

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI 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

(2010/C 64/09)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK ⁽¹⁾ 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

„PANCETTA PIACENTINA”

EK-sz.: IT-PDO-0117-1497-31.10.2001

OFJ () OEM (X)

1. A módosítással érintett termékleírás szakaszcíme:

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Nemzeti előírások
- Egyéb ellenőrzési rendszer

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

(¹) HL L 93, 2006.3.31., 12. o.

- 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):

1. A 2. cikk (1) bekezdésében az alábbiak helyett:

„A Pancetta Piacentina Lombardia és Emilia Romagna tartományokban található sertésstelepekről származó termék.”,

a következő olvasható:

„A Pancetta Piacentina előállítására kijelölt sertésstelepeknek Lombardia és Emilia Romagna tartományok területén kell lenniük”. (1)

2. A 2. cikk (4) bekezdésében az alábbiak helyett:

„A sertések tömegének legalább 160 kg-nak kell lennie ($\pm 10\%$)”,

a következő olvasható:

„A sertések tömegének 160 kg-nak kell lennie ($\pm 10\%$)”. (2)

3. A 2. cikk (6) bekezdésében az alábbiak helyett:

„A vágóhídi igazolás”,

a következő olvasható:

„A vágóhídi okmány”, (3)

4. A 3. cikk (1) bekezdésében

„A gyártáshoz ...”, helyett

a következő olvasható:

„Az előállításához ...”. (4)

5. A 3. cikk (3) és (4) bekezdésében az alábbiak helyett:

„A szózást követően a szalonnának legalább 24 órán át hűtőkamrában kell állnia, amíg belső hőmérséklete el nem éri a 0 °C és 2 °C közötti hőmérsékletet.

Amennyiben a szalonnát feldolgozó üzembe szállítják át, annak 24 órán belül, hűtött szállítóeszközzel kell történnie”,

a következő olvasható:

„A szalonnát 72 órán belül, hűtött szállítóeszközzel kell átszállítani a feldolgozó üzembe.

A szögletes, körülvágott szalonnákat a szózásig hűtőkamrában kell tárolni.” (5)

6. A 4. cikk (1) bekezdésében az alábbiak helyett:

„tengeri só: 27 %-tól 30 %-ig

nátrium-nitrát: 150 ppm alatt

feketebors: 40 g/q–50 g/q

szegfűszeg: 30 g/q–40 g/q

cukor: 1,5 %

aszorbát (E301): 0,2 %.”,

a következő olvasható:

„Adagok 100 kg friss húshoz

— nátrium-klorid: min. 1,5 kg; max. 3,5 kg

— nátrium- és/vagy kálium-nitrát: max. 15 g

— szemes és/vagy őrölt fekete és/vagy fehér bors: min. 30; max. 50 g

— szegfűszeg: max. 40 g

— cukor: max. 1,5 kg

— nátrium-L-aszorbát (E301): max. 200 g.”. (6)

7. A 4. cikk (3) bekezdésében az alábbiak helyett:

„70–80 %-os relatív nedvességtartalom körülbelül 15 napon át.”,

a következő olvasható:

„70–90 %-os relatív nedvességtartalom legalább 10 napon át.”. (7)

8. A 4. cikk (5) bekezdésében az alábbiak helyett:

„A sózást és ledörzsölést követően, szükség esetén a 2. pont szerinti követelményeknek megfelelő sovány hús hozzáadásával, a szalonnákat fel kell tekerni. Végül a szalonnabőrrel nem fedett részek külső oldalát sertéshólyag-csíkokkal, hosszanti részét pedig növényi eredetű papírral kell betakarni, természetes védelmet nyújtva az érlelés során.”,

a következő olvasható:

„A sózást és ledörzsölést követően, szükség esetén a 2. pont szerinti követelményeknek megfelelő sovány sertéshús hozzáadásával, a szalonnákat fel kell tekerni. Végül a szalonnabőrrel nem fedett végeket sertéshólyag-csíkkal, sertésgyomrral vagy más típusú természetes sertésbéllel kell betakarni. Az oldalsó varratot sertésgyomrral, természetes sertésbéllel vagy növényi eredetű papírral kell befedni, természetes védelmet nyújtva az érlelés során. Ezt követi a szalonnák kötözése.” (8)

9. A 4. cikk (7) bekezdésében az alábbiak helyett:

„... körülbelül 20 °C hőmérsékleten ...,”

a következő olvasható:

„... 15 és 25 °C közötti hőmérsékleten...”. (9)

10. Az 5. cikk (1) bekezdésében az alábbiak helyett:

„A szárítás befejezése után következik az érlelés időszaka, amelynek legalább két hónapig kell tartania.”,

a következő olvasható:

„Az érlelési szakasznak a sózás időpontjától számítva legalább három hónapig kell tartania”. (10)

11. Az 5. cikk (2) bekezdésében az alábbiak helyett:

„... 70–80 %-os relatív nedvességtartalom.”,

a következő olvasható:

„... 70–90 %-os relatív nedvességtartalom.”. (11)

12. A 6. cikk (1) bekezdésében az alábbiak helyett:

„Forgalomba hozatalakor a Pancetta Piacentina terméknek az alábbi érzékszervi, kémiai, fizikai-kémiai és mikrobiológiai jellemzőkkel kell rendelkeznie.”,

a következő olvasható:

„Forgalomba hozatalakor a Pancetta Piacentina terméknek az alábbi érzékszervi és fizikai-kémiai jellemzőkkel kell rendelkeznie.”. (12)

13. A 6. cikk (1) bekezdésének első albekezdésében az alábbiak helyett:

„Tömeg: 5 kg-tól 8 kg-ig”,

a következő olvasható:

„Tömeg: 4 kg-tól 8 kg-ig”. (13)

14. A 6. cikk (1) bekezdéséből törölték a következő, második albekezdést:

„Mikrobiológiai jellemzők

Mikroorganizmusok = $9,3 \cdot 10^7$
összesen

Mikrokokkusok = $1,5 \cdot 10^4$

Koaguláz-pozitív
sztafilokokkusok < 30

Tejsavbaktériumok = $3,0 \cdot 10^7$

Enterobaktériumok < 3”. (14)

15. A 6. cikk (1) bekezdésének harmadik albekezdésében az alábbiak helyett:

„Nedvességtartalom % = 37,31

Fehérje (N x 6,25) = 15,81

Zsír % = 41,42

Hamu % = 4,84

Koleszterin, mg/100 g = 63

pH = 5,60.”,

a következő olvasható:

	„MIN	MAX
Nedvességtartalom (%)	25	41
Fehérje (%)	9	16,5
Zsírok (%)	38	63
Hamu (%)	2	5,5
pH	5	6.” (15)

16. A 7. cikkben a következő olvasható:

„A »Pancetta Piacentina« jellemzői a környezeti feltételektől és az emberi, valamint természeti tényezőktől függenek. Különösen a nyersanyag jellemzői kötődnek szorosan a körülhatárolt földrajzi területhez. A nyersanyag 2. cikkben meghatározott beszerzési területén az állattenyésztés fejlődése a kiterjedt gabonatermesztéshez és a sajt készítés különösen szakosodott feldolgozó rendszereihez kötődik, amelyek elősegítették a helyi sertésenyésztés kialakulását.

A földrajzi mikroterület feltételei indokolják, hogy a »Pancetta Piacentina« feldolgozása e területen összpontosult. A környezeti tényezők szorosan kötődnek az előállítási terület jellegzetességeihez: elsősorban friss és vízben gazdag völgyeket, erdős növényzettel borított dombokat találunk itt, amelyek jelentősen befolyásolják az éghajlatot és a végtermék jellegzetességét.

A »nyersanyag–termék–elnevezés« együttese az érintett terület máshol nem reprodukálható jellemzőkkel rendelkező, sajátos társadalmi-gazdasági fejlődéséhez kapcsolódik.” (16)

17. A 8. cikkben az alábbiak helyett:

„Az e termékleírás rendelkezéseinek alkalmazására vonatkozó felügyeletet – azon hatáskör sérelme nélkül, amely törvény szerint megilleti a telep hatósági állatorvosát, aki az 1992. december 30-i 537. számú törvényerejű rendelet IV. fejezete (»A termelés ellenőrzése«) értelmében megállapítja és megfelelő vizsgálattal ellenőrzi, hogy a húsalapú termékek megfelelnek-e a gyártó által megállapított termelési kritériumoknak, továbbá ellenőrzi, hogy az összetétel ténylegesen megegyezik-e a címkén található feliratokkal, tekintettel arra, hogy ez a feladata különösen olyan esetekben, amikor a fenti törvényerejű rendelet V. fejezetének 4. pontjában előírt kereskedelmi elnevezési szabályzatot használják (a kereskedelmi név után az engedélyező nemzeti előírás vagy jogszabály következik), – a Ministero delle Risorse Agricole Alimentari e Forestali (Mezőgazdasági, Élelmiszerügyi és Erdészeti Minisztérium) látja el, amely a termelés és a forgalmazás felügyelete és ellenőrzése céljából igénybe veheti a termelői társulásokat vagy a termelők által ilyen célból alapított egyéb szervezeteket a 2081/92/EGK rendelet 10. cikkének megfelelően.”

a következő olvasható:

„A jelen termékleírás alkalmazásának ellenőrzését egy illetékes magánszervezet látja el a 2006. március 20-i 510/2006/EK rendelet 10. cikkének megfelelően”. (17)

18) A 9. cikk (1) bekezdésében az alábbiak helyett:

„... Ellenőrzött eredetmegjelölés.”,

a következő olvasható:

„... Oltalom alatt álló eredetmegjelölés.”, (18)

A „PANCETTA PIACENTINA” OEM TERMÉKELÍRÁSÁNAK MÓDOSÍTÁSA IRÁNTI KÉRELEM

AZ EGYSÉGES DOKUMENTUMBAN LEÍRT MÓDOSÍTÁSOK MAGYARÁZATA

- (1) Kizárólag formai jellegű módosításról van szó, ami egyértelműbbé teszi a mondat jelentését a sertés-telepek elhelyezkedését illetően, amely egyébként változatlan maradt.
- (2) A módosítás a termékleírás egy korábbi, a sertések minimális tömegére vonatkozó hibájának kijavítása miatt szükséges, mivel a sertések minimális tömege egyidejűleg „nem lehet alacsonyabb” két értéknél; ezért a szóban forgó módosítás szerint a sertések tömegének egy pontos értékhez (160 kg) viszonyított meghatározott tartományba kell esnie.
- (3) Egyszerűen a korábbi termékleírásban szereplő „igazolás” kifejezés kijavításáról van szó: azt a pontosabb „okmány” kifejezésre cserélték.

- (4) Kizárólag formai jellegű módosításról van szó: a „gyártás” kifejezést a pontosabb „előállítás” kifejezésre cserélték.
- (5) A módosítással törölték az „esetleges” kifejezést, mivel a szalonnák átszállítása a feldolgozó üzembe nem esetlegesen történik, továbbá pontosították, hogy az átszállításnak a vágást követő 72 órán belül, hűtött szállítóeszközzel kell történnie.

Törölték továbbá a szalonnák 24 órán át, a 0 °C és 2 °C közötti belső hőmérséklet eléréséig, hűtőkamrában történő tárolására vonatkozó előírást, mivel nem az időtartam a fontos, hanem az elért hőmérséklet. Fontos továbbá, hogy a szalonnák a fent meghatározott, megfelelő hőmérsékleten érkezenek meg a feldolgozó üzembe.

- (6) A só és a természetes aromák keverékére vonatkozóan bevezették vagy pontosabban meghatározták az egyes összetevők minimális és/vagy maximális mennyiségét, lehetővé téve a termelők számára, hogy saját receptúrákat alkalmazzanak, tekintettel arra, hogy nagy hagyománnyal rendelkező termékről van szó.
- (7) A módosítással kibővítették a relatív nedvességtartalom tartományát (70–80 %-ról 70–90 %-ra), továbbá 15 napról 10 napra csökkentették azt a minimális időtartamot, ameddig a szalonnának a sózást követően a hűtőkamrában kell állnia, tekintettel arra, hogy az így meghatározott paraméterek betartásával biztosítható a feldolgozott termék sajátos jellemzőinek elérése.
- (8) A módosítással kijavították a korábbi termékleírás pontatlanságát, mivel a 2. cikkben meghatározott (a hozzáadott hústra vonatkozó) követelményekre való hivatkozás nem volt megfelelő, tekintettel arra, hogy a 2. cikk az előállítási területet határozza meg, nem pedig az alapanyag jellemzőit. Pontosították továbbá, hogy a szalonnabőrrel nem fedett végeket nem csak sertéshólyaggal lehet befedni, mivel más típusú természetes sertésbél is alkalmas a termék megővésére, ezért ennek megfelelően aktualizálták a termékleírást. Továbbá nem szükséges az oldalvarratokra növényi eredetű papírt helyezni, mivel erre természetes sertésbél is használható. Végül kiegészítették a termékleírást a kötözéssel, amelyről az előző termékleírás készítésénél megfeledkeztek.
- (9) Pontosabban meghatározták a szárítás hőmérsékletét: a „körülbelül 20 °C”-ot a pontosabb, 15 és 25 °C közötti tartományra való utalással váltották fel.
- (10) A módosítással hosszabb érlelési időtartamot határoztak meg (a sózástól számított legalább három hónap), tekintettel arra, hogy ily módon még kiválóbb jellemzőkkel rendelkező terméket lehet előállítani.
- (11) A módosítás az előző módosításból következett, mivel az érlelési időszak meghosszabbítása szükségessé teszi a maximális nedvességtartalom értékének növelését (90 %-ig), lehetővé téve, hogy a termék folyamatosan és lassabban veszítsen nedvességtartalmából.
- (12) Ezzel a formai jellegű módosítással, az alábbi, 15. számú magyarázatnál leírt okokból törölték a „mikrobiológiai jellemzők” és a „kémiai jellemzők” kifejezéseket, mivel azokat összevonták a „fizikai-kémiai jellemzők” kifejezésben, és így feleslegessé váltak.
- (13) A módosítással helyesbítették a szalonnák minimális tömegére való utalást, 4 kg-ra csökkentve azt a tényleges technikai-előállítási és hagyományos szükségletekre való tekintettel.
- (14) Törölték a mikrobiológiai jellemzőket, mivel ez az adat feleslegessé vált, tekintettel arra, hogy a határértékeket a hatályos egészségügyi jogszabályok kötelezően előírják.

- (15) A szóban forgó, a fizikai-kémiai jellemzőkre vonatkozó módosítás a korábbi termékleírás néhány (így például néhány minimális határértéket és bizonyos paramétertartományokat érintő) hibájának kijavítása miatt vált szükségessé; továbbá töröltek néhány olyan paramétert, amelyek nem feltétlenül szükségesek annak meghatározásához, hogy a termék megfelelő-e vagy sem. Végül ismételtén megvizsgálták és módosítottak néhány olyan tartományt, amelyek nem tükrözték az érlelt termék tényleges jellemzőit (lásd az elvégzett elemzésre vonatkozó, a jelen dokumentumhoz csatolt statisztikai elemzést).
- (16) A javasolt módosítás alapján a termékleírás kiegészült az elnevezés és a földrajzi előállítási terület közötti kapcsolatot bemutató cikkel. A módosításra azért volt szükség, hogy a termékleírás szövegét az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdéséhez igazítsák.
- (17) Az ellenőrzésre vonatkozó módosításra azért volt szükség, mert a korábbi termékleírás 7. cikkének rendelkezései ellentétesek voltak az 510/2006/EK rendelet 10. cikkével és a vonatkozó nemzeti végrehajtási rendeletekkel.
- (18) A korábbi „Ellenőrzött eredetmegjelölés” kifejezés hibás, ezért azt az „Oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezéssel helyettesítették.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„PANCETTA PIACENTINA”

EK-sz.: IT-PDO-0117-1497-31.10.2001

OEM (X) OFJ ()

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

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

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

2. Csoportosulás:

Név: Consorzio della Coppa Piacentina, del Salame Piacentino, della Pancetta Piacentina a Denominazione di Origine Protetta
Cím: Via Colombo 35
29100 Piacenza PC
ITALIA
Tel. +39 0523591260
Fax +39 0523608714
E-mail: salumi.piacentini@libero.it
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:

„Pancetta Piacentina”

4.2. Leírás:

A „Pancetta Piacentina” elnevezés sózott, természetesen érlelt, nyersen eltartható termékeket jelöl. Az előállításához a felsértés hasi részét borító, a szegycsont mögötti résztől a lágycsontig húzódsó zsír, valamint a törzs izomkötegeit kell felhasználni.

A késztermék hengeres formájú, tömege 4 kg és 8 kg közötti, színe élénkvoros, benne a zsíros részek tiszta fehér színűek. A hús illata kellemes, édes és ízletes.

A Pancetta Piacentina termék Emilia Romagna és Lombardia tartományokban született, nevelt és levágott sertésekből származik.

4.3. Földrajzi terület:

A Pancetta Piacentina feldolgozási területe Piacenza megye teljes területét magában foglalja, a sajátos éghajlati viszonyokra való tekintettel a 900 méteres tengerszint alatti magasságon fekvő területekre korlátozva.

4.4. A származás igazolása:

A termelési folyamat minden részét nyomon kell követni, rögzíteni kell az inputot (a bemenő termékeket) és az outputot (a kimenő termékeket). Ily módon, valamint a tenyésztőknek, mészárosoknak, termelőknek és érlelőknek az ellenőrző szerv által vezetett, e célra létesített jegyzékeibe való felvételével és a termelt mennyiségek bejelentésével biztosított a termék teljes termelési láncának nyomon követése és ellenőrzése. Az ellenőrző szerv a vonatkozó jegyzékeibe felvett valamennyi természetes és jogi személyt ellenőrizheti.

4.5. Az előállítás módja:

A „Pancetta Piacentina” előállítása az alábbi szakaszból áll: körülvágás, száraz sózás; kötözés; szárítás és érlelés.

Az érlelési időszak a sózás elejétől kezdődik, és legalább 3 hónapig kell tartania.

4.6. Kapcsolat:

A „Pancetta Piacentina” jellemzői a környezeti feltételektől és az emberi, valamint természeti tényezőktől függenek. Különösen a nyersanyag jellemzői kötődnek szorosan a körülhatárolt földrajzi területhez. A nyersanyag 2. cikkben meghatározott beszerzési területén az állattenyésztés fejlődése a kiterjedt gabonatermesztéshez és a sajtkészítés különösen szakosodott feldolgozó rendszereihez kötődik, amelyek elősegítették a helyi sertésenyésztés kialakulását.

A földrajzi mikroterület feltételei indokolják, hogy a „Pancetta Piacentina” feldolgozása e területen összpontosult. A környezeti tényezők szorosan kötődnek az előállítási terület jellegzetességeihez: elsősorban friss és vízben gazdag völgyeket, erdős növényzettel borított dombokat találunk itt, amelyek jelentősen befolyásolják az éghajlatot és a végtermék jellegzetességeit.

A „nyersanyag-termék-elnevezés” együttese az érintett terület máshol nem reprodukálható jellemzőkkel rendelkező, sajátos társadalmi-gazdasági fejlődéséhez kapcsolódik.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: E.CE.PA. — Ente Certificazione Prodotti Agroalimentari

Cím: Strada dell'Anselma 5
29100 Piacenza PC
ITALIA

Tel. +39 0523609662

Fax +39 0523644447

E-mail: amministrazione@ecepta.it

4.8. *Címkézés:*

A forgalomba hozott terméken szerepelnie kell a „Pancetta Piacentina” feliratnak.

A „Pancetta Piacentina” elnevezésnek világos és eltávolíthatatlan, a címkén fellelhető minden egyéb felirattól határozottan megkülönböztethető betűkkel kell szerepelnie a címkén, amely után közvetlenül a „Denominazione di Origine Protetta” („Oltalom alatt álló eredetmegjelölés”) felirat következik.

Bármely kifejezeten elő nem írt minősítés feltüntetése tilos, ideértve a következő kifejezéseket is: típus, íz, felhasználás, osztályozott, válogatott és hasonlók.

Megengedett ezenfelül névre vagy cégnévre vagy magánvédjegyekre utaló megjelölések használata azzal a kikötéssel, hogy ez utóbbiaknak nem lehet dicsérő jelentésük, és nem lehetnek alkalmasak a vásárlók megtévesztésére. Feltüntethető továbbá annak a sertésenyésztő gazdaságnak a neve, ahonnan a termék származik.
