

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 122/08)

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 számított hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM
A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE
Módosítás iránti kérelem a 9. cikk alapján
„SALAME PIACENTINO”
EK-sz: IT-PDO-0117-1499-31.10.2001
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
- 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 Salame Piacentino Lombardia és Emilia Romagna tartományokban lévő sertésstenyészetekből származó termék.”

a következő olvasható:

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

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

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 az alábbiak helyett:

„A Salame Piacentinót a 2. cikkben leírt jellemzőknek megfelelő sovány sertéshúsból állítják elő, amelyhez 15-től 20 %-ig terjedő mértékben sertészsírt adnak. A sovány részhez szalonnamentes húst, míg a zsíros részhez szalonnát, puha zsírtól mentes hasaalja szalonnát és tokaszalonnát használnak.”

a következő olvasható:

„A Salame Piacentinót a 2. cikkben leírt jellemzőknek megfelelő sertéshúsból állítják elő. A felhasználható zsír mértéke a felhasznált sovány rész függvényében 10 %-tól 30 %-ig terjed. A sovány részből ki vannak zárva a fej bontásából származó húsrészek, míg a zsíros részhez fel lehet használni hátszalonnát, nyakat és puha zsírtól mentes hasaalja szalonnát.” (4)

5. a 4. cikk (1) bekezdésében az alábbiak helyett:

„14 és 18 mm közötti méretű lyukakkal rendelkező tárcsával”

a következő olvasható:

„10 mm átmérőt meghaladó méretű lyukakkal rendelkező tárcsával” (5)

6. a 4. cikk (2) bekezdésében az alábbiak helyett:

„tengeri só: 27-től 30 %-ig

nátrium- és/vagy kálium-nitrátok: 150 ppm

szemes feketebors: 30 g/q–40 g/q

fokhagyma és bor szűrt főzete: 0,5 %

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

— kálium-nitrát (E252): max. 15 g

— szemes és/vagy tört fehér- vagy feketebors: min. 30 g; max. 50 g

- fokhagyma és bor főzete: max. 500 g; fokhagyma (5-től 20 g-ig), bor (0,1-től 0,5 l-ig)
- cukor: legfeljebb 1,5 kg
- nátrium-L-aszkorbát (E301): max. 200 g” (6).

7. a 4. cikk (4) bekezdésében az alábbiak helyett:

„Végül a hagyományosan sűrű szövésű spárgával elkötött szalámit” ezt követően „kilyukasztják”

a következő olvasható:

„Végül a spárgával elkötött szalámit ezt követően kilyukasztják, 15–25 °C közötti hőmérsékletű és 40–90 % relatív páratartalmú helyiségekben szárítják.” (7)

8. az 5. cikk (1) bekezdésében az alábbiak helyett:

„A Salame Piacentino érlelése 15–19 °C közötti hőmérsékletű és 70–90 % relatív páratartalmú helyiségekben történik.”

a következő olvasható:

„A Salame Piacentino érlelése 12–19 °C közötti hőmérsékletű és 70–90 % relatív páratartalmú helyiségekben történik, a sózás időpontjától számítva legalább 45 napon keresztül”. (8)

9. a 6. cikk (1) bekezdésében az alábbiak helyett:

„ ... fizikai, fiziko-kémiai és mikrobiológiai jellemzők”

a következő olvasható:

„ ... érzékszervi és fiziko-kémiai jellemzők” (9)

10. a 6. cikk (1) bekezdésének első albekezdésében az alábbiak helyett:

„Külső megjelenés: henger alakú, tömege legfeljebb 1 kg, de legalább 400 g, legrövidebb érlelési ideje nem kevesebb 45 napnál és a tömeg függvényében változik. Szín: élénkvrös, halványrózsaszín zsírszemcsékkel.”

a következő olvasható:

„Külső megjelenés: henger alakú, tömege nem haladhatja meg az 1 kg-ot és nem lehet kisebb mint 400 g.

A vágási felület megjelenése: élénkvrös színű, halványrózsaszín zsírszemcsékkel.” (10)

11. a 6. cikk (1) bekezdéséből törölték a második albekezdést:

„Mikrobiológiai jellemzők

	legkisebb érték	legnagyobb érték
Mikroorganizmusok összesen	= $2,1 \times 10^8$	$6,6 \times 10^8$
Micrococcaceae	= $3,0 \times 10^5$	$2,1 \times 10^5$
Koaguláz-pozitív sztafilokokkuszok	= < 30	< 30
Laktobaktériumok	= $1,5 \times 10^8$	$6,6 \times 10^8$
Enterobaktériumok	= 18	213
Szalmonella 25 g-ban	= nincs jelen (átlagminta)” (11)	

12. a 6. cikk (1) bekezdésének harmadik albekezdésében az alábbiak helyett:

„Fiziko-kémiai jellemzők

	legkisebb érték	legnagyobb érték
Nedvességtartalom %	= 39,59	41,64
Fehérje (N × 6,25)	= 29,68	28,15
Zsír %	= 25,99	25,49
Hamu %	= 4,98	4,71
Laktóz (enzimatis módszer)	= 0,07	0,02
Koleszterin, mg/100 g	= 92	
pH	= 5,90”	

a következő olvasható:

„Fiziko-kémiai jellemzők

	MIN	MAX
Nedvességtartalom (%)	27	50
Fehérje (%)	23,5	33,5
Zsírok (%)	16	35
Só (%)	3	5
Hamu (%)	4	6,5
Kollagén (%)	0,5	4
pH	5,4	6,5” (12)

13. a 7. cikkben az alábbiak helyett:

„A jelen termékleírás rendelkezéseinek alkalmazására vonatkozó felügyelet – a telep hatósági állatorvosát (USL) törvény szerint megillető hatáskör sérelme nélkül, aki az 1992. 12. 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, Élelmiszer- és Erdészeti Minisztérium) látja el, amely a Salame Piacentino termelésének és forgalmazásának felügyelete és ellenőrzése céljából igénybe veheti a termelői társulásokat vagy a termelők által ilyen célból alapított egyéb szervezeteket a 2081/92/EK 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”. (13)

14. a 8. cikk (1) bekezdésében az alábbiak helyett:

„ ... Ellenőrzött eredetmegjelölés”,

a következő olvasható:

„ ... Oltalom alatt álló eredetmegjelölés”. (14)

EGYSÉGES DOKUMENTUM
A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE
„SALAME PIACENTINO”
EK-sz: IT-PDO-0117-1499-31.10.2001
OEM (X) OFJ ()

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

1. A tagállam illetékes szerve:

Név: Ministero delle politiche agricole e forestali
Cím: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tel. +39 0646455104
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:

(az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdésében előírt követelmények összefoglalása)

4.1. Elnevezés:

„Salame Piacentino”

4.2. Leírás:

A „Salame Piacentino” sózott, természetesen érlelt, sertésbélbe töltött, nyersen fogyasztandó termékeket jelöl. A „Salame Piacentino” előállításához sovány sertéshúst használnak, amelyhez 10 %-tól 30 %-ig terjedő mértékben sertésszirt adnak.

A végtermék henger alakú, tömege nem haladhatja meg az 1 kg-ot, és nem lehet kisebb mint 0,4 kg, a szelet színe élénkvoros, amelyet halványrózsaszín zsírszemcsék szakítanak meg, aromája jellegzetes, igen erőteljes, édeskés, a töltelékárak jellegzetes illatát árasztja.

Az előállításához Emilia Romagna és Lombardia tartományokban született, nevelt és levágott sertések friss combját használják fel.

4.3. Földrajzi terület:

A „Salame Piacentino” feldolgozási területe Piacenza megye teljes területére kiterjed, azonban a sajátos éghajlati viszonyokra való tekintettel a 900 méter tengerszint feletti magasság alatt fekvő területekre korlátozódik.

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, a mézárásoknak, a termelőknek és az 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 jegyzékekbe felvett valamennyi természetes és jogi személyt ellenőrizheti.

4.5. Az előállítás módja:

A „Salame Piacentino” előállítása az alábbi szakaszokból áll: a húsok ledarálása, a sóból és aromákból álló keverékkel való ízesítés; összekeverés; betöltés és kötözés; érlelés.

Az érlelési időszak a sózás elejétől kezdődik, és legalább 45 napig kell tartania.

4.6. Kapcsolat:

A „Salame Piacentino” tulajdonságai a környezeti feltételektől, valamint természeti és emberi tényezőktől függenek. Különösen a nyersanyag jellemzői kötődnek szorosan a meghatározott földrajzi területhez. A nyersanyag 4.2. pontban meghatározott beszerzési területén az állattenyésztés fejlődése a széles körben elterjedt gabonatermesztéshez és a sajtkészítés különösen szakosodott feldolgozó rendszereihez kötődik, amelyek elősegítették a helyi sertésenyésztés iránti hajlandóságot. A 4.3. pontban leírt mikroterületre jellemző feltételek magyarázzák azt, hogy a „Salame Piacentino” előállítása ezen a területen összpontosult. A környezeti tényezők szorosan kötődnek az előállítási terület jellegzetességeihez. E területen ugyanis friss és vízben gazdag völgyek, valamint erdős növényzettel borított dombok vannak túlnyomó többségben, amelyek meghatározó módon hatnak az éghajlatra és ennek következtében a végtermék jellegzetességeire.

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

4.7. Felügyeleti 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 „Salame Piacentino” feliratnak.

A „Salame Piacentino” elnevezésnek világos és eltávolíthatatlan, a címkén fellelhető minden egyéb felirattól határozottan megkülönböztethető betűkkel kell szerepelnie a címkén, és közvetlenül a „Denominazione di Origine Protetta” („Oltalom alatt álló eredetmegjelölés”) feliratnak kell követnie.

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

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