

**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 311/10)

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  
„COPPA PIACENTINA”  
EK-sz.: IT-PDO-0117-1498-31.10.2001  
OFJ ( ) OEM ( X )

**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 rendszer)

**2. A 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 (4) bekezdésében az alábbi szöveg:

„A sertések tömege nem lehet kisebb 160 kg-nál, plusz-mínusz 10 %”,

a következőképpen módosul:

„A sertések tömegének 160 kg-nak kell lennie, plusz-mínusz 10 %”,

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

Ez a módosítás megfelelőképpen korrigálja a korábbi termékleírás egyik, a sertések minimális tömegével kapcsolatban hibáját, mivel az említett minimális tömeg egyidejűleg két értéknél volt „nem kisebb”. A szóban forgó módosítással a sertések tömege két határérték közötti értéként, egy pontosan megadott tömegérték (160 kg) függvényeként kerül meghatározásra.

2. A 2. cikk (5) bekezdésében az alábbi szöveg:

„A vágási bizonylat”

a következőképpen módosul:

„A húsok származási helyét igazoló okmány, amelyet a vágóhíd állít ki”.

Ezzel a módosítással a korábbi termékleírásban szereplő „bizonylat” kifejezést a megfelelőbb, „a húsok származási helyét igazoló okmány” kifejezéssel váltottuk fel.

3. A 3. cikk (2) bekezdésében az alábbi szöveg:

„35–40 cm hosszúságban”

a következőképpen módosul:

„legalább 2,5 kg tömegben”.

Ez a módosítás az alapanyag jobb leírása érdekében vált szükségessé, tekintettel arra, hogy a tömeg a hosszúságnál könnyebben és pontosabban meghatározható paraméter. Az izom tágulhat vagy összehúzódhat, ennél fogva hosszúsága vitatható lehet. A módosításra vonatkozó javaslat a termelőktől ered, és oka az ellenőrzések alkalmával meghatározott értékek pontosítása iránti igény.

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

„A színhúsdarabokat (izomszövet) szükség esetén 24 órán belül, mélyhűtős járművekkel a feldolgozóüzembe kell szállítani.”

a következőképpen módosul:

„A színhúsdarabokat (izomszövet) 72 órán belül, mélyhűtős járművekkel a feldolgozóüzembe kell szállítani.”

Ezzel a módosítással kimarad a szövegből a „szükség esetén” kifejezés, mivel a termelők között már bevett szokás a nyakhúsnak a feldolgozóüzembe történő átszállítása. A színhúsdarabok feldolgozóüzembe történő átszállítására megszabott időintervallum növelése műszaki-logisztikai igényeknek tesz eleget, és azt a színhúsdarabok előkészítéséhez és a vágóhídi mélyhűtőcellában történő lefagyasztásához, valamint a szállításhoz szükséges idő, továbbá a feldolgozóüzemek nyitvatartási idejével összehangolt szállítás igénye teszi indokolttá.

5. A 3. cikkből az alábbi (4) bekezdést el kell hagyni:

„A nyakhúst azonnal hűtőszekrénybe teszik 24 órára, mielőtt belső hőmérséklete 0–1 °C-ra csökken.”

A bekezdés törlése az előző módosítás következménye, mivel már nem kötelező az alapanyagot haladéktalanul hűtőbe tenni 24 órára. A fontos az, hogy a nyakhús, a hűtési lánc pontos betartása mellett, a feldolgozóüzembe érkezéskor megfelelő hőmérsékletű legyen.

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

„Nátrium-klorid = 2,5 kg

Kálium-nitrát = 150 ppm

Nagy szemű törött bors = 25–30 g

Összetett fűszerek:

Őrölt fahéj = 10–15 g

Szegfűszeg = 20–25 g

Babérmag = 10 g

Őrölt szerecsendió = 7–8 g”

MEGJEGYZÉS: „A FENTI MENNYISÉGEK EGY MÁZSA FRISS HÚSHOZ ÉRTENDŐK.”

a következőképpen módosul:

„100 kg friss húshoz számított mennyiségek

Nátrium-klorid = min. 1,5 kg–max. 3,5 kg

nátrium- és/vagy kálium-nitrát = max. 15 g

egész és/vagy törött, fekete- és/vagy fehérbors = min. 15 g–max. 30 g

Összetett fűszerek:

Őrölt fahéj = max. 15 g

Szegfűszeg = max. 25 g

Babér = max. 10 g

Őrölt szerecsendió = max. 10 g”

A sók és természetes ízesítők keverékénél bevezettük, illetve pontosabban meghatároztuk az egyes összetevők minimális és/vagy maximális mennyiségét, annak érdekében, hogy az egyes termelők egyedi vételességük receptjüket, természetesen szem előtt tartva, hogy egy hagyományos terméket állítsanak elő.

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

„A leszózott nyakhúst legalább 7 napot állni hagyják a hűtőszekrényben, ezt követően kézi »gyúrásnak« vetik alá, majd sertésgyomorba töltik.”

a következőképpen módosul:

„A leszózott nyakhúst legalább 7 napot állni hagyják a hűtőszekrényben. Ez alatt az idő alatt kézzel »átgyúráják«, majd sertésgyomorba töltik.”

A fenti kiigazítás azért vált szükségessé, hogy egyértelműbb legyen a nyakhús feldolgozási szakaszainak sorrendje. A pontosítás során tisztázzuk, hogy a nyakhús kézzel történő gyúrása a hűtőcellákban töltött idő alatt megy végbe, és csak ezt követően töltik a nyakhúst sertésgyomorba.

8. A 4. cikk (5) bekezdésében az alábbi szöveg:

„A következő, szárítási szakaszban – ellenőrzött hőmérsékleti körülmények között, 17–20 °C hőmérsékletű, 75–80 %-os páratartalmú, 1–7 m/sec szellőzésű megfelelő szárítótkban – a nyakhús legalább 7 napot, de mindenképpen a jellegzetes rózsás színt kiváltó »virágok« megjelenéséig áll.”

a következőképpen módosul:

„A következő, szárítási szakaszban – ellenőrzött hőmérsékleti körülmények között, 15–25 °C hőmérsékletű, 40–90 %-os páratartalmú, jó szellőzésű, megfelelő szárítótkban – a nyakhús legalább 7 napot, de mindenképpen a jellegzetes rózsás színt kiváltó »virágok« megjelenéséig áll.”

Ez a módosítás kiigazít egy pontatlanságot a termékleírás előírásaiban, mivel ott a páratartalomra és a hőmérsékletre vonatkozó értékeket átlag-értékeknek tekintették, és így alacsonyabb adatok kerültek meghatározásra. A termelők azon igénye, hogy a termékleírásban az egyes folyamatok részletesebben meghatározhatók legyenek, a páratartalomra és a hőmérsékletre vonatkozó intervallum módosítását eredményezte: ennek célja, hogy az érési folyamat ellenőrizhetőbb legyen. Valójában a nyakhúsnak a szárítás első szakaszában lassan kell veszítenie nedvességtartalmából, mert ily módon elkerülhető a felület túlzott kiszáradása, ami veszélyeztetné a további feldolgozási fázisokat. A korábbi termékleírás előírásai szerinti körülmények között a száradás nem lehetne ilyen fokozatos. A páratartalomra és hőmérsékletre vonatkozó intervallum bővítése tehát az előállítási feltételek pontosítását eredményezi, és egyben tükrözi a kezdetektől fogva betartott, szokásos feldolgozási ciklust. Ezenkívül töröltük a szellőzés sebességére vonatkozó előírást, mivel azt fölöslegesnek ítéltük. Elegendő a páratartalomra és hőmérsékletre vonatkozó intervallumok meghatározása, ennél fogva egyszerűen a „jó szellőzésű” megjelölést használtuk.

9. Az 5. cikk (1) bekezdésében az alábbi szöveg:

„A nyakhúst 10–14 °C hőmérsékletű, 70–80 %-os relatív nedvességtartalmú helyen érlelik.”

a következőképp módosul:

„A nyakhúst 10–20 °C hőmérsékletű, 70–90 %-os relatív nedvességtartalmú helyen érlelik.”

A javasolt módosítás abból a termelői igényből adódik, hogy jobban ellenőrizhető legyen az érlelési szakasz. Ezen oknál fogva javasoljuk a páratartalomra és a hőmérsékletre vonatkozó intervallumoknak az első termékleírás összeállításakor meghatározottaktól eltérő értékek figyelembevételével történő növelését. A jelenlegi intervallumok meghatározásánál tekintetbe vettük Piacenza tartomány időjárási feltételeinek változásait is, amelyek hatással vannak a nyakhús érleléséhez használt természetes pincék klimatikus körülményeire.

10. A 6. cikk (1) bekezdésében az alábbi szöveg:

„A Coppa Piacentina forgalomba kerülésekor az alábbi érzékszervi (organoleptikus), kémiai, fizikai-kémiai és mikrobiológiai tulajdonságokkal bír:”

a következőképpen módosul:

„A Coppa Piacentina forgalomba kerülésekor az alábbi érzékszervi (organoleptikus) és fizikai-kémiai tulajdonságokkal bír:”

Ezzel a formai jellegű módosítással töröltük a „mikrobiológiai tulajdonságok” kifejezést – ennek okát lentebb, a 12. megjegyzésben ismertetjük –, valamint a fölöslegesnek ítélt „kémiai tulajdonságok” külön tárgyalását, mivel azok a „fizikai-kémiai tulajdonságok” között felsorolásra kerülnek.

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

„Külső: henger alakú, a végein kissé elkeskenyedik ...”

a következőképpen módosul:

„Külső: henger alakú, a végén kissé elkeskenyedik; ... tömege legalább 1,5 kg; ...”.

Ezzel a módosítással egy szerkesztési hiba kerül kiigazításra, mivel a hagyományos termék csak az egyik, nem pedig mindkét végén keskenyedik el. Ezenkívül – a termék további minősítésének céljából – meghatározásra kerül a termék minimális tömege, ami legalább 1,5 kg.

12. A 6. cikk (1) bekezdéséből az alábbi 3. francia bekezdést el kell hagyni:

„MIKROBIOLÓGIAI TULJONSÁGOK

Teljes mikrobiológiai tartalom	= 1,3 10 <sup>7</sup>	1,8108
Micrococcaceae	= 1,2 10 <sup>5</sup>	6,0107
Koaguláz pozitív staphylococcus törzsek	< 30	< 30
Tejbaktériumok	= 30	270
Enterobaktériumok	< 3	< 3
Szalmonella 25 g termékben	= nincs jelen (átlag minta)”	

A mikrobiológiai tulajdonságokat töröltük, mivel ismertetésüket fölöslegesnek ítéltük, tekintettel arra, hogy az érvényben lévő egészségügyi jogszabályok minden ezzel kapcsolatos paramétert és határértéket előírnak.

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

„FIZIKAI-KÉMIAI TULAJDONSÁGOK:

Nedvességtartalom, %-ban megadva	= 34,84	38,47
Fehérjetartalom (N × 6,25), %-ban megadva	= 25,65	25,74
Zsirtartalom, %-ban megadva	= 31,86	28,70
Hamu, %-ban megadva	= 7,21	6,98
Laktóztartalom (enzimatis eljárás), %-ban megadva	= 0,03	0,03
Szőlőcukor-tartalom (enzimatis eljárás), %-ban megadva	= 0,13	0,7
Gyümölcscukor-tartalom (enzimatis eljárás), %-ban megadva	= 0,03	nincs
Szacharóz-tartalom (enzimatis eljárás), %-ban megadva	= 0,04	nincs
Koleszterintartalom, mg/100 g	= 5,90	—
pH - érték	= 5,90	5,92”

a következőképp módosul:

„FIZIKAI-KÉMIAI TULAJDONSÁGOK:

	MIN.	MAX.
Nedvességtartalom, %-ban megadva	= 27	43
Fehérjetartalom (N × 6,25), %-ban megadva	= 19	34
Zsirtartalom, %-ban megadva	= 19	43
Hamu, %-ban megadva	= 4	7,5
pH-érték	= 5,5	6,5”

A fizikai-kémiai tulajdonságok módosítása a korábbi termékleírás bizonyos hibáinak kijavítása érdekében, illetve azon termelői igény miatt szükséges, hogy a Coppa Piacentina tulajdonságai jobban körülírhatók legyenek. Ebben az esetben a termék nedvesség-, fehérje- hamu- és zsirtartalma, valamint pH-értéke megfelelőképpen kiigazításra került, mivel a korábbi értékek nem tükrözték az érett termék tulajdonságait. Az említett tulajdonságok valójában az érlelési időszak függvényében változhatnak, a Coppa Piacentinát a termékleírásban meghatározott minimális időszaknál (hat hónap) tovább is érlelik, ennél fogva egyértelmű, hogy az érési folyamat során változik a fizikai-kémiai paraméterek értéke. Ezenkívül a laktóz, a szőlőcukor, a gyümölcscukor, a szacharóz és a koleszterin paraméterei törlésre kerültek, mivel azok a termék megfelelőségének megállapításához nem nélkülözhetetlenek.

14. A 7. cikkben az alábbi szöveg:

„Kivéve a törvény által a telep hatósági állatorvosának (helyi egészségügyi állomás) hatáskörébe sorolt feladatokat aki – az 1992. december 30-i 537. sz. törvényerejű rendelet IV., »Az előállítás ellenőrzése« című fejezetében foglaltak értelmében – megfelelő vizsgálat során ellenőrzi, hogy a húskészítmények a gyártó által meghatározott előállítási feltételek szerint készültek-e, különösképpen pedig, hogy azok összetétele valóban megegyezik-e a címkén feltüntetett értékekkel, a 2081/92/EK rendelet előírásai szerint.”

a következőképpen módosul:

„E termékleírás rendelkezéseinek betartását az arra feljogosított magánszervezet ellenőrzi, a 2006. március 20-i 510/2006/EK rendelet 10. cikkében foglaltak szerint.”

Az ellenőrzésekkel kapcsolatos ezen módosítás azért vált szükségessé, mert a korábbi termékleírás 7. cikkében foglalt rendelkezések ellentmondásban álltak az 510/2006/EK rendelet 10. cikkében, illetve a vonatkozó beiktatási szabályokban foglaltakkal.

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

„... »Ellenőrzött származásnév«

a következőképpen módosul:

„... »Oltalom alatt álló eredetmegjelölés«

A korábbi, „Ellenőrzött származásnév” kifejezés tévesnek bizonyult, ezért helyette az „Oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezést alkalmazzuk.

#### ÖSSZEFOGLALÓ

### A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

#### „COPPA PIACENTINA”

EK-sz.: IT-PDO-0117-1498-31.10.2001

OEM ( X ) OFJ ( )

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

#### 1. A tagállam illetékes szerve:

Név: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali  
Cím: Via XX Settembre 20  
00187 Roma RM  
ITALIA  
Tel. +39 064819968  
Fax +39 0642013126  
E-mail: sacco7@politicheagricole.it

#### 2. Csoportosulás:

Név: Consorzio della Coppa Piacentina, del Salame Piacentino, della Pancetta Piacentina a Denominazione di Origine Protetta  
Cím: Via Colombo 35  
23122 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 – Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

#### 4. Termékleírás:

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

##### 4.1. Név:

„Coppa Piacentina”

##### 4.2. Leírás:

A „Coppa Piacentina” egy sertéshúsból készült, sózott és természetes módon érlelt, nyersen tárolandó, sertésgyomorba töltött termék. A felső nyaki terület izmos részéből állítják elő. A késztermék henger alakú, a végén kissé elkeskenyedik, tömör, állaga nem rugalmas; felülete szeleteléskor homogén, színe rózsaszínes-fehérral pöttyözött vörös.

Az előállítás alapanyagaként Emilia Romagna és Lombardia területén világra jött, tenyésztett és levágott sertések combját használják.

#### 4.3. Földrajzi terület:

A Coppa Piacentina előállítási területe, a különleges klimatikus körülmények miatt Piacenza tartomány teljes területéből a tengerszint feletti 900 méternél alacsonyabban fekvő vidékeket foglalja magában.

#### 4.4. A származás igazolása:

A termelési eljárás valamennyi fázisát ellenőrzik, a be- és a kikerülő termékekről pontos nyilvántartást vezetnek. Ily módon, valamint az erre szolgáló, a felügyeleti szerv által – a sertésenyésztőkről, vágóhidakról, gyártóüzemekről és az érlelő üzemekről – vezetett lajstromba történő bejegyzés, valamint az előállított mennyiségeknek a felügyeleti szerv felé történő haladéktalan bejelentése által biztosított a termék nyomonkövethetősége. A felügyeleti szerv a megfelelő lajstromokba bejegyzett valamennyi magán- és jogi személyt ellenőrzi.

#### 4.5. Az előállítás módja:

A „Coppa Piacentina” előállítása a következő szakaszokra osztható: száraz lesózás, gyúrás, sertésgyomorba töltés, kötözés, szárítás és érlelés.

#### 4.6. Kapcsolat:

A „Coppa Piacentina” tulajdonságait a környezeti feltételek, továbbá a természeti és az emberi tényezők határozzák meg. Az alapanyag tulajdonságai szorosan összefüggenek a 4.2. pontban tárgyalt, földrajzi származási makrokörnyezettel, míg a Coppa Piacentina előállítását a 4.3. pontban körülírt mikrokörnyezet határozza meg. Az alapanyag származási helyén az állattenyésztési technológia fejlődése a gabonatermesztéshez, valamint a különösen szakosodott sajtüzemek feldolgozó rendszereihez kötődik, mindezek meghatározták a helyi sertésenyésztéshez kapcsolódó gyártást. A „Coppa Piacentina” helyi feldolgozásának kialakulását a 4.3. pontban körülírt mikrokörnyezet indokolja. A környezeti tényezők szoros összefüggésben állnak a késztermék tulajdonságait meghatározó klímát alakító hűs, vízfolyásokkal sűrűn tarkított völgyekben és erdős növényzetű dombvidékekben bővelkedő előállítási terület jellemzőivel.

Az „alapanyag – termék – eredetmegjelölés” együttese máshol nem reprodukálható ismertetőjegyekkel kapcsolódik az érintett terület gazdasági-társadalmi fejlődéséhez.

#### 4.7. Felügyeleti szerv:

Név: E.CE.PA. — Ente Certificazione Prodotti Agroalimentari  
Cím: Strada dell'Anselma 5  
23122 Piacenza PC  
ITALIA

Tel. +39 0523609662  
Fax +39 0523644447  
E-mail: amministrazione@ecepta.it

#### 4.8. Címkézés:

A „Coppa Piacentina” eredetmegjelölést jól olvashatóan, letörölhetetlen betűkkel, a címkén megjelenő összes többi felirattól jól megkülönböztethető módon kell feltüntetni, közvetlenül utána az „Oltalom alatt álló eredetmegjelölés” feliratnak kell szerepelnie.

Tilos bármilyen, nem kifejezetten előírt minősítést feltüntetni, beleértve a következő kifejezéseket is: típusú, ízű, használatos, szelektált, válogatott és hasonló.

Mindazonáltal megengedett az olyan – nevek, társasági formákra vagy magántulajdonban lévő márkajelzésekre utaló – jelölések használata, amelyeknek nincs dicsérő vagy a fogyasztókat megtévesztő jelentése, valamint a sertéslep nevének feltüntetése, ahonnan a termék származik.