



Tartalom

II Közlemények

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ KÖZLEMÉNYEK

**Európai Bizottság**

2022/C 139/01 Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10593 – DUSSUR / SeAH / JV) <sup>(1)</sup> ..... 1

IV Tájékoztatások

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

**Európai Bizottság**

2022/C 139/02 Euroátváltási árfolyamok — 2022. március 28. .... 2

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

2022/C 139/03 A személyek határátlépésére irányadó szabályok közösségi kódexének (Schengeni határ-ellenőrzési kódex) létrehozásáról szóló (EU) 2016/399 európai parlamenti és tanácsi rendelet 6. cikkének (4) bekezdésében említett, a külső határok átlépésére meghatározott referenciaösszegek frissítése ..... 3

2022/C 139/04 Felszámolási eljárások – Határozat a Societatea de Asigurare-Reasigurare City Insurance S.A. biztosítóval szembeni felszámolási eljárás megindításáról (Közzététel a biztosítóintézetek reorganizációjáról és felszámolásáról szóló 2001/17/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv 14. cikke (a biztosítási és viszontbiztosítási üzleti tevékenység megkezdéséről és gyakorlásáról szóló 2009/138/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv 280. cikke) alapján) ..... 5

<sup>(1)</sup> EGT-vonatkozású szöveg.

V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

**Európai Bizottság**

|               |   |   |
|---------------|---|---|
| 2022/C 139/05 | Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.10636 – COVÉA / PARTNERRE) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy <sup>(1)</sup> .....           | 6 |
| 2022/C 139/06 | Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.10642 – CENTRAL / SIGNA / SELFRIDGES) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy <sup>(1)</sup> ..... | 8 |

EGYÉB JOGI AKTUSOK

**Európai Bizottság**

|               |   |    |
|---------------|---|----|
| 2022/C 139/07 | Termékleírás nem kisebb jelentőségű módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján ..... | 10 |
|---------------|---|----|

---

<sup>(1)</sup> EGT-vonatkozású szöveg.

## II

(Közlemények)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS  
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ KÖZLEMÉNYEK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Bejelentett összefonódás engedélyezése**  
**(Ügyszám M.10593 – DUSSUR / SeAH / JV)**

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 139/01)

2022. március 16-án a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32022M10593 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

---

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

## IV

(Tájékoztatások)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS  
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok <sup>(1)</sup>

2022. március 28.

(2022/C 139/02)

1 euro =

| Pénznem             | Átváltási<br>árfolyam | Pénznem                  | Átváltási<br>árfolyam |
|---------------------|-----------------------|--------------------------|-----------------------|
| USD USA dollár      | 1,0966                | CAD Kanadai dollár       | 1,3702                |
| JPY Japán yen       | 135,93                | HKD Hongkongi dollár     | 8,5861                |
| DKK Dán korona      | 7,4393                | NZD Új-zélandi dollár    | 1,5838                |
| GBP Angol font      | 0,83643               | SGD Szingapúri dollár    | 1,4921                |
| SEK Svéd korona     | 10,4225               | KRW Dél-Koreai won       | 1 342,49              |
| CHF Svájci frank    | 1,0257                | ZAR Dél-Afrikai rand     | 15,9925               |
| ISK Izlandi korona  | 142,80                | CNY Kínai renminbi       | 6,9862                |
| NOK Norvég korona   | 9,5123                | HRK Horvát kuna          | 7,5735                |
| BGN Bulgár leva     | 1,9558                | IDR Indonéz rúpia        | 15 737,77             |
| CZK Cseh korona     | 24,650                | MYR Maláj ringgit        | 4,6238                |
| HUF Magyar forint   | 374,13                | PHP Fülöp-szigeteki peso | 57,080                |
| PLN Lengyel zloty   | 4,7180                | RUB Orosz rubel          |                       |
| RON Román lej       | 4,9483                | THB Thaiföldi baht       | 37,027                |
| TRY Török líra      | 16,2750               | BRL Brazil real          | 5,2133                |
| AUD Ausztrál dollár | 1,4590                | MXN Mexikói peso         | 21,9841               |
|                     |                       | INR Indiai rúpia         | 83,4825               |

<sup>(1)</sup> Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

## A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

**A személyek határátlépésére irányadó szabályok közösségi kódexének (Schengeni határ-ellenőrzési kódex) létrehozásáról szóló (EU) 2016/399 európai parlamenti és tanácsi rendelet 6. cikkének (4) bekezdésében említett, a külső határok átlépésére meghatározott referenciaösszegek frissítése**

(2022/C 139/03)

A személyek határátlépésére irányadó szabályok közösségi kódexének (Schengeni határ-ellenőrzési kódex) létrehozásáról szóló, 2016. március 9-i (EU) 2016/399 európai parlamenti és tanácsi rendelet 6. cikkének (4) bekezdésében említett, a külső határok átlépésére meghatározott referenciaösszegeket a Schengeni határ-ellenőrzési kódex 39. cikkével összhangban a tagállamok által a Bizottsághoz megküldött információk alapján teszik közzé

A Hivatalos Lapban való közzététel mellett a Migrációs és Belügyi Főigazgatóság honlapján elérhető a jegyzék rendszeresen frissített változata.

### **A NEMZETI HATÓSÁGOK ÁLTAL MEGHATÁROZOTT, A KÜLSŐ HATÁROK ÁTLÉPÉSÉHEZ SZÜKSÉGES REFERENCIAÖSSZEGEK**

#### **ÉSZTORSZÁG**

##### ***A HL C 178., 2020.5.28, 3.o.-i számában közzétett információk módosítása***

Az észt jog értelmében az Észtországba meghívólevél nélkül érkező külföldiek a határőr kérésére kötelesek az országba történő beutazáskor a tartózkodásuk és az Észtországból való távozásuk költségeinek fedezetéül szolgáló elegendő pénzeszközt igazolni. Az elegendő pénzeszköz az engedélyezett napok mindegyikére a köztársaság kormánya által meghatározott havi minimálbér 0,2-szerese, vagyis 130.80 EUR.

Egyéb esetekben a meghívó személy vállalja a külföldi észtországi tartózkodásának és az onnan való távozásának költségeit.

#### **A korábbi közzétételek listája**

|                                |                                |
|--------------------------------|--------------------------------|
| HL C 247., 2006.10.13., 19. o. | HL C 56., 2013.2.26., 13. o.   |
| HL C 77., 2007.4.5., 11. o.    | HL C 98., 2013.4.5., 3. o.     |
| HL C 153., 2007.7.6., 22. o.   | HL C 269., 2013.9.18., 2. o.   |
| HL C 164., 2007.7.18., 45. o.  | HL C 57., 2014.2.28., 2. o.    |
| HL C 182., 2007.8.4., 18. o.   | HL C 152., 2014.5.20., 25. o.  |
| HL C 57., 2008.3.1., 38. o.    | HL C 224., 2014.7.15., 31. o.  |
| HL C 134., 2008.5.31., 19. o.  | HL C 434., 2014.12.4., 3. o.   |
| HL C 331., 2008.12.31., 13. o. | HL C 447., 2014.12.13., 32. o. |
| HL C 33., 2009.2.10., 1. o.    | HL C 38., 2015.2.4., 20. o.    |
| HL C 36., 2009.2.13., 100. o.  | HL C 96., 2016.3.11., 7. o.    |
| HL C 37., 2009.2.14., 8. o.    | HL C 146., 2016.4.26., 12. o.  |
| HL C 98., 2009.4.29., 11. o.   | HL C 248., 2016.7.8., 12. o.   |
| HL C 35., 2010.2.12., 7. o.    | HL C 111., 2017.4.8., 11. o.   |
| HL C 304., 2010.11.10., 5. o.  | HL C 21., 2018.1.20., 3. o.    |
| HL C 24., 2011.1.26., 6. o.    | HL C 93., 2018.3.12., 4. o.    |
| HL C 157., 2011.5.27., 8. o.   |                                |
| HL C 203., 2011.7.9., 16. o.   |                                |
| HL C 11., 2012.1.13., 13. o.   |                                |
| HL C 72., 2012.3.10., 44. o.   |                                |
| HL C 199., 2012.7.7., 8. o.    |                                |
| HL C 298., 2012.10.4., 3. o.   |                                |

HL C 153., 2018.5.2., 8. o.

HL C 186., 2018.5.31., 10. o.

HL C 264., 2018.7.26., 6. o.

HL C 366., 2018.10.10., 12. o.

HL C 459., 2018.12.20., 38. o.

HL C 140., 2019.4.16., 7. o.

HL C 178., 2020.5.28., 3. o.

HL C 102., 2021.3.24., 8. o.

HL C 486., 2021.12.3., 26. o.

---

### Felszámolási eljárások

#### Határozat a Societatea de Asigurare-Reasigurare City Insurance S.A. biztosítóval szembeni felszámolási eljárás megindításáról

(Közzététel a biztosítóintézetek reorganizációjáról és felszámolásáról szóló 2001/17/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv 14. cikke (a biztosítási és viszontbiztosítási üzleti tevékenység megkezdéséről és gyakorlásáról szóló 2009/138/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv 280. cikke) alapján)

(2022/C 139/04)

|  |  |
|--|--|
| Biztosító                                    | Societatea de Asigurare-Reasigurare City Insurance S.A., székhely címe: București, sectorul 1, str. Emanoil Porumbaru, nr. 93-95, CP 011424, cégjegyzékszám: J40/3150/1998, egyedi regisztrációs szám: 10392742, a biztosítók jegyzékében RA-008 számmal vették nyilvántartásba 2003. április 10-én.   |
| A határozat kelte, hatálybalépése és jellege | Az 1148/17.09.2021 sz. határozat a City Insurance S.A működési engedélyének visszavonásáról, fizetéseképtelenségének megállapításáról és a vele szembeni csődeljárás megindítására vonatkozó kérelem támogatásáról;<br>A Bukaresti Törvényszék 2022. február 9-i 507. sz. közbenső határozata a City Insurance S.A. társaság elleni csődeljárás megindításáról   |
| Illetékes hatóságok                          | Autoritatea de Supraveghere Financiară (A.S.F., a román pénzügyi felügyelet), székhelye: Splaiul Independenței nr. 15, sector 5., Bukarest, Románia  |
| Felügyeleti hatóság                          | Autoritatea de Supraveghere Financiară (A.S.F., a román pénzügyi felügyelet), székhelye: Splaiul Independenței nr. 15, sector 5., Bukarest, Románia  |
| Kinevezett felszámoló                        | CITR Filiala Cluj (a CITR kolozsvári leányvállalata) felszámoló<br>A felszámoló elérhetőségi adatai: Strada Gara Herăstrău, nr. 4, Green Court, etaj 3, sector 2, Bukarest   |
| Alkalmazandó jog                             | Románia<br>A 93/2012. sz. sürgősségi kormányrendelet a pénzügyi felügyeleti hatóság létrehozásáról, szervezeti felépítéséről és működéséről, a módosított 113/2013. sz. törvény által módosított és kiegészített formában, a későbbi módosításokat és kiegészítéseket magában foglaló változat;<br>Az 503/2004. sz. törvény a fizetőképesség helyreállításáról, a csődeljárásról, a felszámolásról és a végelszámolásról a biztosítási üzletágban, új kiadás;<br>A 237/2015. sz. törvény a biztosítási tevékenységek engedélyezéséről és felügyeletéről, a későbbi módosításokat magában foglaló változat;<br>A 85/2014. sz. törvény a fizetéseképtelenséget megelőző eljárásokról és a fizetéseképtelenségi eljárásról, a későbbi módosításokat magában foglaló változat. |

## V

(Hirdetmények)

## A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

## Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám: M.10636 – COVÉA / PARTNERRE)

## Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 139/05)

1. 2022. március 21-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- a Covéa SGAM (Franciaország) irányítása alá tartozó Covéa Coopérations (a továbbiakban: Covéa, Franciaország),
- az Exor NV (Hollandia) irányítása alá tartozó PartnerRe Ltd (a továbbiakban: PartnerRe, Bermuda).

A Covéa az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében kizárólagos irányítást fog szerezni a PartnerRe egésze felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- Covéa: franciaországi székhelyű biztosító egyesületi csoport, amely élet- és nem-életbiztosítással, valamint kisebb mértékben viszontbiztosítással, biztosítási értékesítéssel és vagyonezével foglalkozik,
- PartnerRe: egy bermudai székhelyű globális viszontbiztosító.

3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja.

A Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye <sup>(2)</sup> szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.

4. A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az összefonódás kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az alábbi hivatkozási számot minden esetben fel kell tüntetni:

M.10636 – COVÉA / PARTNERRE

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).

<sup>(2)</sup> HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

Az észrevételeket faxon, e-mailben vagy postai úton lehet a Bizottsághoz eljuttatni. Az elérhetőségi adatok a következők:

E-mail: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Fax +32 22964301

Postai cím:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

**Összefonódás előzetes bejelentése**  
**(Ügyszám M.10642 – CENTRAL / SIGNA / SELFRIDGES)**

**Egyszerűsített eljárás alá vont ügy**

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 139/06)

1. 2022. március 21-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- Hargn Central Department Store Limited (a továbbiakban: Central, Thaiföld),
- SIGNA Holding GmbH (a továbbiakban: SIGNA, Ausztria),
- a Selfridges Group Limited (Kanada) irányítása alá tartozó SFP Holdings Limited, Selfridges Manchester Limited és SHEL Holdings Europe Limited (a továbbiakban együttesen: Selfridges, Egyesült Királyság).

A Central és a SIGNA az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében közös irányítást fognak szerezni a Selfridges felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- Central: az ingatlanok, a kiskereskedelem, a vendéglátás és az éttermek területén tevékenykedik világszerte, elsősorban Délkelet-Ázsiában; az EU-ban a Central a kiskereskedelmi ágazatban tevékenykedik Olaszországban a „la Rinascente”, Németországban a „The KaDeWe Group”, és Dániában az „Illum” márkanév alatt; emellett ingatlanfejlesztési tevékenységeket is folytat Németországban, Dániában és Olaszországban,
- SIGNA: tevékenysége elsősorban két üzletágra, a kiskereskedelemre és az ingatlanokra irányul; a kiskereskedelem terén nem élelmiszer jellegű termékeket kínáló üzletláncot működtet Németországban (GALERIA) és Belgiumban (INNO); sportcikkeket kínáló hagyományos szaküzletek, valamint „SportScheck” és „SIGNA Sports United Group” márkanév alatt működő számos online üzlet tulajdonosa is; ezenkívül Ausztriában bútorboltokat, valamint két online bútorboltot (kika és Leiner) működtet; az ingatlanok terén a SIGNA földterületek és épületek megvásárlására, bérbeadására, lízingjére és kezelésére, valamint projektfejlesztésre összpontosít; elsősorban Ausztriában, Németországban, Észak-Olaszországban és Svájcban tulajdonol ingatlanokat; luxusszállodákat is üzemeltet Ausztriában és Olaszországban,
- Selfridges: elsősorban nem élelmiszer jellegű termékek – többek között szépségápolási termékek, női ruházat, férfiruházat, gyermekruházat, lábbelik, kiegészítők és háztartási cikkek – kiskereskedelmével foglalkozik; a Selfridges kiskereskedelmi üzletága három különálló egységből áll, nevezetesen a „Selfridges”, a „De Bijenkorf” és a „Brown Thomas and Arnotts” márkanévű üzletláncokból, melyek az Egyesült Királyságban, Írországban és Hollandiában található üzletekkel, kapcsolódó digitális platformokkal, valamint saját tulajdonú ingatlanokkal rendelkeznek az Egyesült Királyságban és Írországban.

3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja.

A Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye <sup>(2)</sup> szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.

4. A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az összefonódás kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az alábbi hivatkozási számot minden esetben fel kell tüntetni:

M.10642 – CENTRAL / SIGNA / SELFRIDGES

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).

<sup>(2)</sup> HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

Az észrevételeket faxon, e-mailben vagy postai úton lehet a Bizottsághoz eljuttatni. Az elérhetőségi adatok a következők:

E-mail: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Fax +32 22964301

Postai cím:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Termékleírás nem kisebb jelentőségű módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján**

(2022/C 139/07)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 51. cikke alapján jogot keletkeztet a módosítási kérelem elleni felszólalásra, amely a közzététel időpontjától számított három hónapon belül tehető meg.

AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSEKHEZ/OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSEKHEZ KAPCSOLÓDÓ TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

**Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti módosítás jóváhagyására irányuló kérelem**

**„Prosciutto di San Daniele”**

**EU-szám: PDO-IT-0065-AM01 – 2020.4.24.**

**OEM (X) OFJ ( )**

**1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek**

Consorzio del Prosciutto di San Daniele  
Via Ippolito Nievo, 19  
33038 San Daniele del Friuli (UD)  
OLASZORSZÁG

Tel. +39 0432957515

E-mail: info@prosciuttosandaniele.it

A Consorzio del Prosciutto di San Daniele [A „Prosciutto di San Daniele” oltalmáért felelős egyesület] jogosult módosítási kérelmet benyújtani a Mezőgazdasági, Élelmiszerügyi és Erdészeti Minisztérium 2013. október 14-i 12511. sz. rendelete 13. cikkének (1) bekezdése alapján.

**2. Tagállam vagy harmadik ország**

Olaszország

**3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovat**

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat

<sup>(1)</sup> HLL 343., 2012.12.14., 1. o.

- Címkézés
- Egyéb: ellenőrzés

#### 4. A módosítás(ok) típusa

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása.
- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot.

#### 5. Módosítás(ok)

##### 5.1. Szövegezésbeli módosítás

A termékleírás címe („Prosciutto di San Daniele” [oltalom alatt álló eredetmegjelölés]: Általános termékleírás) helyébe a „»Prosciutto di San Daniele« oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása” lépett. A tartalomjegyzéket, a termékleírás mellékleteit és a preambulomot (Bevezetés és módszertan) törölték.

##### 5.2. Kritikus jelentőségű elem módosítása: A termék elnevezése

A termékleírásnak az oltalom alatt álló elnevezéssel jelölt terméket meghatározó A. és B. szakasza (Az eredetmegjelöléssel ellátott termék neve és A termék leírása, az alapanyagok, valamint a főbb érzékszervi, kémiai és fizikai jellemzők feltüntetésével – a továbbiakban röviden: A termék leírása) átkerült az 1. cikkbe (Elnevezés) és az 5.4. cikkbe (A „Prosciutto di San Daniele” feldolgozásának lépései).

A „Prosciutto di San Daniele del Friuli” elnevezésre való hivatkozások törlésre kerültek, mivel ez az elnevezés nem szerepelt az Olaszország által a 2081/1992/EGK tanácsi rendelet 17. cikke alapján benyújtott kérelemben, sem pedig az azt követő, az 1107/1996/EK bizottsági rendelettel és az Európai Unió Hivatalos Lapjában 2015. március 4-én közzétett helyesbítéssel történő bejegyzésben. Ezenkívül a nemzeti és uniós jogszabályokra való hivatkozásokat törölték, mivel azok elavultak és szükségtelenné váltak.

##### 5.3. Szövegezésbeli módosítás

A termékleírás A. szakaszához kapcsolódó referenciadokumentumok jegyzéke törlésre került.

##### 5.4. Szövegezésbeli módosítás: Földrajzi terület, az előállítás módja, a termék leírása

A termékleírás korábbi változatának B. szakaszában (A termék leírása) és az egységes dokumentum 4. pontjában szereplő azon földrajzi terület leírása, amelyen a „Prosciutto di San Daniele” előállításához felhasznált sertések fialása, nevelése és levágása történik, módosult annak pontosítása érdekében, hogy a hasított testeket is ezen a területen kell darabolni, amint az a gyakorlatban is történik. Mindezen az információk ettől kezdve a 3. cikk (Előállítási terület) részét képezik. Ez nem érinti az egységes dokumentum 3.4. pontját, mivel az a „Prosciutto di San Daniele” előállítási folyamatának szakaszaira vonatkozik, amely a már darabolt friss sertéscombok megtisztításával kezdődik.

A termékleírás előző változatának B. szakaszában (A termék leírása) szereplő, a kanok és kocák felhasználásának tilalmára vonatkozó információk módosultak azáltal, hogy eltörölték azt a követelményt, hogy a sertéseknek „levágásukkor tökéletes egészségi állapotban kell lenniük, és azokat teljesen ki kell véreztetni”, mivel ez egészségügyi és higiéniai okokból már kötelező, valamint bevezettek egy számítási módszert a sertés életkorának könnyebb meghatározása érdekében. Ez az információ innentől az 5.1. cikkben (Genetikai jellemzők) és az 5.3. cikkben (Levágás és darabolás) található. Az egységes dokumentum 3.3. pontja csupán átszerkesztésre került, a tartalom megváltoztatása nélkül.

Átfogalmazták azt a követelményt, amely szerint a lábszár disztális végét (lábfej) a „Prosciutto di San Daniele”-n kell hagyni, amíg a sonkát a márkajelző logóval meg nem jelölték, és amely mostanáig a termékleírás B. szakaszában (A termék leírása) szerepelt, innentől a 2. cikk (A termék leírása) alá tartozik. A szöveg most már egyértelműbben határozza meg, hogy a feldolgozás során mennyi ideig kell a lábfejet a sonkán hagyni.

5.5. *Nem kritikus jelentőségű elem módosítása: Az előállítás módja*

A termékleírás előző változatának B. szakaszában (A termék leírása) és az egységes dokumentum 3.3. pontjában található, a nyersanyagra – azaz a sertéscombra – vonatkozó információk, valamint az előkészítési folyamat hasított testek darabolásából álló szakaszának leírása módosult, és innentől az 5.1. cikkben (Genetikai jellemzők) és az 5.3. cikkben (Levágás és darabolás) található meg. A szöveg egy új szabállyal is kiegészült, amely a combcsont csúcsától számított 8 centiméterre korlátozza a látszódo izomszövet mennyiségét.

A combcsont csúcsától mért, látszódo izomszövet mennyisége minőségi mutató annak pontos meghatározására, hogy a sertéscombot helyesen darabolták-e. Ez az új korlátozás nem vonja maga után a végtermék változását.

Az egységes dokumentum 3.3. pontja kiegészült a sertéscomb darabolására vonatkozó szabályok összefoglalásával.

5.6. *Nem kritikus jelentőségű elem módosítása: Az előállítás módja*

A termékleírás 5.3. cikke (Levágás és darabolás) és az egységes dokumentum 3.3. pontja a következő szöveggel egészül ki: „A 12 és 17 kg közötti súlyú, lábfej nélküli sertéscombokat csak abban az esetben lehet sonkává feldolgozni, ha azokat olyan nem uniós országokba szánják, amelyek nem teszik lehetővé, hogy a lábfejet a sonkán hagyják.”

Ez a módosítás lehetővé teszi a lábfej nélküli sertéscombok „Prosciutto di San Daniele” sonkává történő feldolgozását, amennyiben a sonkát bizonyos nem uniós országokba – például az USA-ba és Ausztráliába – exportálják, és az egészségügyi és higiéniai jogszabályok előírják a lábfej eltávolítását. A lábfej nélküli sertéscombok tömegére vonatkozó követelmények megegyeznek a termékleírásban meghatározott követelményekkel, amelyeket a lábfej eltávolításának lehetővé tétele érdekében igazítottak ki, és amelynek tömege körülbelül 500 g, azaz a minimális tömeg 12,5 kg-ról 12 kg-ra, a maximális tömeg pedig 17,5 kg-ról 17 kg-ra csökken.

5.7. *Kritikus jelentőségű elem módosítása: Az előállítás módja*

A termékleírás előző változatának B. szakaszában (A termék leírása) és az egységes dokumentum 3.3. pontjában szereplő, a „Prosciutto di San Daniele” előállításához használt friss sertéscomb paramétereinek leírása innentől az 5.3. cikkben (Levágás és darabolás) található, amelyet az alábbiak szerint módosítottak a maximális tömegre vonatkozó új követelmény hozzáadásával.

A friss sertéscomb minimális súlya 11 kg-ról 12,5 kg-ra módosult, mivel Európában és különösen Olaszországban a tenyésztett sertések és az ebből származó hasított testek tömege megnövekedett. Ennek okai a fajták genetikai fejlődése és a jobb gazdálkodási gyakorlatok (higiénia és szanitáció, állatjólét és táplálás). A 11 és 12,5 kg közötti súlyú sertéscombokat már nem használják a „Prosciutto di San Daniele” előállításához, mivel ezekből már sokkal kevesebb található a piacon.

A „Prosciutto di San Daniele” előállításához felhasznált friss sertéscomb megengedett legnagyobb tömege 17,5 kg-ra módosult. A normális növekedés, a megfelelő fejlődés és a sertés hasított testének jó minősége az új megengedett maximális tömegig továbbra is biztosított.

A zsíros rész vastagsága a megtisztított friss sertéscomb külseje körül, a combcsont csúcsától függőlegesen mérve 15 mm-ről 17 mm-re változott. A felületi zsír vastagsága a friss sertéscomb minőségének jele, amely lehetővé teszi a sonka hosszú ideig történő érlelését. Mivel már nehezebb sertéscombokat használnak, ezt a paramétert ki kellett igazítani annak biztosítása érdekében, hogy az így kapott sonkák felületi zsírrétege kellően vastag és a színhúshoz képest megfelelő arányban legyen.

Ugyanezeket a módosításokat az egységes dokumentum 3.3. pontjában is elvégezték.

5.8. *Nem kritikus jelentőségű elem módosítása: Az előállítás módja*

A termékleírás előző változatának B. szakaszában (A termék leírása) és az egységes dokumentum 3.3. pontjában előírt, a darabolt friss sertéscomb tárolására vonatkozó szabályok módosultak, és azok innentől az 5.3. cikkben (Levágás és darabolás) található. A friss sertéscomb tárolására vonatkozó követelményeket csak átfogalmazták, de tényleges tartalmuk a levágástól a feldolgozásig tartó időszakon kívül nem változott: „a termék nem állítható elő az elmúlt 24 órában vagy több mint 120 órával ezelőtt levágott sertésekből származó friss sertéscomból” szövegrész helyébe „a vágás időpontjától számított legfeljebb 5 (öt) nappal” szövegrész lép.

Ez a módosítás megszünteti a friss sertéscombok vágás utáni első 24 órában történő feldolgozására vonatkozó korlátozást, mivel sem a termelés, sem az egészségügyi és higiéniai feltételek teljesülése érdekében nincs ténylegesen szükség ilyen technológiai követelmény előírására. Ez a szabály csupán azt tükrözte, hogy a vágóhídi hűtőberendezések 1993-ban, a termékleírás kidolgozásakor kevésbé voltak hatékonyak, mint jelenleg.

5.9. *Szövegezésbeli módosítás: A termék leírása*

A „Prosciutto di San Daniele” érlelési folyamat utáni fizikai és érzékszervi jellemzőinek a termékleírás előző változatának B. szakaszában (A termék leírása) és az egységes dokumentum 3.2. pontjában található leírása átkerült a 2. cikkbe (A termék leírása), és részben átfogalmazták a „Prosciutto di San Daniele” jellemzőinek teljesebb és pontosabb ismertetése érdekében, teljes egészében megőrizve a termékleírást és a környezettel való kapcsolat részleteit. Az egységes dokumentum 3.2. pontja hasonlóképpen módosul. Ezek a módosítások pusztán szerkesztési jellegűek, és nincsenek hatással a tartalomra.

5.10. *Kritikus jelentőségű elemek módosítása: A termék leírása*

A teljesen érlelt „Prosciutto di San Daniele” sonkának a termékleírás előző változatának B. szakaszában (A termék leírása) és az egységes dokumentum 3.2. pontjában leírt kémiai jellemzői innentől a 2. cikkben (A termék leírása) található, és az alábbiak szerint módosultak.

A korábbi „A nátrium-klorid százalékos aránya és a százalékban kifejezett nedvességtartalom aránya legalább 7,8 és legfeljebb 11,2 (számokban kifejezve és 100-zal szorozva)” szövegrész a következőképpen módosul: „A só (nátrium-klorid) százalékos aránya legalább 4,3 % és legfeljebb 6,0 %”. Ez a módosítás lehetővé teszi a nátrium-klorid egyedi alapon történő értékelését, minimális és maximális határértékekkel, mint a nedvességtartalom esetében. A megállapított határértékek lehetővé teszik az alacsony sótartalmú sonkák készítését az Egészségügyi Világszervezet ajánlásaival összhangban. A meghatározott értékek nem változtatják meg a készterméket vagy a sonka érzékszervi tulajdonságait; ehelyett lehetővé teszik az esetlegesen túl alacsony vagy túl magas sótartalom pontos megállapítását.

Törlésre került az a szabály, amely szerint „a százalékban kifejezett nedvességtartalom és az összes fehérjetartalom százalékos arányának aránya legalább 1,9 és legfeljebb 2,5”. Ez a paraméter hatástalannak bizonyult a sonka minőségének ellenőrzése szempontjából, mivel a felületi zsírrétegtől mentes izomszövetben mért fehérjetartalom csekély tudományos jelentőséggel bír.

A fehérjebomlási mutató (a triklórecetsavban (TCA) oldódó nitrogénfrakciók százalékos aránya a teljes nitrogéntartalomra vetítve) meghatározása törlésre került, mivel ez közismert. Ezt a szövegrészt ezért összhangba hozták az egyéb fizikai és kémiai paraméterekhez használt formátummal.

Új határértéket vezettek be: „A vízakaktivitás ( $a_w$ ) nem haladhatja meg a 0,930 értéket”. A vízakaktivitás olyan analitikai paraméter, amely hasznos a „Prosciutto di San Daniele” mikrobiológiai stabilitásának méréséhez. A vízakaktivitás ellenőrzése nemzetközi szinten alkalmazott egészségügyi és higiéniai intézkedés, amelynek határértéke egységesen 0,930, továbbá érvényes módszer annak igazolására, hogy a sonka alkalmas bizonyos nem uniós országokba történő kivitelre. Ez a módosítás semmilyen módon nem változtatja meg a sonka jellemzőit.

E módosítások mindegyike lehetővé teszi annak részletesebb ellenőrzését, hogy a „Prosciutto di San Daniele” rendelkezik-e az előírt kémiai jellemzőkkel, amikor a sonkát a márkajelző logóval és/vagy más azonosító eszközzel látják el. Ugyanezeket a módosításokat az egységes dokumentum 3.2. pontjában is elvégezték.

#### 5.11. Kritikus jelentőségű elemek módosítása: A termék leírása

A termékleírás 2. cikke (A termék leírása) és az egységes dokumentum 3.2. pontja kiegészült az előrecomagolt szeletekként történő kiserelésre szánt termékek jellemzőivel.

A szeletelt sonkára vonatkozó előírások szigorúbbak, mint az egész sonkára vonatkozó előírások, mivel az előrecomagolt, szeletelt „Prosciutto di San Daniele” jobban ki van téve a minőség potenciális romlásának az értékesítési szakaszban.

A szeletelésre szánt „Prosciutto di San Daniele” tekintetében a következő új követelmények kerültek beillesztésre: „legalább 430 napig” kell érlelni; „felvágáskor nem lehetnek lokalizált barna vagy sárgás elszíneződések” (ez a vizuális paraméter lehetővé teszi a műanyag tálcás csomagolásában értékesített sonka külső hibájának pontos azonosítását); a nedvességtartalom „legalább 62 %”; és a szöveg egy új paraméterrel egészült ki, amely szerint a „vízaktivitás (aw) nem haladja meg a 0,920 értéket”. Ezekre a módosításokra azért van szükség, hogy biztosítsák az előrecomagolt, szeletelt „Prosciutto di San Daniele” érzékszervi tulajdonságait, minőségét és mikrobiológiai stabilitását, amelynek „puhának”, de kellően száraznak is kell lennie.

#### 5.12. Kritikus jelentőségű elemek módosítása: A termék leírása

A „Prosciutto di San Daniele” tömegére vonatkozó, a termékleírás előző változatának B. szakaszában (A termék leírása) és az egységes dokumentum 3.2. pontjában szereplő szabályok inentől a 2. cikkben (A termék leírása) található, és az alábbiak szerint módosultak.

A „Prosciutto di San Daniele” minimális tömege a feldolgozás befejezése után „legalább 7,5 kg”-ról „legalább 8,3 kg”-ra módosult. Ez a minimális tömeg a friss sertéscombnak a feldolgozás megkezdésekor mért minimális tömegéhez kapcsolódik, amely a sonkakészítési folyamat során történő szárítás következtében eredeti tömege körülbelül 30 %-át veszíti el.

A „Prosciutto di San Daniele” feldolgozás befejezése után mért maximális tömege – „legfeljebb 12,8 kg” – szintén bevezetésre került. Ez a felső határérték a friss sertéscombnak a feldolgozás megkezdésekor mért maximális tömegéhez kapcsolódik, amely a sonkakészítés során történő szárítás következtében a súlyának körülbelül 30 %-át veszíti el.

A szöveg azt is meghatározza, hogy a sonkát akkor mérik le, amikor a márkajelző logóval és/vagy más azonosító eszközzel ellátják. Ezek a módosítások lehetővé teszik az olyan sonkák kizárását, amelyek a feldolgozás befejezéséig nem száradtak ki megfelelően.

#### 5.13. Szövegezésbeli módosítás: Címkézés

A „Prosciutto di San Daniele” kiserelési módjának a termékleírás előző változatának B. szakaszában (A termék leírása) szereplő leírása módosult, és átkerült a 8.1. cikkbe (Kiserelés és értékesítés) és a 8.2. cikkbe (A logó megjelenítése és elnevezés használata). Ez az információ az egységes dokumentum 3.6. pontjában is megtalálható. Ezt a szöveget tartalmi változtatás nélkül átirták, egyértelművé téve a „Prosciutto di San Daniele” kiserelésének módját, a lényegtelen részletek törlésével.

#### 5.14. Szövegezésbeli módosítás: Földrajzi terület

Módosult annak a területnek a leírása, ahol a szeletelt termék csomagolható a termékleírás előző változata B. szakaszának (A termék leírása) megfelelően, valamint az előállítási területre vonatkozó információk és azon sertésenyésztési technikák leírása, amelyeket a „Prosciutto di San Daniele” sonkának a korábbi C. szakaszban (A földrajzi terület meghatározása és a 2. cikk (4) bekezdésében megállapított feltételeknek való megfelelés – a továbbiakban röviden: Földrajzi terület) ismertetett hagyományos tulajdonságainak biztosítása érdekében alkalmazni kell. Ez az információ átkerült a 3. cikkbe (Előállítási terület) és az 5.2. cikkbe (Sertésenyésztés), és módosításra került annak érdekében, hogy a tartalom változtatása nélkül egyértelműbb legyen. Ugyanezeket a változtatásokat elvégezték az egységes dokumentum 3.4., 3.5. és 4. pontjában is, amelyekben már szerepel a szeletelt sonka szeletelése és csomagolása földrajzi területre való korlátozásának indokolása is. A gyártóüzemek elhelyezkedésére vonatkozó szabályt nem változtatták meg, de a módosított szöveg kiemeli, hogy a „Prosciutto di San Daniele” előállításának különböző szakaszait a földrajzi területen kell elvégezni. A gazdaságok és vágóhidak elhelyezkedésére vonatkozó szabály nem változott: a sertések fialásának, nevelésének és levágásának, és a hasított testek darabolásának a földrajzi területen kell történnie.

#### 5.15. Kritikus jelentőségű elemek módosítása: Az előállítás módja

Az engedélyezett sertésfajtákra vonatkozó, a termékleírás előző változatának C. szakaszában (Földrajzi terület) és az egységes dokumentum 3.3. pontjában szereplő szabályok átkerültek az 5.1. cikkbe (Genetikai jellemzők), és az alábbiak szerint módosultak.

A tenyészállatok – anyaállatok és apaállatok – genetikai típusaival kapcsolatos, a nyersanyagok eredetére vonatkozó információk még egyértelműbbé váltak. A szöveg már pontosan meghatározza az összes lehetséges keresztezési kombinációt, és korlátozóbb jellegű, mint a termékleírás korábbi változata, amely szerint „a termék készülhet még más fajtájú, keresztezett vagy hibrid sertésekből, feltéve, hogy azok olyan kiválasztási vagy keresztezési programokból származnak, amelyek feltételei összeegyeztethetők az olasz törzskönyvben a zsírsertések tenyésztéséről leírtakkal.”

A „Prosciutto di San Daniele” előállításához felhasználható sertések genetikai típusai már egyértelműek, és a szöveg meghatározza az egyetlen lehetséges keresztezési kombinációt – és tartalmaz egy ezt szemléltető táblázatot. A maximális egyértelműség és átláthatóság biztosítása érdekében az egységes dokumentum 3.3. pontját is módosították, hogy a sertésekre vonatkozóan előírt genetikai jellemzők teljes listája szerepeljen.

A módosított szöveg előírja, hogy mind az anyaállatok, mind az apaállatok fajtáját és genetikai típusát értékelni kell annak ellenőrzése érdekében, hogy azok összeegyeztethetők-e az olasz törzskönyvben szereplő három referenciatípus kiválasztásával. Mivel az anyaállatok is jelentős genetikai hozzájárulást jelentenek, a kocát is értékelni kell a hagyományos jellemzők megőrzése érdekében.

Az előállítási lánc feletti ellenőrzés javítása érdekében a szöveg hivatkozást tartalmaz a jóváhagyott genetikai típusok jegyzékére. Ezt a jegyzéket a Mezőgazdasági, Élelmiszerügyi és Erdészeti Minisztérium teszi közzé és tartja naprakészen.

A korábban „az olasz törzskönyvből (Libro genealogico italiano) nemesített Large White és Landrace” néven említett fajták a termékleírás új változatában „olasz Large White”, „olasz Landrace” és „olasz Duroc” néven szerepelnek. A jelentés ugyanaz marad.

#### 5.16. Szövegezésbeli módosítás: Az előállítás módja

Az nem engedélyezett sertésfajtákra vonatkozó, a termékleírás előző változatának C. szakaszában (Földrajzi terület) és az egységes dokumentum 3.3. pontjában szereplő szabályok átkerültek az 5.1. cikkbe (Genetikai jellemzők). Ezt az információt módosították a nem engedélyezett sertések genetikai jellemzőire vonatkozó általános hivatkozások törlése érdekében, mivel a szöveg most már tartalmazza a jóváhagyott genetikai típusok és az engedélyezett párosítási kombinációk jegyzékét. Csupán szerkezeti változásról van szó – a nem engedélyezett fajtákra vonatkozó szabályok változatlanok maradnak.

#### 5.17. Kritikus jelentőségű módosítás: Az előállítás módja

A bizonyos súlyú sertéseket kizáró, a termékleírás előző változatának C. szakaszában (Földrajzi terület) és az egységes dokumentum 3.3. pontjában szereplő szabályok átkerültek az 5.3. cikkbe (Levágás és darabolás), és az alábbiak szerint módosultak.

Ez a módosítás pontosítja a „nagy súlyú” és a „zsírsertések” előző változatban használt általános fogalmát, meghatározva a hasított testek súlytartományát (kg-ban). A szöveg már nem a 160 kg (plusz vagy mínusz 10 %) átlagos darabonkénti tömeget (élő súly), hanem a „legalább 110,1 kg és legfeljebb 168 kg közötti tömegű hasított testet” említi.

Ebben a módosításban törölték a sertések egy tételének átlagos élő súlyára való hivatkozást, és azt az egyes hasított testek súlyára vonatkozó paraméter váltja fel, amelyet vágáskor minden egyes sertés esetében objektíven és pontosan ellenőriznek. Ez a változtatás lehetővé teszi annak pontosabb ellenőrzését, hogy minden levágott sertés megfelel-e az oltalom alatt álló eredetmegjelölés használatára vonatkozó követelményeknek; nem változtak azok a jellemzők, amelyekkel a sertéseknek rendelkezniük kell a nyersanyagként való felhasználáshoz. E módosítás célja, hogy még egységesebbé tegye a nyersanyagok minőségét, és korlátozza a sertések súlya, valamint az előállított hasított testek és sertéscombok súlya közötti eltérések lehetőségét.

Az egységes dokumentum 3.3. pontja már nem írja elő, hogy a darabonkénti átlagos tömegnek (élő súly) 160 kg plusz-mínusz 10 %-nak kell lennie; ezt felváltotta az egyes hasított testek tömegére alkalmazandó konkrét követelmény.

### 5.18. Kritikus jelentőségű módosítás: Az előállítás módja

A sertések étrendjére vonatkozó, a termékleírás előző változatának C. szakaszában (Földrajzi terület) és az egységes dokumentum 3.3. pontjában szereplő szabályok átkerültek az 5.2. cikkbe (Sertésenyésztés), és az alábbiak szerint módosultak.

A sertések éves szárazanyag-bevitelének legalább 50 %-át a földrajzi területen kell előállítani. A 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 1. cikkének megfelelően a takarmány-alapanyagok arról a földrajzi területről származnak, ahol a „Prosciutto di San Daniele” előállításához felhasznált sertéseket nevelik. E nyersanyagok minőségi jellemzői ideálisak annak biztosításához, hogy a sertések étrendje megfelelő és egészséges legyen.

A „Prosciutto di San Daniele” minőségét és a meghatározott területtel való kapcsolatát minden esetben biztosítja, hogy a takarmányadag szárazanyag-tartalma éves szinten legalább 50 %, amely különböző arányban gabonafélékből, például kukoricából, kukoricaszemekből előállított lisztből és/vagy kukoricacsutkából előállított lisztből, cirokból, árpából, búzából és tritikáléből, valamint kisebb jelentőségű gabonafélékből, borsóból és a búza feldolgozásából származó egyéb melléktermékekből is áll.

A módosítást követően a takarmányozási szabályok a különböző tenyésztési szakaszok időrendi sorrendje szerint szerveződnek, és az engedélyezett nyersanyagokat egyetlen táblázatban tüntetik fel.

Az egységes dokumentum 3.3. pontját is módosították annak érdekében, hogy az tartalmazza az engedélyezett nyersanyagok részletes leírását, valamint azt, hogy a 664/2014/EU rendelet 1. cikkének megfelelően a sertések éves szárazanyag-bevitelének legalább 50 %-ának arról a földrajzi területről kell származnia, ahol a sertéseket nevelik, mivel éghajlati és kereskedelmi okokból technikailag nem mindig lehetséges a nyersanyagok helyben történő beszerzése. Ennek ellenére biztosított a minőség és a helyi területtel való kapcsolat.

Az első nevelési szakasz – 40 kg élősúlyig – nem befolyásolja a „Prosciutto di San Daniele” végleges jellemzőit. Ezekben a szakaszokban a sertéseket táplálkozási, állatjóléti és egészségügyi szükségleteik kielégítése érdekében a hatályos jogszabályok által engedélyezett valamennyi nyersanyaggal kell takarmányozni.

A takarmánytáblázat az ezt követező szakaszokban – előhízalás és utóhízalás – engedélyezett nyersanyagokat tartalmazza, amelyek a következőképpen módosultak:

A takarmány-alapanyagoknál használt terminológiát összhangba hozták az (EU) 2017/1017 bizottsági rendelettel módosított, a takarmány-alapanyagok jegyzékéről szóló 68/2013/EU bizottsági rendelettel. A terminológia felülvizsgálatára azért volt szükség, hogy egyértelműbben meg lehessen határozni az említett nyersanyag típusát.

A sertések takarmányozására engedélyezett nyersanyagok jegyzéke és a kapcsolódó követelmények a következőképpen módosultak:

- A magozott szentjánoskenyér-hüvely, a húsliszt, a fehérje lizátumok, a zab, a szárított burgonya, a manióka, a silózott répapép, a szezám liszt, a kopaliszt és a lepárlási melléktermékek, valamint a savó és az író törlésre került, mivel azokat alig, vagy egyáltalán nem termesztik a sertésenyésztési területen, illetve új jogszabályok tiltják őket (húsliszt), nehezen megtalálhatók, rossz tápértékűek, vagy használatuk technikai és minőséggel kapcsolatos okokból kerülnek. Ez a módosítás megszünteti annak lehetőségét, hogy a tenyésztési területen kívülről származó, már nem használt vagy csak elhanyagolható mennyiségben felhasznált nyersanyagokat használjanak, ehelyett a helyi területről származó más nyersanyagokat kell használni. Ennek következtében erősödik a földrajzi területtel való kapcsolat, és a módosítás nem befolyásolja a kész sonka minőségét.
- A szöveg a következő nyersanyagokkal egészül ki: kukoricaszilázs (amelyet már a befejező táphoz is hozzáadnak), kukoricaglutén-liszt és/vagy kukoricaglutén-takarmány (amelyet már a befejező táphoz is hozzáadnak), a teljes kukoricacső felhasználásával előállított kukoricaliszt, szeszgyári szárított gabonamoslék és oldható anyagok (amelyet már a befejező táphoz is hozzáadnak), repceliszt, 36 °C feletti olvadáspontú lipidek (amelyet már a befejező táphoz is hozzáadnak) és pörkölt egész szójabab és/vagy szójabogácsa (kizárólag a süldőtáphoz hozzáadva).

Erre a módosításra azért volt szükség, mert ezeket a nyersanyagokat azon a területen termesztik, ahol a sertést nevelik – gyakran maguk a sertésenyésztők –, valamint azért is, mert a kutatásnak és a genetikai fejlődésnek köszönhetően javult a tápértékük. Megerősítik továbbá a „Prosciutto di San Daniele” és a földrajzi terület közötti kapcsolatot.

- A következő nyersanyagok engedélyezett mennyiségei módosultak: író (csak süldőknek), kukoricaglutén-liszt és/vagy kukoricaglutén-takarmány, kukorica, cirok, árpa, búza, tritikálé, szárított cukorrépapép, lucerna (magas hőmérsékleten szárított), szójabab kivonásakor nyert termékek, napraforgómag, borsó és egyéb hüvelyes magvak kivonása során nyert termékek.

A módosítás figyelembe veszi e nyersanyagoknak az előállítási területen való rendelkezésre állását, valamint a takarmányipar által az elmúlt évtizedben szerzett tudományos eredményeket. A mennyiségeket azért növelték, mert olyan takarmány-összetevőkről van szó, amelyek mindig is a sertések hagyományos étrendjének alapját képezték, és mivel azokat általában – gyakran a sertésenyésztők saját használatra – a földrajzi területen termesztik. Hozzájárulnak továbbá a sertések rostbevitelének és életfunkcióinak javításához. Ezen anyagok nagyobb mennyiségben történő felhasználása nem változtatja meg az OEM termék minőségét, de erősíti a területtel való kapcsolatot.

- A takarmányokban található különböző nyersanyagok mennyiségére alkalmazandó 10 %-os tűrészatárt a 767/2009/EK rendelet 17. cikke (2) bekezdésének b) pontjára való hivatkozással kiigazították, hogy a szöveg összhangba kerüljön az állatok takarmányozására vonatkozó hatályos jogszabályokkal.
- A módosítás a következő új határértékeket vezeti be: a szójabab, napraforgómag és repce kivonása során nyert termékekből származó nyerszsír mennyisége nem haladhatja meg a napi szárazanyag-bevitel 2,5 %-át, a zsírtartalom pedig a napi szárazanyag-bevitel maximum 5 %-ában van meghatározva. Ezek a határértékek biztosítják a sertéscomb külső részén található zsír jó minőségét.

#### 5.19. Nem kritikus jelentőségű módosítás: Az előállítás módja

A sertésenyésztés szakaszainak a termékleírás előző változatának C. szakaszában (Földrajzi terület) szereplő meghatározása átkerült az 5.2. cikkbe (Sertésenyésztés), és az alábbiak szerint módosult.

A 2008/120/EK tanácsi irányelv I. melléklete II. fejezetének C. pontjában meghatározottak szerint a „malacok” tenyésztési szakaszra vonatkozó maximális időtartam 30 napról 28 napra változott.

Az utónevelési szakasz időtartama 80 napról 3 hónapra nőtt, és meghatározták az utónevelt malacok maximális tömegét (40 kg). Ez a két paraméter, amelyeket egyidejűleg kell teljesíteni, biztosítja a sertések fokozatos és kiegyensúlyozott növekedését ebben a szakaszban, amely a „zsírsertések” tenyésztésének egyik fő jellemzője az előállítási területen.

Az előhízalási szakasz az utóhízalási szakasz előtti kiegyensúlyozott növekedés biztosítása érdekében legfeljebb a sertések 5 hónapos koráig tart. A sertéseknek az előhízalási szakasz végén megengedett maximális súlyát is 80 kg-ról 85 kg-ra növelték a genetika és a takarmányozás fejlődése, valamint az állatjóléti előírások alkalmazása alapján, amelyek általános javulást eredményeztek a sertések növekedési képességében.

A szövegben már nem szerepel az utóhízalási szakasz súlytartománya, hanem a folyamat következő szakaszára, azaz a levágásra vonatkozóan határozza meg a hasított sertések pontos tömegét.

#### 5.20. Szövegezésbeli módosítás: Az előállítás módja

A korábbi termékleírás C. szakaszában (Földrajzi terület) szereplő, a hasított testek osztályozására és az állatjólétre vonatkozó információk átkerültek az 5.2. cikkbe (Sertésenyésztés) és az 5.3. cikkbe (Levágás és darabolás), és módosultak az állatjólétre és a mezőgazdasági üzemek infrastruktúrájára vonatkozó általános rendelkezések törlésével, mivel azok már megtalálhatók az uniós jogszabályokban (2008/120/EK tanácsi irányelv).

#### 5.21. Szövegezésbeli módosítás: A származás igazolása

Módosultak a termékleírás előző változatának C. szakaszában (Földrajzi terület) a gazdaságok ellenőrzésére vonatkozóan megadott információk. Ez az információ átkerült a 4. cikkbe (A származás igazolása), és a szöveget tartalmi változtatás nélkül módosították. Az új szöveg meghatározza a „Prosciutto di San Daniele” nyomon követhetőségének és nyomonkövethetőségének biztosítása érdekében a lánc valamennyi gazdasági szereplőjét.

#### 5.22. Nem kritikus jelentőségű módosítás: Címkezés

A sertések megjelölésére vonatkozó, a termékleírás előző változatának C. szakaszában (Földrajzi terület) és az egységes dokumentum 3.6. pontjában szereplő szabályok átkerültek az 5.2. cikkbe (Sertésenyésztés), és az alábbiak szerint módosultak.

A jelölőkalapáccsal történő megjelölés határideje 30 nappal az elválasztás idejére módosult annak biztosítása érdekében, hogy a nyersanyag visszakövethető legyen arra az állományra, ahol a sertés született.

A termékleírás végrehajtásának javítása érdekében a termékleírás kiegészült azon információk leírásával, amelyeket a származási állomány jelölőkalapáccsal beütött jelölésének tartalmaznia kell. A jelenleg használt eszközök már megfelelnek ezeknek az új előírásoknak.

A „Prosciutto di San Daniele” nyomon követésének és nyomonkövethetőségének maximális egyértelműsége és átláthatósága érdekében a szöveg kiegészült egy referenciatáblával, amely feltünteti, hogy mely betűt kell használni a fialás hónapjának megjelölésére (a jelölőkalapáccsal beütött jelben feltüntetendő információk).

A technológiai fejlődés figyelembevétele érdekében a szöveg kiegészült azzal a lehetőséggel, hogy a jelölőkalapácsos jelölés mellett vagy helyett más azonosító eszközöket is használhatnak.

Tisztázták azt a szabályt, amely szerint a sertés életkorát hónapokban kell meghatározni, ami biztosítja, hogy minden kétség nélkül ellenőrizhető legyen, hogy a tenyésztés különböző szakaszaira vonatkozó korlátozásokat betartják-e.

A mezőgazdasági termelő jelöléseire való hivatkozást törölték az egységes dokumentum 3.6. pontjából, mivel az az ellenőrzésekre és a nyomonkövethetőségi rendszerre, nem pedig a termék címkezésére vonatkozik.

#### 5.23. Szövegezésbeli módosítás: Ellenőrzés

Módosultak a termékleírás előző változatának C. szakaszában (Földrajzi terület) a sertések átszállítására vonatkozó ellenőrzési rendszerre vonatkozóan megadott információk. Ez az információ átkerült a 4. cikkbe (A származás igazolása). Az új szöveg meghatározza a „Prosciutto di San Daniele” nyomon követésének és nyomonkövethetőségének biztosítása érdekében a lánc gazdasági szereplőinek valamennyi kategóriáját.

#### 5.24. Nem kritikus jelentőségű módosítás: Címkezés

A sertéscombon a vágóhídon elhelyezett pecsétre vonatkozó, a termékleírás előző változatának C. szakaszában (Földrajzi terület) és az egységes dokumentum 3.6. pontjában szereplő információk átkerültek az 5.3. cikkbe (Levágás és darabolás), és az alábbiak szerint módosultak.

A módosítás javítja az egyértelműséget azáltal, hogy a „mezőgazdasági termelő jelölése” kifejezés helyébe a „jelölőkalapáccsal beütött származási jelzés” kifejezés, a „vágóhíd letörölhetetlen pecsétje” kifejezés helyébe pedig a „vágóhíd azonosító pecsétje” kifejezés lép.

A termékleírás érvényesítésének javítása érdekében a vágóhíd azonosító pecsétjére vonatkozó követelményeket az új szöveg egyértelműbben ismerteti. A vágóhidakon jelenleg használt pecsétek már megfelelnek ezeknek a követelményeknek. A technológiai fejlődés figyelembevétele érdekében a szöveg kiegészült azzal a lehetőséggel, hogy a vágóhidat azonosító pecsét mellett vagy helyett más azonosító eszközöket is használhatnak.

A vágóhídi pecsétre való hivatkozást törölték az egységes dokumentum 3.6. pontjából, mivel az az ellenőrzésekre és a nyomonkövethetőségi rendszerre, nem pedig a termék címkezésére vonatkozik.

#### 5.25. Szövegezésbeli módosítás: Az előállítás módja

A darabolóüzemekre vonatkozó, a korábbi termékleírás C. szakaszában (Földrajzi terület) megadott információk átkerültek az 5.3. cikkbe (Levágás és darabolás), és módosításra kerültek annak egyértelművé tétele érdekében, hogy a hasított testeket az ellenőrző rendszerben nyilvántartásba vett, erre a célra szolgáló húsdaraboló létesítményekben is lehet darabolni, amint az az előző változatban is szerepelt.

#### 5.26. Szövegezésbeli módosítás: Földrajzi terület

A földrajzi területnek a korábbi termékleírás C. szakaszában (Földrajzi terület) szereplő térképeit és az ahhoz a szakaszhoz kapcsolódó referenciadokumentumok jegyzékét törölték.

#### 5.27. Szövegezésbeli módosítás: Kapcsolat

Módosult a termékleírás előző változatának D. szakasza (A termék származása a földrajzi területhez viszonyítva), a tartalom tömörítése és a lényeges történeti részletek megőrzése mellett. Ez az információ átkerült a 6. cikkbe (Kapcsolat a környezettel).

#### 5.28. Szövegezésbeli módosítás: Az előállítás módja

Az előállítási folyamat különböző szakaszaira vonatkozó, az előző termékleírás E. szakaszában (Az előállítás módja) található információk átkerültek az 5.4. cikkbe (A „Prosciutto di San Daniele” feldolgozásának lépései), és módosításra kerültek annak érdekében, hogy tartalmazzák a „Prosciutto di San Daniele” előállítási folyamatának különböző lépéseit, amelyek most már tartalmazzák az „érlelés megkezdésének dátumát tartalmazó pecsét elhelyezése” és a „logóval történő márkamegjelölés” folyamatait is, amelyekről az előző változat már rendelkezett. A sonka szárítás céljából történő felakasztásának szakaszára utaló *stagionatura* olasz kifejezés [„pihentetés” vagy „érlelés”] helyébe az *affinamento* [„finomítás”] kifejezés lép a feldolgozás e pontos lépésének egyértelmű meghatározása érdekében.

#### 5.29. Nem kritikus jelentőségű módosítás: Az előállítás módja

A korábbi termékleírás E. szakaszában (Az előállítás módja) szereplő, az előállítási folyamat elkülönítési, hűtési és tisztítási szakaszaira vonatkozó információk átkerültek az 5.4. cikkbe (A „Prosciutto di San Daniele” feldolgozásának lépései – Elkülönítés, hűtés és tisztítás), és az alábbiak szerint módosultak.

A sertéscomboknak a vágóhídról az érlelőüzembe történő szállításának maximális határideje 120 órától 5 napra módosult.

A sertéscombok érlelés előtt hűtőházban történő elhelyezése választhatóvá vált. Ez a módosítás figyelembe veszi a vágóhidakon és a járművek fedélzetén lévő hűtőberendezések teljesítményének javulását.

A megtisztított sonka ismételt tisztításának lehetőségét az új szöveg egyértelműen meghatározza. Ez a folyamat nem változtatja meg a késztermék jellemzőit.

Bevezették azt a szabályt, amely szerint az ellenőrzési rendszerbe bejegyzett érlelőüzemek nem végezhetik olyan, a lábfejet tartalmazó sertéscombok érlelését, amelyeket nem hagytak jóvá az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott sonka előállítására. Erre az intézkedésre azért van szükség, hogy biztosítsák a „Prosciutto di San Daniele” és a termelőüzemekben előállított hasonló termékek egyértelmű elkülönítését az OEM csalárd használatának megelőzését célzó nyomon követés megkönnyítése érdekében.

#### 5.30. Nem kritikus jelentőségű módosítás: Az előállítás módja

A korábbi termékleírás E. szakaszában (Az előállítás módja) szereplő, az előállítási folyamat sózási és préselési szakaszaira vonatkozó információk átkerültek az 5.4. cikkbe (A „Prosciutto di San Daniele” feldolgozásának lépései – Sózás és préselés), és az alábbiak szerint módosultak. E változások egyike sem befolyásolja a késztermék minőségét.

A módosítás bevezeti a „kilogrammonként egy nap”-nál rövidebb sózási időszak lehetőségét, ha az érlelést végző szakember a tényleges sózási/sótalanítási idők, illetve a sertéscomb nedvességtartalmának vagy tömegének ismerete alapján úgy ítéli meg, hogy a sózási szakasz elég hosszú volt ahhoz, hogy a sonkában kialakuljanak a „Prosciutto di San Daniele” jellegzetességei.

A „magas páratartalomra” való általános hivatkozás helyébe az az előírás lép, amely szerint a páratartalomnak „legalább 65 %-osnak” kell lennie.

A hőmérsékleti tartomány „0–3 °C”-ról „0–5 °C”-ra emelkedett, mivel a korábbi értékek nagyon korlátozóak voltak, és a hűtőházba való belépéskor megsérthették azokat. Ez nem befolyásolja a sertéscombok tényleges hőmérsékletét.

A hús masszírozásának és préselésének ismétlésére már nem „az előre meghatározott sózási időszak felénél” kell sort keríteni, mivel ezt a követelményt, miszerint a masszírozást a sózási időszaknak pontosan a felénél kell elvégezni, nehéz betartani, és nincs technikai indoka. A préselés mostantól a sertéscomb többszöri masszírozásával és/vagy állandó nyomás alkalmazásával végezhető; ezt a döntést az érlelést végző szakember hozza meg, aki a tapasztalatai alapján képes kiválasztani a legjobb módszert a termék jellemzői alapján.

Az egyértelműség érdekében meghatározásra kerültek a préselés végzésére szolgáló hűtőházak páratartalmára és hőmérsékletére vonatkozó feltételek.

#### 5.31. Nem kritikus jelentőségű módosítás: Az előállítás módja

A korábbi termékleírás E. szakaszában (Az előállítás módja) szereplő, az előállítási folyamat pihentetési szakaszára vonatkozó információk átkerültek az 5.4. cikkbe (A „Prosciutto di San Daniele” feldolgozásának lépései – Pihentetés, formázás és a hőmérséklet emelése), és az alábbiak szerint módosultak.

A minimális pihentetési idő 60 napról 75 napra nőtt. Erre a módosításra azért van szükség, mert nehezebb friss sertéscombokat használnak.

A pihentetés maximális időtartama már nem 90 nap. Erre a módosításra azért van szükség, hogy az érlelést végző szakember a tapasztalatai alapján eldönthesse, hogy mikor érjen véget a pihentetési időszak, figyelembe véve a sertéscombok egyedi jellemzőit.

A pihentetésre szolgáló helyiség páratartalmára vonatkozó minimális és maximális határérték 70 %-ról 45 %-ra, illetve 80 %-ról 90 %-ra módosult, és e helyiség minimális hőmérséklete 4 °C-ról 1 °C-ra változott. Ez a változás nem befolyásolja a késztermék jellemzőit; célja a szárítási folyamat optimalizálása és a hibák megjelenésének megelőzése.

#### 5.32. Nem kritikus jelentőségű módosítás: Az előállítás módja

A korábbi termékleírás E. szakaszában (Az előállítás módja) szereplő, az előállítási folyamat lemosási szakaszára vonatkozó információk átkerültek az 5.4. cikkbe (A „Prosciutto di San Daniele” feldolgozásának lépései – Lemosás), és az alábbiak szerint módosultak.

Ez a módosítás pontosan meghatározza a lemosást megelőző „hőmérsékletnövelés” szakaszát, mivel nagyon fontos, hogy a termék hőmérsékletét fokozatosan növeljék a lemosás előtt.

Törölték azt a lehetőséget, amely szerint a lemosáshoz keféket lehet használni, mivel higiéniai okokból már nem engedélyezettek. Ugyanebből az okból a lemosás már nem feltétlenül kötelező.

#### 5.33. Nem kritikus jelentőségű módosítás: Az előállítás módja

A korábbi termékleírás E. szakaszában (Az előállítás módja) szereplő, a szárítási szakaszra vonatkozó információk átkerültek az 5.4. cikkbe (A „Prosciutto di San Daniele” feldolgozásának lépései – Szárítás és a sonka szárítás céljából történő felakasztásának előkészítése), és az alábbiak szerint módosultak.

A szöveg már nem határoz meg határértékeket a szárítási szakasz százalékban kifejezett páratartalmára, hőmérsékletére vagy időtartamára vonatkozóan, hanem azt az érlelést végző szakember körütekintő megítélésére hagyja. Ez a hagyományos emberi tényező döntő fontosságú a „Prosciutto di San Daniele” egyedi feldolgozása során.

A „prestagionatura” olasz kifejezés helyébe, amely azt a szakaszt jelenti, amelyben a sonkákat előkészítik a szárítás céljából történő felakasztásra, a „pre-affinamento” kifejezés lép, mivel a „stagionatura” – és így a „prestagionatura” – kifejezés zavart és félreértéseket okozhat.

Az a hőmérséklet-tartomány, amelyen a sonkát előkészítik a szárítás céljából történő felakasztásra (a „pre-affinamento” szakasz), a folyamat elején 12 °C–14 °C, a végén 14 °C–19 °C-ról „11 °C–20 °C”-ra módosult. Ez a módosítás egy technikai szempontot egyszerűsít, anélkül, hogy bármilyen hatást gyakorolna a késztermék jellemzőire.

#### 5.34. Nem kritikus jelentőségű módosítás: Az előállítás módja

A korábbi termékleírás E. szakaszában (Az előállítás módja) és az egységes dokumentum 5.3. pontjában szereplő, a sonka szárítás céljából történő felakasztásának szakaszára vonatkozó információk átkerültek az 5.4. cikkbe (A „Prosciutto di San Daniele” feldolgozásának lépései – A sonka szárítás céljából történő felakasztása és tűzdelés), és az alábbiak szerint módosultak.

A sonka szárítás céljából történő felakasztásának szakaszára utaló „stagionatura” olasz kifejezés helyébe az „affinamento” kifejezés lép, mivel az előbbi zavart és félreértéseket okozhat.

Törölték azt a szabályt, amely meghatározza, hogy a sonkákat hogyan kell elhelyezni az ablakokhoz képest, mivel az érlelőhelyiségekben a légmozgás biztosítja, hogy valamennyi sonka fokozatosan száradjon ki, és azonos eredményt biztosít. Ez a módosítás az egységes dokumentum 5.3. pontjába is bekerült. A termelőüzemekben való használatra engedélyezett légkondicionáló rendszerek típusára való hivatkozás a megfelelőbb meghatározás érdekében módosult.

A szöveg már nem tartalmazza, hogy ez a szakasz „általában nyolc hónapot vesz igénybe”, mivel ez egy általános kijelentés. Az új minimális feldolgozási idő 400 nap, ami 13 hónapnak és 4 napnak felel meg, beleértve a sonka szárítás céljából történő felakasztásának fent említett szakaszát, amely továbbra is körülbelül 8 hónapig tart.

A sonkák tűzdelését mostantól több mint kétszer lehet elvégezni: a tűzdelés hozzájárul a „Prosciutto di San Daniele” sonka minőségi jellemzőinek kialakulásához és fenntartásához, mivel puhán tartja, és megakadályozza, hogy a felszínén kéreg képződjön.

Az egészségügyi és higiéniai követelmények teljesülése érdekében az új szöveg meghatározza, hogy a lemosásra csak a csontozás előtt kerülhet sor.

A „minden mesterséges szárítási eljárás” betiltására vonatkozó szövegrészt törölték, mivel az általános és nem egyértelmű volt.

#### 5.35. Kritikus jelentőségű módosítás: Az előállítás módja

A korábbi termékleírás E. szakaszában (Az előállítás módja) és az egységes dokumentum 3.2. pontjában szereplő, az előállítási folyamat időtartamára vonatkozó információk átkerültek a 2. cikkbe (A termék leírása) és az 5.4. cikkbe (A „Prosciutto di San Daniele” feldolgozásának lépései – Logóval történő márkajelölés), és az alábbiak szerint módosultak.

Ez a módosítás 12 hónapról „legalább 400 napra” növeli a minimális feldolgozási időt. Erre a változtatásra azért volt szükség, mert a nehezebb friss sertéscombok használata hosszabb minimális érlelési időt tesz szükségessé a megfelelő kiszáradás biztosítása érdekében. Ezenkívül a hosszabb érlelési időszakok tovább javítják a „Prosciutto di San Daniele” érzékszervi jellemzőit.

Ezen okok miatt megszüntették a minimálisan megengedett tömeget éppen meghaladó sertéscombok minimális feldolgozási ideje lerövidítésének lehetőségét.

A minimális érlelési időszakot innentől az egységes dokumentum 3.2. pontja is termékjellemzőként határozza meg.

#### 5.36. Nem kritikus jelentőségű módosítás: Az előállítás módja

A korábbi termékleírás E. szakaszában (Az előállítás módja) és az egységes dokumentum 3.2. és 3.6. pontjában szereplő, a sonkáknak a logóval történő márkajelölésére vonatkozó információk átkerültek az 5.4. cikkbe (A „Prosciutto di San Daniele” feldolgozásának lépései – Logóval történő márkajelölés), és az alábbiak szerint módosultak.

Az új szöveg ismerteti a márkajelölési lehetőségeket, megállapítja, hogy a sonkán a márkajelölés többször is feltüntethető, és megadja a logó részletes leírását. A módosítás javította a „Prosciutto di San Daniele” logó leírását, amelyet a darabolt sonka esetében minden darabon fel kell tüntetni.

A „Prosciutto di San Daniele” nyomon követhetése és nyomonkövethetősége érdekében a logón szereplő azonosító kódra való hivatkozás egyértelműbb lett: meg kell jelölnie azt a termelőt, akinél az előállítási folyamat befejeződik.

A márkajelölés sonkára elhelyezett logója már tartalmazhat kisebb kiegészítő azonosító jelöléseket, amelyek nem változtatják meg a logó teljes összetételét szabad szemmel látható módon, de lehetővé teszik, hogy a logót eredeti jelölésként azonosítsák, amelyet tanúsított billoggal, nem pedig hamisított másolattal állítanak elő.

Amint az már a termékleírás korábbi változatában is szerepelt, az Egyesület, mint a billogok tulajdonosa, lehetővé teszi az OEM ellenőrzési rendszerébe bejegyzett minden olyan termelő számára, aki megfelel a „Prosciutto di San Daniele” termékleírás követelményeinek, függetlenül attól, hogy ez a termelő az Egyesület tagja-e, hogy ezeket a billogokat felhasználja az OEM termék tanúsítására.

A technológiai fejlődés figyelembevétele érdekében a szöveg kiegészült azzal a lehetőséggel, hogy a márkajelölés mellett vagy helyett más azonosító eszközöket is használhatnak. Ezt a rendelkezést az egységes dokumentum 3.2. és 3.6. pontjába is bevezették.

5.37. Szövegezésbeli módosítás: Ellenőrzés

A termékleírás előző változatának E. szakaszában (Az előállítás módja) szereplő, az érlelőüzemek ellenőrzésére vonatkozó hivatkozások törlésre kerültek.

5.38. Nem kritikus jelentőségű módosítás: Ellenőrzés

A termékleírás előző változatának E. szakaszában (Az előállítás módja) szereplő, a sonkáknek az érlelési folyamat során történő átszállítására vonatkozó információk átkerültek az 5.5. cikkbe (A sonka érlelés közbeni átszállítása), és módosításra került a sonka 180 nap letelte előtti átszállításáról szóló rész átszövegezésével. Ez a változtatás javítja az egyértelműséget, de nem változtatja meg a jelentést.

5.39. Nem kritikus jelentőségű módosítás: Címkézés

A termékleírás előző változatának E. szakaszában (Az előállítás módja) és az egységes dokumentum 3.6. pontjában szereplő, a nyomonkövethetőségnek az érlelési folyamat kezdetétől történő biztosítása módjára vonatkozó részletek átkerültek az 5.4. cikkbe (A „Prosciutto di San Daniele” feldolgozásának lépései – Az érlelés megkezdésének dátumát jelölő pecsét elhelyezése), és módosultak annak érdekében, hogy pontosabb leírást adjanak az érlelés kezdetének dátumát jelölő pecsétre vonatkozó követelményekről.

A sonkák jelölésére használt pecséteknek már nem kell tartalmazniuk a „D.O.T.” rövidítést, amely egy elavult kifejezés, a *Denominazione di Origine Tutelata* [„védett eredetmegjelölés”] rövidítése volt. Ehelyett a „P.S.D.” – „Prosciutto di San Daniele” – rövidítést kell használni, mivel az a bejegyzett oltalom alatt álló eredetmegjelölésre utal. A „Prosciutto di San Daniele” nyomon követhetőségének és nyomonkövethetőségének javítása érdekében az érlelés megkezdésének dátumát jelölő pecséten fel kell tüntetni a termék tételszámát is.

A technológiai fejlődés figyelembevétele érdekében a szöveg kiegészült azzal a lehetőséggel, hogy az érlelés megkezdésének dátumát jelölő pecsét mellett vagy helyett más azonosító eszközöket is használhatnak.

A friss sertéscomb pecséttel történő jelölésre való hivatkozást törölték az egységes dokumentum 3.6. pontjából, mivel az az ellenőrzésekre és a nyomonkövethetőségi rendszerre, nem pedig a címkézésre vonatkozik.

5.40. Szövegezésbeli módosítás: A származás igazolása

A korábban a termékleírás E. szakaszának (Az előállítás módja) részét képező, az érlelés kezdetének dátumát jelölő pecsétek és a sonkákon logó formájában elhelyezett márkajelölés ellenőrzési eljárásaira vonatkozó információk átkerültek a 4. cikkbe (A származás igazolása).

A termékleírás E. szakaszához kapcsolódó referenciadokumentumok jegyzékét törölték.

5.41. Szövegezésbeli módosítás: Kapcsolat

Módosultak a termékleírás előző változatának F. szakaszában (Kapcsolat a földrajzi környezettel) és az egységes dokumentum 5. pontjában szereplő információk. Ezen információk módosított változata, amely csak a területtel való kapcsolatot igazoló tartalmat tartja meg, innentől a 6. cikkben (Kapcsolat a környezettel) található. Ebben a tömörített változatban nem történt változás a „Prosciutto di San Daniele” és a földrajzi terület közötti kapcsolatot alátámasztó legfőbb elemek tekintetében. Hasonlóképpen átírták az egységes dokumentum 5. pontját, amely tömörebben tartalmazza a legfontosabb információkat, és utal azokra a hagyományos elemekre, amelyek a sertéseket és a sonkakészítési technikákat egyedivé teszik.

5.42. Szövegezésbeli módosítás: Ellenőrzés

Módosult a termékleírás előző változatának G. szakasza (A 2081/92/EGK tanácsi rendelet 10. cikke szerinti ellenőrzési struktúra). Ezek az információk átkerültek a 4. cikkbe (A származás igazolása) és a 7. cikkbe (Ellenőrzés). Az ellenőrző szervezetre vonatkozó információkat naprakésszé tették.

#### 5.43. Szövegezésbeli módosítás: Címkézés

A termékleírás előző változatának H. szakaszában (Az „OEM” kifejezéshez kapcsolódó egyedi címkézési információk és az azzal egyenértékű nemzeti kifejezések – a továbbiakban röviden: Címkézés) és az egységes dokumentum 3.6. pontjában található, a nyersanyagot és a készterméket a feldolgozás során azonosító szimbólumok sorrendjére vonatkozó információk átkerültek az 5. cikkbe (A „Prosciutto di San Daniele” előállítási módja) és a 8. cikkbe (Kiszерelés, forgalmazás és címkézés). Ezt a tartalmat annak érdekében módosították, hogy a feldolgozás időrendi sorrendjét követve részletes leírást adjanak a „Prosciutto di San Daniele” azonosítására használt szimbólumokról és jelölésekről. Ezeket az információkat törölték az egységes dokumentum 3.6. pontjából, mivel azok az ellenőrzésekre és a nyomonkövethetőségre, nem pedig a címkézésre vonatkoznak. E módosítások célja a „Prosciutto di San Daniele” nyomonkövetésének és nyomonkövethetőségének javítása.

#### 5.44. Nem kritikus jelentőségű módosítás: Címkézés

Az összes különböző kiszерelési formán elhelyezett logó meglétére vonatkozó, a termékleírás előző változatának H. szakaszában (Címkézés) és az egységes dokumentum 3.2. és 3.6. pontjában szereplő információk átkerültek a 8. cikkbe (Kiszерelés, forgalmazás és címkézés), és az alábbiak szerint módosultak.

Az új szöveg részletesen meghatározza a „Prosciutto di San Daniele” különböző formáinak kiszerelését és forgalmazását. Azt is részletezi, hogyan kell megjeleníteni a termék nevét és logóját, valamint a különböző kiszerelési formák esetében meghatározza a címkén kötelezően feltüntetendő információkat.

A módosított szöveg meghatározza azokat az azonosító elemeket, amelyeket minden esetben el kell helyezni a csontot tartalmazó és a kicsontozott „Prosciutto di San Daniele” sonkán a nyomon követés és a nyomonkövethetőség, valamint annak érdekében, hogy a forgalmazás szakaszában megakadályozzák azok eltávolítását.

A szöveg már egyértelműen leírja, hogyan kell kiszámítani a csontot tartalmazó és a kicsontozott sonka érlelési idejét (hónapokban). Erre a módosításra annak biztosítása érdekében van szükség, hogy az érlelési időszakot bármely gazdasági szereplő vagy felügyeleti hatóság helyesen és egyértelműen számítsa ki.

Meghatározásra került, hogy a „Prosciutto di San Daniele” előrecsomagolt szeletek formájában történő értékesítéskor azt a meghatározott földrajzi területen kell kicsontozni. E követelmény egyetlen célja az előrecsomagolt, szeletelt termék minőségének megőrzése és a csalás megelőzése. Ez közvetetten már a termékleírás korábbi változatának C. szakaszában is szerepelt, amely szerint a szeletelő létesítményeknek az előállítási területen kell elhelyezkedniük, és az ilyen létesítmények által elvégzendő valamennyi műveletet a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni.

Pontosították, hogy a szeletelés előtt a kicsontozott sonkát 0 °C alá lehet hűteni, mivel ez hozzájárul a „Prosciutto di San Daniele” jellegzetes tulajdonságainak megőrzéséhez, valamint a szeletelés és a csomagolás során fellépő hibák megelőzéséhez.

A logóra vonatkozó előírásokat a szöveg pontosan ismerteti, és a logó képével illusztrálja. Ez a módosítás javítja ezen információk egyértelműségét, ami a képek megfelelő megjelenítéséhez szükséges. Az egységes dokumentum 3.6. pontját is módosították, hogy az tartalmazza a logó képét is.

A szöveg előírja, hogy a „Prosciutto di San Daniele” elnevezést olaszul kell hagyni annak biztosítása érdekében, hogy a termék a világon bárhol egyértelműen felismerhető legyen.

#### 5.45. Szövegezésbeli módosítás: Ellenőrzés

A termékleírás előző változatának H. szakaszában (Címkézés) foglalt, a billogok ellenőrzésére, a logóknak a késztermék szempontjából betöltött jelentőségére, valamint a szabályok megsértésére vonatkozó információk átkerültek az 5.4. cikkbe (A „Prosciutto di San Daniele” feldolgozásának lépései – Logóval való márkajelölés) és a 8.2. cikkbe (A logó megjelenítése és az elnevezés használata). Ezeket az információkat vagy változatlanul hagyták, vagy módosították a termékleírás szempontjából irreleváns részletek törlése érdekében.

#### 5.46. Szövegezésbeli módosítás: Címkézés

A termékleírás előző változatának H. szakaszában (Címkézés) található, a húsról a vágóhídon és az érlelőüzemben pecsételt nyomonkövethetőségi szimbólumokra vonatkozó információk átkerültek az 5.3. cikkbe (Levágás és darabolás) és az 5.4. cikkbe (A „Prosciutto di San Daniele” feldolgozásának lépései), és a tartalom megváltoztatása nélkül a különböző feldolgozási lépések sorrendjét követve lettek átrendezve.

5.47. *Nem kritikus jelentőségű módosítás: Címkézés*

A csontot tartalmazó, kicsontozott és előrecomagolt, szeletelt „Prosciutto di S. Daniele” címkézésére vonatkozó, a termékleírás előző változatának H. szakaszában (Címkézés) és az egységes dokumentum 3.6. pontjában szereplő információk átkerültek a 8.3. cikkbe (Címkézés), és az alábbiak szerint módosultak.

A „Prosciutto di San Daniele” kiszerezésének egységesítése és a termék felismerhetőségének javítása érdekében a „Prosciutto di San Daniele” valamennyi értékesítési formája esetében módosították a címkézési információkat.

Az egységes dokumentum 3.6. pontja módosult, és innentől a fő címkézési követelmények összefoglalását tartalmazza.

5.48. *Szövegezésbeli módosítás: Címkézés*

A termékleírás előző változatának H. szakaszában (Címkézés) található további címkézési információk átkerültek a 8.3. cikkbe (Címkézés), és módosultak a termékleírás előző változatában szereplő fogalmak megtartása mellett, de egyértelműbben megkülönbözteti a használható és nem használható kifejezéseket, az irreleváns tartalom pedig törlésre került.

5.49. *Szövegezésbeli módosítás*

A korábbi termékleírás I. szakaszát (A nemzeti jogszabályokban előírt, teljesítendő feltételek) törölték.

5.50. *Szövegezésbeli módosítás*

A termékleírás mellékleteit („A 14/1992. sz. irányelv”, a „2004. november 9-i DAR 03/04” és a „Tagdíjak, szokásos díjak és szokásos díjmelés”) törölték.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**„Prosciutto di San Daniele”**

**EU-szám: PDO-IT-0065-AM01 – 2020.4.24.**

**OEM (X) OFJ ( )**

1. **Név**

„Prosciutto di San Daniele”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Olaszország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa [a XI. mellékletben szereplő felsorolás alapján]*

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

3.2. *A termék leírása*

A „Prosciutto di San Daniele” *prosciutto crudo* sonka, amelyet sóznak és az érlelés kezdetétől számítva legalább 400 napig szárítva érlelnek. A „Prosciutto di San Daniele” késztermék jellemzően gitár alakú, és a lábszár disztális végét (a lábfejet) is magában foglalja. Az egész „Prosciutto di San Daniele” súlya csonttal együtt legalább 8,3 kg és legfeljebb 12,8 kg. A hús puha, a zsíros rész fehér, és megfelelő arányban áll a zsírrakkal enyhén átszótt rózsaszínes vagy vörös színű sovány résszel. Íze enyhe, kiegyensúlyozott és telt, markánsabb utóízzel. A termék a hosszú érlelési időtartam során nyeri el az érlelt sonka illatos aromáját.

A „Prosciutto di San Daniele” fizikai és kémiai jellemzői, amelyeket a sonka logóval való márkajelölése előtt a kétfejű combizmon ellenőriznek, a következők:

- nedvességtartalma legalább 57,0 % és legfeljebb 63,0 %,
- a só (nátrium-klorid) százalékos aránya legalább 4,3 % és legfeljebb 6,0 %,
- a fehérjebomlási mutató százalékos aránya legfeljebb 31 %,
- a vízáktivitás (aw) nem haladhatja meg a 0,930 értéket.

A „Prosciutto di San Daniele” csontot tartalmazó vagy kicsontozott egész sonka formájában, illetve változó formájú és súlyú darabokra vágott formában értékesíthető. Formától függetlenül a sonkának a bőrén elhelyezett márkajelző logóval és/vagy más olyan azonosító eszközzel kell rendelkeznie, amely biztosítja vagy garantálja a nyersanyag és a sonka nyomon követését és nyomonkövethetőségét.

A „Prosciutto di San Daniele” sonkát előrecsomagolt, szeletelt formában is értékesítik. A szeletelésre és csomagolásra kerülő sonka esetében a minimális érlelési időszak 430 nap, a nedvességtartalom felső határa 62,0 %, a vízáktivitás (aw) pedig nem haladhatja meg a 0,920 értéket.

### 3.3. Takarmány és nyersanyagok

#### Élő állatok

A „Prosciutto di San Daniele” előállításához felhasznált friss sertéscombnak a 4. pontban meghatározott sertésenyésztési területről kell származnia, és az alábbiak utódjából kell származnia:

- a) az olasz törzskönyvből nemesített olasz Large White, olasz Landrace és olasz Duroc fajtákhoz tartozó, fajtatiszta vagy keresztezett kanok, valamint az olasz Large White és az olasz Landrace hagyományos fajtákhoz tartozó, fajtatiszta vagy keresztezett kocák;
- b) az a) pontban említett hagyományos fajtákhoz tartozó kanok és keresztezett kocák vagy más genetikai típusú kocák, feltéve, hogy ezeket a „Large White”, „Landrace” vagy „Duroc” fajtákat bevonó szelekciós és/vagy keresztezési rendszerek keretében tenyésztik, amelyek céljai összeegyeztethetők az olasz törzskönyv céljaival;
- c) egyéb genetikai típusú kanok és kocák, feltéve, hogy ezeket a „Large White”, a Landrace vagy a Duroc fajtákat bevonó, zsírsertések tenyésztésére szolgáló szelekciós és/vagy keresztezési rendszerek keretében tenyésztik, amelyek céljai összeegyeztethetők az olasz törzskönyv céljaival;
- d) a c) pontban említett egyéb genetikai típusba tartozó kanok és az a) pontban említett hagyományos fajtákhoz tartozó kocák.

A termék előállításához felhasznált friss sertéscomb nem származhat az alábbiakból:

- kedvezőtlen tulajdonságokat hordozó sertések, különös tekintettel a stresszre való hajlamra (PSS),
- kanok vagy kocák.

#### Takarmány

A sertések takarmányának a tenyésztésük földrajzi területéről kell származnia. Azonban vannak olyan évek, amikor éghajlati vagy kereskedelmi okokból technikailag nem lehetséges a takarmány-alapanyagok 100 %-ának helyben történő beszerzése, amely esetben a 664/2014/EU rendelet 1. cikkével összhangban garantálni kell a helyi területtel való kapcsolatot annak biztosításával, hogy a sertések éves szárazanyag-bevitelének legalább 50 %-a a tenyésztésük szerinti földrajzi területéről származzon. A takarmány folyékony és száraz formában is adható.

A szopós malacok étrendjének az állatállomány takarmányozására vonatkozó hatályos uniós jogszabályok által engedélyezett alapanyagokból kell állnia. A sertések étrendje vitaminokkal, ásványi anyagokkal és aminosavakkal egészíthető ki, és adalékanyagok a hatályos jogszabályoknak megfelelően használhatók.

Az előhízalási szakaszban a következő nyersanyagok engedélyezettek: kukorica (a szárazanyag-bevitel 65 %-áig); cirok, árpa, búza, tritikálé, kukoricaszemekből és/vagy kukoricatorzsából előállított liszt (a szárazanyag-bevitel 55 %-áig); kisebb jelentőségű gabonák, borsó (a szárazanyag-bevitel 25 %-áig); egész kukoricacsöből előállított liszt, búzakorpa és a búzafeldolgozás egyéb melléktermékei, szójabab kivonásakor nyert termékek (a szárazanyag-bevitel legfeljebb 20 %-áig); kukoricaszilázs, kukoricaglutén-liszt vagy kukoricaglutén-takarmány, szárított cukorrépapép, napraforgómag kivonásakor nyert termékek, repcemagliszt, egyéb hüvelyes magvak, pörkölt egész szójabab és/vagy szójapogácsa (a szárazanyag-bevitel legfeljebb 10 %-áig); kukoricacsíra-liszt, melasz (a szárazanyag-bevitel 5 %-áig);

lucerna (magas hőmérsékleten szárított) (a szárazanyag-bevitel 4 %-áig); lepárlókból származó szárított gabonák és oldható anyagok (a szárazanyag-bevitel 3 %-áig); gyümölcspép és paradicsompép (paradicsompüré) előkeverék hordozójaként, lenmagpogácsa, lenmagpogácsa-takarmány, lenmagliszt, lenmaglisztakarmány, 36 °C feletti olvadáspontú lipidek, élesztő (a szárazanyag-bevitel 2 %-áig); halliszt (a szárazanyag-bevitel 1 %-áig); tejsavó (sertésenként naponta legfeljebb 15 liter); valamint író (sertésenként naponta legfeljebb 250 g szárazanyag-bevitel).

Az előhízalási szakaszban a következő kritériumokat is figyelembe kell venni: az étrend vitaminokkal, ásványi anyagokkal és aminosavakkal egészíthető ki, és adalékanyagok a hatályos jogszabályoknak megfelelően használhatók; a jó minőségű külső zsír biztosítása érdekében a linolsav a szárazanyag-bevitel legfeljebb 2 %-át, a zsír pedig a szárazanyag-bevitel legfeljebb 5 %-át teheti ki; a gabonaféléknek a teljes szárazanyag-bevitel legalább 45 %-át kell kitenniük.

Ugyanezek a szabályok vonatkoznak az utóhízalási szakaszra is, a következő kivételekkel: a gabonaféléknek a teljes szárazanyag-bevitel legalább 55 %-át kell kitenniük, és a hízott sertések takarmánya nem tartalmazhat hallisztet vagy pörkölt egész szójababot és/vagy szójapogácsát.

#### Friss sertéscombok

A „Prosciutto di San Daniele” előállításához használt sertéscomboknak a „H” (zsírsertés) kategóriába sorolt hasított testekből kell származniuk, amelyek tömege legalább 110,1 kg és legfeljebb 168 kg, és a hasított sertések európai uniós osztályozási rendszerében az „U”, „R” vagy „O” osztályba tartoznak. A sertéscombok tömegének legalább 12,5 kg-nak és legfeljebb 17,5 kg-nak kell lennie, az olyan nem uniós országokba szánt sertéscombok tömege pedig, amelyek nem engedélyezik, hogy a sonkán rajtahagyják a lábfejet, nem lehet 12 kg-nál kevesebb és 17 kg-nál nagyobb.

A sertéscombokat az alkalmazott szabványnak megfelelően kell feldarabolni, és a bőrrel együtt legalább 17 mm vastag külső zsírréteggel kell rendelkezniük. Ennek a zsírrétegnek kellően tömörnek kell lennie, azaz jódtartalma legfeljebb 70 lehet, illetve linolsavtartalma nem haladhatja meg a 15 %-ot.

A nyilvánvalóan PSE (pale, soft, exudative, azaz halvány, puha vizenyős) vagy DFD (dark, firm, dry, azaz sötét, tömött, száraz) húsmínőségű, vagy korábbi gyulladással járó betegségek és traumatikus körülmények nyilvánvaló utóhatásait mutató sertések combjai nem használhatók fel.

A több mint 5 nappal korábban levágott sertések combja nem dolgozható fel sonkává.

#### 3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A „Prosciutto di San Daniele” előállításának valamennyi műveletét – a friss sertéscombok tisztításától a szárítási folyamat befejezéséig – a meghatározott előállítási területen kell elvégezni, amely a Friuli-Venezia Giulia autonóm régió Udine megyéjében található San Daniele del Friuli település közigazgatási határain belüli területet foglalja magában.

#### 3.5. A szeletelésre és csomagolásra vonatkozó egyedi szabályok

Az előrecsomagolt szeletek formájában értékesített „Prosciutto di San Daniele” eredetiségének biztosítása és ezáltal a fogyasztók védelme érdekében a szeletelésnek és a csomagolásnak az előállítás földrajzi területén kell történnie. Ez szükséges a szeletelt, előrecsomagolt termék származásának garantálásához, mivel a szeletelt sonka már nem rendelkezik a „Prosciutto di San Daniele” bőrén feltüntetett azonosító jelekkel. Ez abból is következik, hogy biztosítani kell, hogy a szeletelést és a csomagolást olyan módon végezzék, amellyel elkerülhető a kiszáradás, az oxidáció vagy a „Prosciutto di San Daniele” eredeti érzékszervi jellemzőinek romlása. A szeleteléssel megfosztják a sonkát a bőre által biztosított természetes védelemtől, és így a termék jobban ki van téve a környezeti hatásoknak.

#### 3.6. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

A „Prosciutto di San Daniele” sonkának a bőrén elhelyezett márkajelző logóval és/vagy más olyan azonosító eszközzel kell rendelkeznie, amely biztosítja vagy garantálja a nyersanyag és a sonka nyomon követését és nyomonkövethetőségét.

A sonkán elhelyezett márkajelző logó a következő:



A csontot tartalmazó vagy kicsontozott „Prosciutto di San Daniele” – akár egészben, akár darabokban értékesített – sonka címkéjén fel kell tüntetni a következő adatokat:

- „Prosciutto di San Daniele” (olaszul), amelyet a *Denominazione di Origine Protetta* (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) kifejezés vagy a DOP (OEM) rövidítés követ,
- az előállítási folyamatot befejező vagy a sonkát forgalmazó, a nyomon követési rendszerben regisztrált sonkagyártó cégneve vagy védjegye és címe.

A szeletelt „Prosciutto di San Daniele” csomagolásán fel kell tüntetni a „Prosciutto di San Daniele” kifejezést (olasz nyelven), amelyet a *Denominazione di Origine Protetta* kifejezés vagy a DOP rövidítés, a fent látható logó, a csomagoló azonosító száma, valamint az egyes csomagolási egységek azonosító, ellenőrzési és tanúsítási kódja követ.

#### 4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Prosciutto di San Daniele” sonkát a Friuli-Venezia Giulia autonóm régió Udine megyéjében található San Daniele del Friuli település közigazgatási határain belül kell előállítani.

A „Prosciutto di San Daniele” előállításához használt sertéshúsnak olyan sertésekből kell származnia, amelyek a következő régiók területét magában foglaló földrajzi területen születtek, nevelkedtek, és a levágásuk, illetve a hasított sertések darabolása is e területen történt: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toszkána, Marche, Abruzzo és Lazio.

#### 5. Kapcsolat a földrajzi területtel

##### 5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A „Prosciutto di San Daniele” előállítási területe földrajzilag Friuli középső részén található: a Tagliamento folyó mentén elhelyezkedő San Daniele del Friuli település területét foglalja magában; a folyón túl már a Karni-Előalpok (Prealpi Carniche) magaslatai kezdődnek.

A terület egyedi hegyrajza kölcsönhatásban van a Tagliamento folyó mentén az Adriai tenger felől induló melegebb szelekkel, amelyek találkoznak a szintén a – Ferro del Tarvisano csatornával közvetlen összeköttetésben lévő – Tagliamento folyó mentén, de az Alpok felől induló hidegebb légáramlatokkal. Az így létrejövő egyedi mikroklíma eredményeképpen a területen folyamatosan enyhe légmozgás figyelhető meg, ami a sonka hosszan tartó, szárítva történő érleléséhez ideális, alacsony nedvességtartalmú környezetet biztosít.

##### 5.2. A termék sajátosságai

A „Prosciutto di San Daniele” jellegzetessége, hogy a lábszáron a lábfej is megtalálható, csakúgy, mint a sonka bőrén elhelyezett márkajelző logó és/vagy egy alternatív azonosító eszköz használata. A lábfej meghagyása elősegíti a sonka megőrzését a feldolgozás során, és az egész „Prosciutto di San Daniele” sonkát azonnal felismerhetővé teszi a fogyasztók számára. Ezenkívül a „Prosciutto di San Daniele” sonkára jellemző „gítár” forma, a nem túl erős, kiegyensúlyozottan telt íz és az aromás illat megkülönböztető jegyek, és a comb tisztításának és préselésének, a hús hosszú, felakasztva történő szárítása érdekében és annak köszönhető, hogy az előállítási folyamat kezdetén kizárólag tengeri só adnak a termékhez.

A meghatározott sertésenyésztési területről, és a 3. pontban meghatározott fajtákból származó, ugyanezen pontban meghatározott módon nevelt fajtákból származó sertéscombok olyan húsossággal és ízjellemzőkkel rendelkeznek, amelyek természetes módon alkalmasak a hosszú ideig érlelt sonka előállítására.

##### 5.3. A földrajzi terület és a termék minősége vagy jellemzői közötti ok-okozati kapcsolat

A „Prosciutto di San Daniele” minősége a földrajzi területnek és a területre jellemző környezeti és emberi tényezőknek köszönhető. A „Prosciutto di San Daniele” egyedi jellemzői a Pó-völgyre jellemző „zsírsertésekben” éppen megfelelő mennyiségben található kiváló minőségű zsírrétegnek köszönhetőek. Ezt a zsírréteget a genetikai fajtaszelekció, valamint a sertések tenyésztése és a takarmányozásukhoz használt nyersanyagok beszerzési helye szerinti földrajzi terület éghajlata biztosítja.

Az előállítás földrajzi területének sajátos mikroklímája is szerepet játszik a hosszú érlelési időszakban, és hozzájárul a „Prosciutto di San Daniele” ízének és aromájának kialakulásához. A helyi talaj- és éghajlati viszonyok miatt az előállítás mindig is kizárólag arra a településre összpontosult, ahonnan a sonka a nevét kapta, és a sertéscombok feldolgozását – amely hagyományosan a 4. pontban leírt területről származik – magasán képzett és szakosodott munkaerő végzi.

Alapvető fontosságú az érlelést végző szakemberek tapasztalata, akik a generációról generációra átadott különleges sonkakészítési technikákat alkalmazzák. Az éghajlati viszonyoktól és a sertéscombok jellemzőitől függően szabályozzák a sonkakészítés szakaszainak különböző paramétereit, számos ablakkal rendelkező szárítóhelyiségeket használva, ahol a sonkát természetes légáramlásnak teszik ki, ami segíti a „Prosciutto di San Daniele” fokozatos és hosszan tartó, szárítva történő érlelését, és elősegíti jellegzetes aromájának kialakulását.

**Hivatkozás a termékleírás közzétételére**

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

A Minisztérium megindította a kifogással kapcsolatos nemzeti eljárást azzal, hogy a „Prosciutto di San Daniele” OEM módosítására irányuló javaslatot közzétette az Olasz Köztársaság hivatalos közlönyének (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana) 2019. december 21-i 299. számában. A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege megtekinthető az alábbi honlapon:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Megtekinthető továbbá

közvetlenül a Mezőgazdasági, Élelmiszer- és Erdészeti Minisztérium honlapján (<http://www.politicheagricole.it>), (a képernyő jobb felső sarkában) a „Qualità” (minőség) címszóra, majd a „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE” (uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások) menüpontra kattintva.

---



ISSN 1977-0979 (elektronikus kiadás)  
ISSN 1725-518X (nyomtatott kiadás)



Az Európai Unió  
Kiadóhivatala  
L-2985 Luxembourg  
LUXEMBURG

HU