnek ezen kívül azt is garantálnia kell, hogy a hizlalás szakasza olyan eredménnyel záruljon, amely összhangban áll a végtermék jellemzőivel. A „Crudo di Cuneo” jellemzője ugyanis az optimális zsírborítás, és ezért kell a születésnek és a nevelésnek az előállítási területen történnie.

Ezen túlmenően a levágásnak is az előállítási területen kell megtörténnie, hiszen egyrészt tiszteletben kell tartani a levágás és a hús feldolgozása közötti idő hosszát, másrészt a hosszas szállítás zúzódadásokat, vérömlenyeket és eresedést okozna, amelyek veszélyeztethetnék a sertéscomb feldolgozásának feltételeit.

A comb feldolgozási műveletei és érlelése – amint ezt a 4.6. pont is kifejti – szorosan kötődik az előállítási térség emberi és természeti tényezőihez, ezért ezeknek a műveleteknek az előállítási térségre korlátozása kötelező feltételévé válik a „Crudo di Cuneo” előállításának.

4.6. Kapcsolat:

Az OEM előállítási területe a más térségektől elütő és a terméknek tipikus, a végfogyasztó által jól felismerhető minőségjegyeket kölcsönző sajátos talaj- és éghajlati viszonyoknak köszönhetően ösidők óta összekapcsolódik a sertésenyésztés, illetve a „Crudo di Cuneo” feldolgozásának és érlelésének történetével.

A „Crudo di Cuneo”-ban a sótartalommal szorosan összefüggő nedvességtartalmat az enyhe légáramlatok hatása határozza meg. Ezek a földrajzi területen található hegyekből érkező szellők, amelyek reggeltől éjszakáig váltakozó irányban fújnak, alacsony szinten stabilizálják a levegő páratartalmát, amely így kiváló érést tud biztosítani a terméknek. Ez tükröződik az alacsony nedvességtartalomban, az érlelési időben és a „Crudo di Cuneo”-ra jellemző proteolízis-értékben.

A környezet és a termék közötti szoros kapcsolatot ezen kívül a nyersanyag jelenti, ugyanis a sonka fehérjebomlását a nyersanyag jellemzői is befolyásolják. A cuneói sertést a tengerszint fölött átlagosan 350 m magasságban lévő területen nevelik, ahol a téli ködök és a nyári fűledtség hiánya kitűnő egészségi állapotot tesz lehetővé. A levegő egészségességén és a víz tisztaságán túl a helyben termesztett gabonákon alapuló hagyományos, egészséges és természetes takarmányozás az, amely a hús korai érését elősegíti. A fehérjebomlás (proteolízis) jelensége a felszíni mikroorganizmusok kialakulásához kötődik: a hentesek által nagy gondossággal elvégzett besózás biztosítja, hogy a combhúsban még jelen lévő nedvesség a kapillárisokon keresztül kiáramoljon. Ily módon a sonka sovány hús alkotta felszínén olyan csekély páratartalom-növekedéssel jellemezhető mikroklimatikus viszonyok alakulnak ki, amelyek

kedvezőek a penészgomba- és élesztőgomba-képződéshez. Ezek képesek lebontani a sovány részben jelen lévő fehérjekomponenst, és eközben olyan peptidfrakciókat szabadítanak föl, amelyek a „Crudo di Cuneo” ízéhez és illatához egyaránt meghatározó módon képesek hozzájárulni.

Az évszázadok során az OEM minőségéhez – valamint a piaci híréhez és hírnevéhez – meghatározó módon járult hozzá az ember, aki az idők során képes volt sajátos feldolgozási technikákat kifejleszteni és ezeket nemzedékről nemzedékre továbbadni egészen napjainkig. Erről a kifinomult mesterségről tanúskodik Guglielmino Prato 1618-ban keletkezett műve, a *Clypeo del gentiluomo* is, amely részletesen leírja a piemonti hentesek munkáját.

A „Crudo di Cuneo” fogyasztását történelmileg dokumentálja a térség nemeseitől, kolostoraitól és apátságaitól érkezett számos rendelés. Éppen a sonka iránti kereslet növekedése befolyásolta jelentősen a feldolgozók számának növekedését.

A „Crudo di Cuneo” OEM tehát értelmezhető az emberi és környezeti tényezők együttes eredményeként, amelyek az idők során befolyásolták előállítási módját, és hozzájárultak jellegzetes minőségjegyeihez.

4.7. Ellenőrző szerv:

A felügyeleti rendszer megfelel az EN 45011 szabványban meghatározott feltételeknek.

Elnevezés: I.N.O.Q. — Istituto Nord Ovest Qualità — Società Cooperativa a r.l.
Cím: Piazza Carlo Alberto Grosso n. 82
12033 Moretta (Cuneo)
ITALIA
Tel.: +39 0172911323
Fax: +39 0172911320
e-mail: inoq@inoq.it

4.8. Címkézés:

Forgalomba hozatalkor a „Crudo di Cuneo” OEM-et a származás és az azonosítás szavatolása érdekében sajátos jelzéssel kell ellátni. Ez a termék logója, amelyet a sonkagyártó üzemben forró vassal a sonka két legnagyobb oldalára kell billogozni.

A „Crudo di Cuneo” OEM csomagolásán vagy a ráerősített címkén vagy a termékhez kapcsolódó táblácskán, gyűrűn és cédulán világos, letörölhetetlen és az itt megjelenő többi írástól egyértelműen elkülöníthető karakterekkel szerepelnie kell: a sajátos és összetéveszthetetlen grafikus szimbólum, az 1898/2006/EK bizottsági rendelet 14. cikke szerinti közösségi szimbólum, valamint az azonosítószám, amellyel ellenőrzési rendszerben részt vevő valamennyi gyártó rendelkezik. A „Crudo di Cuneo” OEM logója a termék felismerhetősége érdekében két főbb elemből áll össze: a sonka stilizált formája és a háromszög vagy ék (olaszul „cuneo”), amely a megyeszékhellyel való kapcsolatra utal, hiszen Cuneo eredeti alaprajza pontosan ék alakú volt.

