

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 322/10)

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

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM
A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE
Módosítás iránti kérelem a 9. cikk alapján
„PROSCIUTTO TOSCANO”
EK-szám: IT-PDO-0217-1494-10.06.2005
OFJ () OEM (X)

1. A módosítással érintett termékleírás szakasz címe:

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

2. **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:*

Pontosabban határozták meg a kész termék vegyi és fizikokémiai jellemzőit, és az 510/2006/EK rendelet értelmében meghatározták a csomagolás módjait.

Részletesebben írták le a nyersanyag jellemzőit, azaz egyértelműsítették, melyek azok a tényezők, amelyeket az ellenőrző szervezeteknek vizsgálniuk kell.

Előírásra került, hogy a feldolgozás megkezdése előtt a combokat fémből készült húsbélyegzővel kell megjelölni, hogy a termék azonosítása és ennek következtében a nyomon követhetősége biztosítható legyen.

A tisztítási műveletet illetően pontosabban meghatározták, hogy a combcsont végéhez képest mennyire lóghat ki a húsos szegély, annak érdekében, hogy a sonkák végső formája harmonikus és egységes legyen, valamint hogy a fogyasztó egyértelműen felismerhesse azokat.

A termék eredetének és nyomon követhetőségének további garanciájaként előírták, hogy a kész termékre pecsétet kell égetni.

3.2. *Az előállítás módja:*

Szükségesnek tartották pontosítani azt, hogy a szeletelés és a csomagolás műveleteit – az eredetmegjelölés hírnevének megőrzése céljából – az előállítás területén kell elvégezni, ezáltal garantálva a termék eredetiségét, továbbá kiváló minőségének és tulajdonságainak fenntartását. A „Prosciutto Toscano”-t (toszkán sonkát) a fogyasztók azért kedvelik, mert „sokáig érlelt”, tömör, nem válnak szét benne az izomrétegek, jól meghatározott a nedvességtartalma, ezáltal a sonkaszelet szilárd és nem petyhüdt. Fontos, hogy a fogyasztó ezeket a jellemzőket a forgalomba hozott „Prosciutto Toscano” összes típusa esetében változatlan formában felismerhesse, azaz a szeletelést és a csomagolást követően a terméknek ugyanazokkal a jellemzőkkel kell rendelkeznie, mint egy egész sonka felvágásából származó terméknek. Annak érdekében, hogy a fogyasztók számára ugyanazokat a jellemzőket biztosítani lehessen, a Prosciutto Toscano előállítási módja a szeletelésre és csomagolásra szánt comb esetében további két hónap érlelést ír elő.

Ha a szeletelésre vagy darabolásra szánt kicsontozott combokat ismeretlen ideig, az előírtaktól eltérő környezeti feltételek között tárolják, az olyan, a „Prosciutto Toscano” ismert jellemzőivel ellentétes tulajdonságok megjelenését eredményezhetné, mint a rendellenes penészképződés, a fehérjék rendellenes károsodása és ebből következően a proteolitikus mutató megváltozása vagy a zsírfrakció megavasodása. Ez akár olyan mértékű lehet, hogy megváltozhat a fogyasztók által hosszú ideje kedvelt illat és íz. Az avasodás, amit egyes környezeti és tárolási tényezőknek, többek között az érlelő helyiség magas hőmérsékletének és a légáramlás sebességének, az együttes jelenléte segít elő, a zsírra nézve olyan jelentős elváltozást okoz, hogy megsárgulhat, állaga károsodhat és benne az avas szagért felelős,

illó, szerves összetételek jöhetnek létre. Ezek az elváltozások olyan mértékűek, hogy jelentősen módosítják a Prosciutto Toscano zsírjának színét, tömörségét és az izomfelszínhez való tapadását. Továbbá, ha a csomagolást megelőzően a húsos részt és a szeleteket levegő éri, az az ehető felszín erős oxidálódását, ebből következően a hús megbarnulását és az érintkező izomtömeg felszíni részének kiszáradását okozhatja, túlzott nedvesség esetén pedig a hús petyhüdtté válhat.

3.3. Címkézés:

Abból a célból, hogy a nyomon követhetőség és az ellenőrzés a teljes lánc során biztosítható legyen, a leírásba bekerült egy, a nyersanyagokra, valamint a termékleírásban megjelölt jellemzőknek megfelelő sonkákra elhelyezendő jelzésekre vonatkozó rész.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„PROSCIUTTO TOSCANO”

EK-szám: IT-PDO-0217-1494-10.06.2005

OFJ () OEM (X)

Ez az egységes dokumentum a termékleírás főbb elemeit tartalmazza tájékoztató jelleggel.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Ministero delle politiche agricole e forestali
Cím: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tel. +39 0646655104
Fax +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Csoporthoz tartozás:

Név: Consorzio del Prosciutto Toscano
Cím: Via G. Marignolli 21/23
50127 Firenze FI
ITALIA
Tel. +39 0553215115
Fax +39 0553215115
E-mail: —
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. A termék típusa:

1.2. osztály – Húsok és húskészítmények.

4. Termékleírás:

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

4.1. Név:

„Prosciutto Toscano”

4.2. Leírás:

Forgalomba hozatalakor a „Prosciutto Toscano” az alábbi fizikai, érzékszervi, vegyi és fizikokémiai jellemzőkkel rendelkezik: formája ívesen kerekded a combcsont húsos kerete miatt, amely nem nyúlhat 8 cm-en túl a combcsont végénél; tömege 8–9 kg körül mozog, de legalább 7,5 kg. A vágási felületen a hús színe az élénkvöröstől a világos pirosig terjed, kevés izomközi zsír jellemzi. A tiszta fehér színű bőr alatti zsír enyhén rózsaszínes erezetű, tömör, nincsenek benne különváló vonalak a rétegek között, az alatta lévő izomfelülethez jól tapad.

Íze zamatos, a hagyományos előállítási és érlelési módnak köszönhetően jellegzetesen illatos és fűszeres.

Vegy- és fizikokémiai jellemzői összefoglalva az alábbiak:

Só (NaCl-ban kifejezve)	%	legfeljebb 8,3
Az izomzat nedvességtartalma	%	legfeljebb 61,0
Proteolitikus mutató	%	legfeljebb 30,0
Nitrátok és nitritek összesen		legfeljebb 95 ppm

4.3. Földrajzi terület:

A „Prosciutto Toscano” előállítására szánt sertéstelepeknek Lombardia, Emilia Romagna, Marche, Umbria, Lazio és Toscana tartományok területén kell lenniük.

A „Prosciutto Toscano” feldolgozása, szeletelése és csomagolása a hagyományos előállítási területen történik, amely Toscana egész területét magában foglalja.

4.4. A származás igazolása:

A nyomon követhetőséget a teljes termelési lánc során az ellenőrző szerv által az 510/2006/EK rendeletnek megfelelően végzett ellenőrzések biztosítják.

4.5. Az előállítás módja:

A termelési mód egyebek között előírja, hogy a 4.3. pontban meghatározott tartományokban született, nevelt és levágott sertések tömege nem lehet kisebb mint $160 \text{ kg} \pm 10 \%$, és életkoruknak meg kell haladnia a kilenc hónapot. A „Prosciutto Toscano” a hagyományos Large White és Landrace tiszta fajtához vagy az alapfajtából leszármazó fajtához tartozó, nagyszűlyű sertés combjából készül.

Az állatról közvetlenül a vágást követően leválasztott combokat legalább 24 órán át -2 és $+2$ °C közötti hőmérsékleten hűtik. Ezt követi a hús tisztítása. A megtisztított friss comb tömege legalább 11,8 kg.

A feldolgozás megkezdése előtt, miután a gyártó ellenőrizte, hogy a combok az előírt követelményeknek megfelelnek, valamennyi combon elhelyeznek egy rozsdamentes acélból készült, kerek táblácskából álló fémpecsétet, amelyen kidomborodik a P.T. rövidítés és a feldolgozás kezdetének (római számokkal jelölt) hónapja és (arab számokkal írt, az utolsó két számjeggyel jelölt) éve. A pecsét kialakítása olyan, hogy megfelelő eszközzel való felhelyezését követően nem távolítható el.

A combok feldolgozása a sózással kezdődik, amelynek a vágást követő 120 órán belül meg kell történnie. A sózás „száraz” módszerrel, só, bors és növényi eredetű természetes aromák felhasználásával történik. A sózást követően a combokat pihentetik annyi időre, amíg a hús megfelelően és egységesen dehidratált lesz, majd langyos vízzel lemossák, fertőtlenítőszer használata nélkül. Ezt követően a combokat erre szolgáló helyiségekben megszáritják, és ellenőrzött hőmérsékleten és nedvességen tartják. A feldolgozás utolsó szakaszában kerül sor a comb bekenésére, ami a hústól fedetlen részek kizárólag disznózsírból, búzalisztból vagy rizslisztből, sóból, borsból és növényi eredetű természetes aromákból álló keverékkel való felületi befedését jelenti. Az érlelési szakasz kifejezetten e célra szolgáló helyiségekben történik, amelyekben megfelelő légcserét és 12 és 25 °C közötti hőmérsékletet biztosítanak. Ebben a szakban megengedett a szellőztetés, valamint az előállítási terület éghajlati tényezőinek figyelembevételével a természetes fény és nedvességátvitel. Az érlelési szakasz a sózástól a kereskedelmi forgalomba hozatalig nem lehet rövidebb 10 hónapnál a 7,5 és 8,5 kg közötti tömegű sonkák, illetve 12 hónapnál a 8,5 kg-ot meghaladó tömegű sonkák esetében.

A szeletelésre szánt „Prosciutto Toscano”-t a fent megjelölnél két hónappal hosszabb ideig, azaz legalább 12 hónapig érlelik, ha a tömege 7,5 és 8,5 kg között van, és 14 hónapig, ha a tömege 8,5 kg feletti.

Az érlelés végén a gyártó – az ellenőrző szerv megbízottjának jelenlétében – az előírt jellemzőknek megfelelő sonkákra pecsétet éget, amelyen a „PROSCIUTTO TOSCANO DOP” felirat olvasható. A különböző előállítási szakaszok nyomon követhetősége céljából a pecsétet két további számjeggyel is ki lehet egészíteni, amelyek az előállítási láncban esetleg érintett további közreműködőket jelölik meg.

A „Prosciutto Toscano” szeletelésének csomagolásának az érlelési művelet végén, a 4.3. pontban megjelölt előállítási területen kell történnie, hogy a felszeletelt termékre előírt eltérő érlelési időket és a 4.2. pontban leírt, a szelet izom- és zsírrészének nedvességére és külsejére vonatkozó jellemzők betartását biztosítani lehessen. Ha a szeletelésre vagy darabolásra szánt kicsontozott combokat ismeretlen ideig az előírtaktól eltérő környezeti feltételek között tárolják, az olyan, a „Prosciutto Toscano” ismert jellemzőivel ellentétes tulajdonságok megjelenését eredményezheti, mint a rendellenes penészképződés, a fehérjék rendellenes károsodása és az ebből következő proteolitikus mutató megváltozása vagy a zsírfrakció megavasodása. Ez akár olyan mértékű lehet, hogy megváltozhat a fogyasztók által hosszú ideje kedvelt illat és íz. Továbbá, ha a csomagolást megelőzően a húsos részt és a szeleteket levegő éri, az az ehető felszín erős oxidálódását, ebből következően a hús megbarnulását, az érintkező izomtömeg felszíni részének kiszáradását okozhatja, vagy túlzott nedvesség esetén a hús petyhüdtté válhat.

4.6. Kapcsolat:

Az eredetmegjelöléssel rendelkező termék ismertetőjegyei a természeti feltételektől és az emberi, valamint természetes tényezőktől függenek. Különösen a nyersanyag jellemzői függenek a körülhatárolt földrajzi makroterület sajátosságaitól. A nyersanyag beszerzési területén az állattenyésztés fejlődése a széles körű gabonatermesztéshez és a feldolgozó rendszerekhez kötődik, amelyek elősegítették a sertésenyésztés iránti termelési hajlandóságot.

A „Prosciutto Toscano” e helyre összpontosított feldolgozását a 4.3. pontban leírt mikroterületi feltételei indokolják. Toscana tartomány elhelyezkedése és földrajzi jellegzetességei teszik alkalmassá a minőségi sonka előállítására. A környező tartományokéhoz képest igen eltérő éghajlat is különösen alkalmasnak bizonyul a termék optimális érleléséhez. Olyan ideális éghajlat tehát ez, amely azáltal, hogy lassú, egészséges érlelést tesz lehetővé, elősegíti a környezet és a tartomány tipikus termékei közötti gyümölcsöző kapcsolat létrejöttét: gondoljunk csak a borra, az olajra, a sajtra és nem utolsósorban a sonkára.

A környezeti tényezők szorosan kötődnek ennek az előállítási területnek a jellegzetességeihez: a területen friss és vízben gazdag völgyek, erdős növényzettel borított dombok vannak túlnyomó többségben, amelyek meghatározó módon hatnak az éghajlatra és a kész termék jellegzetességeire. A „nyersanyag–termék–elnevezés” együttese az érintett terület specifikus társadalmi-gazdasági fejlődéséhez kapcsolódik.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: INEQ — Istituto Nord Est Qualità
Cím: Via Rodeano 71
33038 S. Daniele del Friuli UD
ITALIA
Tel. +39 0432940349
Fax +39 0432943357
E-mail: info@ineq.it

4.8. Címkézés:

A „Prosciutto Toscano” oltalom alatt álló elnevezésnek világos és eltávolíthatatlan, a címkén fellelhető minden egyéb felirattól határozottan megkülönböztethető betűkkel kell szerepelnie, ami után közvetlenül a „Denominazione di Origine Protetta” („Oltalom alatt álló eredetmegjelölés”) utalásnak vagy a „D.O.P.” („OEM”) betűszónak kell következnie. Bármely más, kifejezetten elő nem írt minősítés feltüntetése tilos. Megengedett ezenfelül névre vagy cégnévre, vagy magánvédjegyekre utaló megjelölések használata azzal a kikötéssel, hogy ez utóbbiaknak nem lehet dicsérő jelentése, és nem lehetnek alkalmasak a vásárlók megtévesztésére. Feltüntethető továbbá annak a sertés-tenyésztő gazdaságnak a neve, ahonnan a termék származik, amennyiben a nyersanyag teljes egészében a fenti állattenyésztésből ered. A „Prosciutto Toscano” a friss comb feldolgozásának kezdetétől számított legfeljebb 30 hónapos időszak alatt hozható forgalomba. A „Prosciutto Toscano” kicsontozva, darabolva, azaz különböző formájú és súlyú darabokra vágva vagy szeletelve is forgalomba hozható. Valamennyi említett terméktípus megfelelő módon lezárt, élelmi-szertárolásra alkalmas tartókba vagy csomagolóanyagba való csomagolást követően kerülhet forgalomba. A kicsontozott teljes sonka előállításánál során beleégetett jelzésnek láthatónak kell maradnia. Amennyiben darabolt sonkát állítanak elő, valamennyi darabon jól láthaóan szerepelnie kell a beégett húsbélyegző jelzésének. Amennyiben ezeket a jelzéseket az érlelési szakasz végén nem helyezték el a sonkának azokon a részein, amelyekből a darabokat nyerik, a gyártónak a darabolás megkezdése előtt az ellenőrző szerv megbízottjának jelenlétében kell elhelyeznie azokat.