

**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 222/08)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 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

„VALLE D'AOSTA LARD D'ARNAD”/„VALLÉE D'AOSTE LARD D'ARNAD”

EK-sz.: IT-PDO-0117-1493-21.10.2001

OEM ( X ) OFJ ( )

1. A módosítással érintett termékleírás szakaszcímei:

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

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. Az 1. cikkben, az alábbi szöveg:

„A »Valle d'Aosta Lard D'Arnad« oltalom alatt álló eredetmegjelölés kizárólag az e termékleírásban meghatározott előállítási körülményeknek és követelményeknek megfelelő húsáruk esetében használható.”

<sup>(1)</sup> HL L 93, 2006.3.31., 12. o.

a következőképp módosul:

„A »Valle d'Aosta Lard d'Arnad« vagy »Vallée d'Aoste Lard d'Arnad« oltalom alatt álló eredetmegjelölés kizárólag az e termékleírásban meghatározott előállítási körülményeknek és minőségi követelményeknek megfelelő húsárak esetében használható.”

Tekintettel a Valle D'Aosta önálló tartományban elismert olasz-francia kétnyelvűsége, pontosításra került, hogy az 510/2006/EK rendelet szerinti oltalom az eredetmegjelölés francia nyelvű változatára is kiterjed.

2. A 3. cikkben az alábbi szöveg:

„A »Valle d'Aosta Lard d'Arnad« terméket legalább egyéves sertések váll- és hátszalonnájából állítják elő, és fogyasztásra kerülésekor legalább 3 cm vastagságú.

A sózási eljáráshoz használt elegy összetevői a kristályos nátrium-klorid, a víz, a fokhagyma, a babérlevél, a rozmaryng, a zsálya, és más, az előállítás helyén megtalálható hegyi fűszerek.”

a következőképp módosul:

„A »Valle d'Aosta Lard d'Arnad« terméket legalább kilenc hónapos sertések váll- és hátszalonnájából állítják elő, és fogyasztásra kerülésekor a szalonna vastagsága legalább 3 cm.

A sózási eljárás során a vízből és kristályos nátrium-kloridból álló páclén kívül használnak még fokhagymát, babért, rozmaryngot és zsályát, más fűszernövényeket és esetenként nem őrölt darabos fűszereket, úgymint szegfűszeget, szerecsendiót, borókabogyót. Sem a fűszernövények, sem pedig a fűszerek nem lehetnek dominánsabbak a rozmaryngnál, a fokhagymánál, a zsályánál és a babérnál.

Az évszaknak, illetve az előállításnak megfelelően használhatók még a tartományi területen begyűjtött, spontán termő vagy termesztett, helyi fűszernövények.”

Az első cikk módosítása pusztán a korábbi termékleírás hibájának kijavítására irányul: mivel a vágásra küldhető sertések minimális életkorát már a 2. cikkben 9 hónapban határozták meg, ennél fogva a 3. cikkben is ugyanannak a – 9 hónapos és nem egyéves – minimális életkornak kell szerepelnie.

A második cikk módosításával szabadon választhatóvá vált a hegyi fűszerek használata a sózási eljárás során, tekintve, hogy azok alkalmazása az előállítási környezet éghajlati viszonyainak függvénye. Engedélyezésre került más, a „Valle d'Aosta Lard d'Arnad” hagyományos előállítási módjához kapcsolódó fűszernövények és fűszerek használata is. A fűszernövények és fűszerek termékleírás szerinti használata nem változtatja meg a „Valle d'Aosta Lard d'Arnad” termékre jellemző, felismerhető íz- és illatvilágot, vagyis a rozmaryng, a fokhagyma, a zsálya és a babér ízét és illatát, amelyeknek mindig dominánsnak kell maradniuk.

3. A 4. cikk (3) bekezdésében az alábbi szöveg:

„A szalonnát a vágást követően, legkésőbb 48 órán belül föl kell darabolni, és az erre szolgáló, fából készült tartályokban (*doils*) el kell helyezni.”

a következőképp módosul:

„A szalonnát a vágást követően, a vágás másnapjától számított legkésőbb 48 órán belül föl kell darabolni, és az erre szolgáló, fából készült tartályokban (*doils*) el kell helyezni.

A tartályok (*doils*) anyaga gesztenye, tölgy vagy vörösfenyő kell, hogy legyen.”

Ez a módosítás egy nappal meghosszabbítja a darabolt szalonna megtisztításának és sózásának, illetve az erre szolgáló tartályokban (*doils*) történő elhelyezésének a határidejét; erre azért van szükség, mert technikai-operatív szempontból rendkívül nehéz volt a korábban előírt, csupán 48 órás határidőt betartani. E módosítás egyben előírja a tartályok (*doils*) előállításához használható fajtákat (gesztenye, tölgy vagy vörösfenyő), a kialakult operatív körülmények figyelembevételével.

4. A 6. cikk (1) bekezdésének (2) francia bekezdésében az alábbi szöveg:

„Forma: különböző méretű, legalább 3 cm vastagságú darabok ...”,

a következőképp módosul:

„Forma: különböző méretű, legalább 3 cm szalonnavastagságú darabok ...”

Ez az egyszerű módosítás lehetővé teszi a szalonna vastagságának a korábbinál pontosabb meghatározását, azzal a pontossággal, hogy a legalább 3 cm-es vastagság a szalonnára vonatkozik, a bőrvastagság ebbe nem számít bele.

5. A 6. cikk (1) bekezdésének (3) francia bekezdésében az alábbi szöveg:

„Külsín: fehér szín, esetleg vékony, a szemcsék méretét nem meghaladó húsréteggel, ...”,

a következőképp módosul:

„Megjelenés: fehér szín, esetleg vékony húsréteggel, ...”

Ezzel a nem lényegi módosítással jobban leírható a termék megjelenése, és pontosításra került, hogy egy vékony húsréteg megléte megengedett.

6. A 6. cikk (1) bekezdésének (4) francia bekezdésében az alábbi szöveg:

„Illat: aromákban gazdag;

Zamat: kellemes, a pácléhez használt fűszereket idéző íz.”,

a következőképp módosul:

„Szag: aromákban gazdag;

Íz: kellemes, a pácléhez használt fűszereket idéző íz.”

Ezzel a nem lényegi módosítással lehetővé válik egyes, a termék organoleptikus tulajdonságaira vonatkozó kifejezések pontosabb meghatározása: az illat kifejezést a szag, a zamat kifejezést az íz kifejezésre cserélték.

7. A 8. cikk (1) bekezdésében az alábbi szöveg:

„A »Lard d’Arnad« jelzést egyértelmű, kitörölhetetlen, minden egyéb felirattól élesen elkülöníthető betűkkel kell feltüntetni, és mellette szerepelnie kell a Denominazione di Origine Controllata – ellenőrzött származásnév feliratnak.”

a következőképp módosul:

„A »Lard d’Arnad« jelzést egyértelmű, kitörölhetetlen, minden egyéb felirattól élesen elkülöníthető betűkkel kell feltüntetni, és mellette szerepelnie kell a Denominazione di Origine Protetta – oltalom alatt álló eredetmegjelölés feliratnak.”

Az „ellenőrzött származásnév” kifejezés helyébe, az 510/2006/EK rendelettel összhangban, az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés lépett.

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

## A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

## „VALLE D'AOSTA LARD D'ARNAD”/„VALLÉE D'AOSTE LARD D'ARNAD”

EK- sz.: IT-PDO-0117-1493-21.10.2001

OEM ( X ) OFJ ( )

Ez az összefoglaló kizárólag tájékoztatás céljára készült.

**1. A tagállam illetékes szerve:**

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

**2. Csoportosulás:**

Név: Comité pour la valorisation des produits typiques d'Arnad «Lo Doil»  
Cím: c/o Municipio Via Clos 3  
fraz. Closè  
11020 Arnad AO  
ITALIA  
Tel. +39 0125966300  
Fax +39 0125966351  
E-mail: —  
Összetétel: Termelők/feldolgozók ( X ) Egyéb ( )

**3. A termék típusa:**

Osztály: 1.2 – Húsipari termékek

**4. Termékleírás:**

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

**4.1. Elnevezés:**

„Valle d'Aosta Lard d'Arnad”/„Vallée d'Aoste Lard d'Arnad”

**4.2. Leírás:**

A „Valle d'Aosta Lard d'Arnad” elnevezés a Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Veneto és Emilia Romagna tartományokban található telepekről származó felnőtt, legalább kilenc hónapos sertések váll- és hátszalonnájából, a termékleírás követelményeinek betartásával előállított termék esetében használható. A sertések súlya nem lehet kevesebb 160 kg-nál, plusz-mínusz 10 %. A késztermék érlelés után változó formájú, vastagsága legalább 3 cm, színe fehér, a felületi rétegben néhol húscsíkok találhatóak, belső része rózsaszínes, érezet nélküli.

**4.3. Földrajzi terület:**

A „Valle d'Aosta Lard d'Arnad” terméket az alábbi tartományok területén született, tenyésztett és levágott sertésekből kell előállítani: Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna és Veneto.

A „Valle d’Aosta Lard d’Arnad” termék előállítása kizárólag a Valle d’Aosta önálló tartományban található Arnad város közigazgatási területén történhet.

#### 4.4. A származás igazolása:

Az előállítási folyamat minden részét nyomon kell követni, rögzítve az inputot (a bemenő termékeket) és az outputot (a kimenő termékeket). Ily módon, valamint a tenyésztőknek, a darabolóknak és a feldolgozóhelyeknek az ellenőrző szerv által vezetett, e célra létesített jegyzékeibe való felvételével és az előállított mennyiségeknek a felügyeleti szervnél történő haladéktalan bejelentésével biztosított a termék nyomonkövethetősége. Az ellenőrző szerv a vonatkozó jegyzékekbe felvett valamennyi természetes és jogi személyt ellenőrizheti.

#### 4.5. Az előállítás módja:

A sertések húsát mindenekelőtt integrált tápoktól mentes, bizonyos speciális tápanyagokat tartalmazó étrend révén kell finomítani. A szalonnát a sertések legalább 3 cm vastagságú váll- és hátszalonnájából állítják elő.

A szalonnát a vágást követő naptól számított 48 órán belül föl kell darabolni, és el kell helyezni az erre szolgáló, fából készült tartályokban (*doils*), oly módon, hogy minden réteg szalonnára egy réteg só és ízesítő kerüljön, mindaddig, amíg a tartály meg nem telik; ezt követően annyi sós vizet töltenek a tartályba, ami ellepi a rétegeket, a vizet felforraltják, majd hagyják kihűlni. A tartályok (*doils*) anyaga gesztenye, tölgy vagy vörösfenyő kell, hogy legyen.

A szalonnát ezután a tartályokban legalább három hónapon át pihentetni kell (érelés).

#### 4.6. Kapcsolat:

Az eredetmegjelöléssel ellátott termékre vonatkozó követelmények a környezeti körülményektől, továbbá a természeti és emberi tényezőktől függenek. Különösen az alapanyag jellemzői kapcsolódnak szorosan a meghatározott földrajzi makroterület sajátosságaihoz.

Az alapanyagot biztosító területen a háziállat-tenyésztés kialakulása és fejlődése a széles körben elterjedt gabonatermesztéshez és a tejipari termékekre szakosodott feldolgozási rendszerekhez kötődik; ezek segítették elő a helyi sertésenyésztés kialakulását.

A Lard d’Arnad e helyhez kötődő előállítási módja az Arnad város lakossága körében élő hagyományokból eredő, kézműves gyakorlatból alakult ki az idők során.

A Lard d’Arnad egyedülállóságához az előállítás valamennyi fázisa hozzájárul, kezdve a sertések integrált tápoktól teljes mértékben nélkülöző és természetes tápanyagokban gazdag étrendjétől, a feldolgozáson, a daraboláson és a tisztításon keresztül a megmunkálásig.

#### 4.7. Felügyeleti szerv:

Név: Istituto Nord Est Qualità — INEQ  
Cím: Via Rodeano 71  
33038 San Daniele del Friuli UD  
ITALIA

Tel. +39 0432940349  
Fax +39 0432943357  
E-mail: info@ineq.it

#### 4.8. Címkézés:

A fogyasztásra kerülő terméken fel kell tüntetni olasz nyelven a „Valle d’Aosta Lard d’Arnad”, vagy francia nyelven a „Vallée d’Aoste Lard d’Arnad” feliratot, amely mellett szerepelnie kell a „Denominazione di Origine Protetta” – oltalom alatt álló eredetmegjelölés feliratnak és esetleg az azonosítójelnek.