



Tartalom

II Közlemények

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

Európai Bizottság

2022/C 429/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10763 – NORDEA / TOPDANMARK LIV HOLDING) ⁽¹⁾	1
2022/C 429/02	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10911 – PARTNERS GROUP / KOHLBERG / USIC) ⁽¹⁾	2

IV Tájékoztatások

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

Tanács

2022/C 429/03	Értesítés a (KKBP) 2022/2201 tanácsi határozattal módosított, a venezuelai helyzetre tekintettel hozott korlátozó intézkedésekről szóló (KKBP) 2017/2074 tanácsi határozatban, valamint az (EU) 2022/2194 tanácsi végrehajtási rendelettel végrehajtott, a venezuelai helyzetre tekintettel hozott korlátozó intézkedésekről szóló (EU) 2017/2063 rendeletben előírt korlátozó intézkedések hatálya alá tartozó személyek részére	3
2022/C 429/04	Értesítés a venezuelai helyzetre tekintettel hozott korlátozó intézkedésekről szóló (KKBP) 2017/2074 tanácsi határozatban és (EU) 2017/2063 tanácsi rendeletben előírt korlátozó intézkedések hatálya alá tartozó érintettek részére	5

Európai Bizottság

2022/C 429/05	Euroátváltási árfolyamok — 2022. november 10.	7
---------------	--	---

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

Számvevőszék

2022/C 429/06	Jelentés az Európai Unió költségvetésének teljesítményéről – 2021. év végi állapot.....	8
---------------	---	---

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

2022/C 429/07	A dán kormány közleménye a szénhidrogének feltárására és kitermelésére vonatkozó engedélyek sorozatos odaítélése lehetőségének megszüntetéséről Dánia meghatározott területein ⁽¹⁾	9
---------------	---	---

V Hirdetmények

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2022/C 429/08	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
2022/C 429/09	Kérelem közzététele a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszereleséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról, valamint az 1576/89/EGK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkének (6) bekezdése alapján	29

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése

(Ügyszám M.10763 – NORDEA / TOPDANMARK LIV HOLDING)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 429/01)

2022. október 18-án a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 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 32022M10763 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.10911 – PARTNERS GROUP / KOHLBERG / USIC)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 429/02)

2022. november 4-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 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 32022M10911 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

IV

(Tájékoztatások)

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

TANÁCS

Értesítés a (KKBP) 2022/2201 tanácsi határozattal módosított, a venezuelai helyzetre tekintettel hozott korlátozó intézkedésekről szóló (KKBP) 2017/2074 tanácsi határozatban, valamint az (EU) 2022/2194 tanácsi végrehajtási rendelettel végrehajtott, a venezuelai helyzetre tekintettel hozott korlátozó intézkedésekről szóló (EU) 2017/2063 rendeletben előírt korlátozó intézkedések hatálya alá tartozó személyek részére

(2022/C 429/03)

A Tanács az alábbi információkat hozza azon személyek tudomására, akik a (KKBP) 2022/2201 tanácsi határozattal ⁽¹⁾ módosított, a venezuelai helyzetre tekintettel hozott korlátozó intézkedésekről szóló (KKBP) 2017/2074 tanácsi határozat ⁽²⁾ I. mellékletében, valamint az (EU) 2022/2194 tanácsi végrehajtási rendelettel ⁽³⁾ végrehajtott, a venezuelai helyzetre tekintettel hozott korlátozó intézkedésekről szóló (EU) 2017/2063 rendelet ⁽⁴⁾ IV. mellékletében szerepelnek.

Az Európai Unió Tanácsa – a korlátozó intézkedések hatálya alá tartozó személyek jegyzékének felülvizsgálatát követően – úgy határozott, hogy a fent említett mellékletekben szereplő személyeknek továbbra is szerepelniük kell a venezuelai helyzetre tekintettel hozott korlátozó intézkedésekről szóló (KKBP) 2017/2074 tanácsi határozatban és (EU) 2017/2063 tanácsi rendeletben előírt korlátozó intézkedések hatálya alá tartozó személyek jegyzékében. Az érintett személyek jegyzékbe vételének indokolása az említett mellékletek vonatkozó rovataiban szerepel.

Felhívjuk az érintett személyek figyelmét arra a lehetőségre, hogy az érintett tagállamoknak a venezuelai helyzetre tekintettel hozott korlátozó intézkedésekről szóló (EU) 2017/2063 tanácsi rendelet III. mellékletében szereplő webhelyeken feltüntetett illetékes hatóságainál kérvényezhetik a befagyasztott pénzeszközök alapvető szükségletekre vagy meghatározott kifizetésekre történő felhasználásának engedélyezését (vö. a rendelet 9. cikkével).

Az érintett személyek a Tanácsnál kérvényezhetik annak a határozatnak a felülvizsgálatát, amellyel felkerültek az említett jegyzékekre. A kérvényt az igazoló dokumentumokkal együtt 2023. július 3. előtt, az alábbi címre kell küldeni:

Council of the European Union
General Secretariat
RELEX.1
Rue de la Loi, 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

⁽¹⁾ HL L 295., 2017.11.14., 60. o.

⁽²⁾ HL L 292., 2022.11.11., 61. o.

⁽³⁾ HL L 295., 2017.11.14., 21. o.

⁽⁴⁾ HL L 292., 2022.11.11., 24. o.

A Tanács a (KKBP) 2017/2074 határozat 13. cikkével és az (EU) 2017/2063 rendelet 17. cikkének (4) bekezdésével összhangban elvégzett időszakos felülvizsgálat során figyelembe fogja venni a beérkezett észrevételeket.

Felhívjuk továbbá az érintett személyek figyelmét arra a lehetőségre, hogy a Tanács határozata ellen az Európai Unió működéséről szóló szerződés 275. cikkének második bekezdésében, valamint 263. cikkének negyedik és hatodik bekezdésében meghatározott feltételekkel összhangban jogorvoslati kérelmet nyújthatnak be az Európai Unió Törvényszékéhez.

Értesítés a venezuelai helyzetre tekintettel hozott korlátozó intézkedésekről szóló (KKBP) 2017/2074 tanácsi határozatban és (EU) 2017/2063 tanácsi rendeletben előírt korlátozó intézkedések hatálya alá tartozó érintettek részére

(2022/C 429/04)

Az Európai Unió Tanácsa az (EU) 2018/1725 európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 16. cikkének megfelelően az alábbi információt hozza az érintettek tudomására:

Ezen adatkezelési művelet jogalapja a (KKBP) 2022/2201 tanácsi határozattal ⁽²⁾ módosított (KKBP) 2017/2074 határozat, valamint az (EU) 2022/2194 tanácsi ⁽³⁾ végrehajtási rendelettel ⁽⁴⁾ végrehajtott (EU) 2017/2063 rendelet ⁽⁵⁾.

Az adatkezelési művelet viszonylatában az adatkezelő szerv az Európai Unió Tanácsának Főtitkárságán belül a Külkapcsolati Főigazgatóság (RELEX) RELEX.1.C osztálya, melynek elérhetősége a következő:

Council of the European Union
General Secretariat
RELEX.1
Rue de la Loi, 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

A Főtitkárság adatvédelmi tisztviselője az alábbi e-mail-címen érhető el:

Adatvédelmi tisztviselő

data.protection@consilium.europa.eu

Az adatkezelési művelet célja a (KKBP) 2022/2201 tanácsi határozattal módosított (KKBP) 2017/2074 határozat, valamint az (EU) 2022/2194 tanácsi végrehajtási rendelettel végrehajtott (EU) 2017/2063 rendelet értelmében korlátozó intézkedések hatálya alá tartozó személyek jegyzékének a létrehozása és aktualizálása.

Az érintettek azok a természetes személyek, akik teljesítik a jegyzékbe vételnek a (KKBP) 2017/2074 határozatban és az (EU) 2017/2063 rendeletben meghatározott kritériumait.

Az összegyűjtött személyes adatok magukban foglalják az érintett személyek megfelelő azonosításához szükséges adatokat, az indokolást, továbbá valamennyi ezzel kapcsolatos adatot.

Az összegyűjtött személyes adatok szükség esetén megoszthatók az Európai Külügyi Szolgálattal és a Bizottsággal.

Az (EU) 2018/1725 rendelet 25. cikke szerinti korlátozások sérelme nélkül az érintettek jogainak – például a betekintési jognak, valamint a helyesbítéshez való jognak és a kifogásolási jognak – a gyakorlására az (EU) 2018/1725 rendelet az irányadó.

A személyes adatokat az érintettnek a korlátozó intézkedések hatálya alá tartozó személyek jegyzékéből való törlésének, illetve az intézkedés érvényessége lejártának időpontjától számított öt évig, illetve – amennyiben bírósági eljárás indult – a bírósági eljárás időtartama alatt tárolják.

⁽¹⁾ HL L 295., 2018.11.21., 39. o.

⁽²⁾ HL L 295., 2017.11.14., 60. o.

⁽³⁾ HL L 292., 2022.11.11., 61. o.

⁽⁴⁾ HL L 295., 2017.11.14., 21. o.

⁽⁵⁾ HL L 292., 2022.11.11., 24. o.

A bírósági, közigazgatási vagy nem bírósági jogorvoslatok sérelme nélkül, az érintettek az (EU) 2018/1725 rendeletnek megfelelően panaszt tehetnek az európai adatvédelmi biztosnál (edps@edps.europa.eu).

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2022. november 10.

(2022/C 429/05)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam		
USD	USA dollár	0,9954	CAD	Kanadai dollár	1,3467
JPY	Japán yen	145,47	HKD	Hongkongi dollár	7,8128
DKK	Dán korona	7,4381	NZD	Új-zélandi dollár	1,6984
GBP	Angol font	0,87298	SGD	Szingapúri dollár	1,3963
SEK	Svéd korona	10,8743	KRW	Dél-Koreai won	1 373,96
CHF	Svájci frank	0,9834	ZAR	Dél-Afrikai rand	17,6882
ISK	Izlandi korona	147,50	CNY	Kínai renminbi	7,2184
NOK	Norvég korona	10,3615	HRK	Horvát kuna	7,5427
BGN	Bulgár leva	1,9558	IDR	Indonéz rúpia	15 615,60
CZK	Cseh korona	24,361	MYR	Maláj ringgit	4,6789
HUF	Magyar forint	400,95	PHP	Fülöp-szigeteki peso	57,793
PLN	Lengyel zloty	4,7060	RUB	Orosz rubel	
RON	Román lej	4,8913	THB	Thaiföldi baht	36,700
TRY	Török líra	18,5100	BRL	Brazil real	5,2860
AUD	Ausztrál dollár	1,5525	MXN	Mexikói peso	19,4562
			INR	Indiai rúpia	81,3058

⁽¹⁾ Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

SZÁMVEVŐSZÉK

Jelentés az Európai Unió költségvetésének teljesítményéről – 2021. év végi állapot

(2022/C 429/06)

Az Európai Számvevőszék 2022. november 14-én teszi közzé az Európai Unió költségvetésének teljesítményéről (2021. év végi állapot) szóló jelentését, az intézmények válaszaival együtt.

A jelentés 2022. november 14-étől lesz elolvasható vagy letölthető a Számvevőszék weboldalán:

https://www.eca.europa.eu/Lists/ECADocuments/annualreport-Performance-2021/annualreport-Performance-2021_HU.pdf

Ezzel egyidejűleg válik aktívvá a jelentés és a kapcsolódó dokumentumok áttekintéséhez vezető alábbi link:

<https://www.eca.europa.eu/hu/Pages/DocItem.aspx?did=61258>

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

A dán kormány közleménye a szénhidrogének feltárására és kitermelésére vonatkozó engedélyek sorozatos odaítélése lehetőségének megszüntetéséről Dánia meghatározott területein

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 429/07)

A szénhidrogének kutatására, feltárására és kitermelésére vonatkozó engedélyek megadásának és felhasználásának feltételeiről szóló, 1994. május 30-i 94/22/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv 3. cikkének (3) bekezdésére hivatkozva közöljük, hogy a dán kormánynak az Európai Közösségek Hivatalos Lapjában 1997. február 19-én közzétett közleménye⁽¹⁾ által kezdeményezett, a szénhidrogének feltárására és kitermelésére vonatkozó új engedélyek Dánia meghatározott területein történő sorozatos odaítélését érintő eljárás megszűnik.

A dániai altalaj használatáról szóló törvény módosításáról szóló, 2021. december 14-i 2389. számú törvénnyel – amely 2022. január 1-jén lépett hatályba – a dán parlament korlátozta Dániában azt a területet, ahol a szénhidrogének feltárására és kitermelésére engedélyek adhatók. Ezért a dániai altalaj használatáról szóló törvény 5. szakaszának (1) bekezdésével összhangban (vö. a módosított, 2019. december 16-i 1533. számú, egységes szerkezetbe foglalt törvénnyel) a szénhidrogének feltárására és kitermelésére vonatkozó engedélyek kizárólag az Északi-tenger dán kontinentális talapzatán, a keleti hosszúság 6° 15'-től nyugatra fekvő területen (az Északi-tenger központi árka és annak környezete) adhatók ki.

Következésképpen a szénhidrogéneknek a Dánia területén a keleti hosszúság 6° 15'-től keletre fekvő térségében történő feltárására és kitermelésére vonatkozó engedélyek iránti kérelmek elutasításra kerülnek.

Az alábbi intézményekhez fordulhat további felvilágosításért:

Dán Klíma- és Energiaügyi, valamint Közüzemi Szolgáltatásokért Felelős Minisztérium
Dán Energiaügynökség
Carsten Niebuhrs Gade 43
1577 Koppenhága V
DÁNIA

Tel. +45 33926700

E-mail: ens@ens.dk

Honlap: <http://www.ens.dk>

⁽¹⁾ HL C 49., 1997.2.19., 23. o.

V

(Hirdetmények)

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 429/08)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 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 Parma”

EU-szám: PDO-IT-0067-AM05 – 2020.12.18.

OEM (X) OFJ ()

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

Conorzio del Prosciutto di Parma

Largo Piero Calamandrei, 1/a

43121 Parma

Olaszország

Tel. +39 0521246111

E-mail: ufficiolegale@prosciuttodiparma.com

A Conorzio del Prosciutto di Parma [A „Prosciutto di Parma” oltalmáért felelős egyesület] jogosult módosítási kérelmet benyújtani a Mezőgazdasági, Élelmiszer- 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 rovata A termék elnevezése A termék leírása

(¹) HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- 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 következőket elhagyták/törölték:

- A szakaszokra való felosztást elhagyták, mivel a termékleírás szerkezetét külön címmel rendelkező cikkekké alakították át. Konkrétan:
 - Az A. szakaszhoz kapcsolódó referenciadokumentumok jegyzékét törölték.
 - A B. szakaszt (*A termék leírása, amely a nyersanyagokat és a főbb fizikai, kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi jellemzőket tünteti fel*) törölték. A benne foglalt információk innentől az 1. cikkben (*Elnevezés*), a 2. cikkben (*A termék jellemzői*), a 3. cikkben (*Előállítási terület*), az 5.3.b) bekezdésben (*A friss sertéscombok jellemzői*), az 5.5. cikkben (*Kicsontozás*), az 5.6. cikkben (*Szeletelés és csomagolás*) és a 8. cikkben (*Előállítás és címkézés*) szerepelnek. Az egységes dokumentum 3.2., 3.3., 3.5., 3.6. és 4. pontja ennek megfelelően módosult.
 - A C. szakaszt törölték, és az abban szereplő információk innentől a 3. cikkben (*Előállítási terület*), az 5.1. cikkben (*Engedélyezett genetikai típusok*), az 5.2. cikkben (*A sertések tartása és takarmányozása*), az 5.3. cikkben (*Levágás és a friss sertéscombok jellemzői*) és az 5.4. cikkben (*Előállítási folyamat*) szerepelnek. Az egységes dokumentum 3.3. és 4. pontját úgy alakították át, hogy azok tükrözzék az új termékleírás cikkeit, a tényleges jelentés megváltoztatása nélkül.
 - A D. és az F. szakaszt törölték, és az azokban foglalt információk innentől a 6. cikkben (*Kapcsolat a környezettel*) találhatóak. A környezettel való kapcsolatra és a termék meghatározott földrajzi területről való származásának igazolására vonatkozó információkat egyértelműbbé és naprakésszé tették. Változtatásokra került sor annak érdekében is, hogy a szöveg összhangba kerüljön a vonatkozó hatályos jogszabályokkal, amelyek előírják, hogy az előállítást külső ellenőrző szervnek kell ellenőriznie. Az egységes dokumentum 5. és 5.1. pontját úgy alakították át, hogy azok tükrözzék az új termékleírás felépítését, a tényleges jelentés megváltoztatása nélkül.
 - A termékleírás E. szakaszában szereplő információkat átszerkesztették az 5.4. cikkbe (*Előállítási folyamat*), és a következőképpen módosultak: Az egyértelműség érdekében a sonka szárítás céljából történő felakasztásának szakaszára utaló kifejezés *stagionatura*-ról [„ízesítés” vagy „érés”] *maturazione*-re [„érelés”] módosult, mivel a *stagionatura* kifejezés valójában a sonkakészítési folyamat kezdetétől számított teljes pácolási időszakra vonatkozik. A *maturazione* ehelyett a pácolás egyik szakaszára utal, nevezetesen arra a lépésre, amelyre akkor kerül sor, amikor a sonka elhagyta a hűtőkamrát és megszáritották. A „langyos” szót törölték a sonka lemosási és megszáritási szakaszának leírásából, mivel az pontatlan és nem mérhető. Helyébe az „ivóvíz” kifejezés lépett, mivel a sonkákat az elosztóhálózatból származó ivóvízzel kell lemosni. Ezek a terminológiai változtatások az egységes dokumentum 3.4. pontjának első bekezdésében is megtörténtek.
 - A G. szakaszban szereplő információkat átszerkesztették, és innentől a 4. cikk (*A származás igazolása*) új címe alatt találhatóak. Mivel a „Prosciutto di Parma” nyomon követhetőségének és nyomonkövethetőségének biztosítása érdekében az előállítási láncban részt vevő és az előállítási területen működő különböző feleket egyértelműbben azonosítani kellett, a „darabolóüzemek” kifejezés helyébe a „szeletelő- és csomagolóüzemek” lépett. Egyértelművé tették, hogy a szeletelőüzemek a szeletelt „Prosciutto di Parma”-t be is csomagolják, mivel a csomagolás közvetlenül a szeletelést követően történik, és mindkét eljárást ugyanabban a helyiségben végzik. Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

- A vágóhíd által a csontos és csont nélküli „Prosciutto di Parma” sonkákon elhelyezett letörölhetetlen pecsétre vonatkozó, korábban a termékleírás H. szakaszában található információkat átszerkesztették, és azok innentől az 5.3.b) bekezdésben, a 8.1. cikkben és a 8.2. cikkben található. Az egységes dokumentum 3.6. pontja ennek megfelelően módosult.
- A termékleírás előző változatának mellékleteit (az A/B/C/D/E/F/H. szakaszra vonatkozó mellékleteket/referenciadokumentumokat) törölték, mivel azok már nem hatályos jogszabályokra és szabályokra vonatkoznak.
- A *Módszertani preambulomot* azért törölték, mert a termékleírás előző változatának felépítését ismertette.
- A terminológiát összhangba hozták a vonatkozó jogszabályokkal.
- Az ellenőrző szerv hatáskörébe tartozó tevékenységekre vonatkozó részeket törölték, mivel ezek az információk megtalálhatók az ellenőrzési tervben.
- Törölték az azonos tárgyú újabb jogszabályok által hatályon kívül helyezett nemzeti és európai jogszabályokra való hivatkozásokat is.
- A terminológiát összhangba hozták a vonatkozó jogszabályokkal.

5.2. Kulcsfontosságú elemet nem érintő módosítás

A 2. cikk (A termék jellemzői), az 5. cikk (A „Prosciutto di Parma” előállítási módja) és a 8. cikk (Kiszereles és címkézés) immár utalást tartalmaz arra a lehetőségre, hogy a jelölőkalapáccsal beütött eredetmegjelölés, a sonkán elhelyezett vágóhídi bélyegző, a pecsét és a „hercegi korona” márkajelző logó mellett vagy helyett olyan alternatív eszközöket lehet használni, amelyek a sonka eredetére vonatkozó adatokat, valamint a nyomon követésre és a nyomonkövetésre vonatkozó információkat is tartalmaznak.

Az egységes dokumentum 3.2. és 3.6. pontja ennek megfelelően módosult.

5.3. Kulcsfontosságú elemet nem érintő módosítás: A termék jellemzői

A 2. cikk f) pontja immár tartalmazza a tengeri só kémiai megnevezését, egyértelművé téve, hogy más sófajták nem megengedettek.

Az egységes dokumentum 3.2. pontja ennek megfelelően módosul.

5.4. Szövegezésbeli módosítás: A termék jellemzői

A termékleírás előző változatának B. szakasza a következőképpen módosult:

- A B. szakasz a) pontjában található, a sonka domború külső formájára vonatkozó leírás átkerült a 2. cikk a) pontjába, míg az a) pontban szereplő, a combcsont fején túlnyúló csupasz izomrész maximális mennyiségére vonatkozó információ átkerült az 5.3.b) bekezdésbe. Az ugyanazon szakasz b) pontjában szereplő, a késztermék tömegére vonatkozó információk mostantól a 2. cikk b) pontjában található. A minimális pácolási idő részletei a 2. cikk c) pontjában található, míg a sonka felvágáskori színének leírása a c) pontból átkerült a d) pontba. Az aromára és ízre vonatkozó, a d) pontban szereplő információk mostantól a 2. cikk e) pontjában található.
- A só- és nedvességtartalom, valamint a proteolízis-index elfogadott értéktartományaira vonatkozó információk módosultak, és a „gyártóüzem” kifejezés helyébe a „pácolóüzem” kifejezés lépett, amely az ellenőrzési rendszerben nyilvántartásba vett „Prosciutto di Parma” gyártóüzemre használt egyedi kifejezés.
- A mintában szereplő sonka átlagértékeire való hivatkozást törölték a só- és nedvességtartalom elfogadott értéktartományait és a proteolízis-indexet részletező szakaszból, mivel ez általános információ volt. A nedvesség- és sótartalom elfogadott tartományainak, valamint a proteolízis-indexnek való megfelelés ellenőrzésére vonatkozó részben a „meghatározott határidőig” szövegrészt egy pontosabb megfogalmazás váltotta fel.

Az egységes dokumentum 3.2. pontja is módosult annak érdekében, hogy összhangba kerüljön a termékleírás új változatával anélkül, hogy a tényleges tartalom módosulna.

5.5. Kulcsfontosságú elemet érintő módosítás: A termék jellemzői

A korábban a termék leírás B. szakaszában szereplő, a termék tömegére, a minimális pácolási időre és az analitikai követelményekre vonatkozó információkat átszerkesztették, és most már a 2. cikkben (A termék jellemzői) található. Az alábbi módosítások történtek:

- Módosultak a b) pontban szereplő, súlyra vonatkozó információk. Erre azért volt szükség, mert a „Prosciutto di Parma” előállításához használt sertések tömege, és így a hasított testek, a friss sertéscombok és maguk a sonkák tömege is nőtt. Pontosabban, mivel meghatározták, hogy a sonka előállításához felhasznált friss sertéscomb tömege (minimum) 11,8 kg és (maximum) 18 kg között kell, hogy legyen, és mivel a pácolási folyamat során az átlagos tömegvesztés 30 %, a végterméknek ezért (minimum) 8,2 kg és (maximum) 12,5 kg között kell lennie.
- A minimális pácolási időt 12 hónapról 14 hónapra növelték, mivel a felhasznált friss sertéscombok minimális súlyának növekedése azzal jár, hogy a „Prosciutto di Parma” érzékszervi jellemzőinek – például a felvágáskori szín, aroma és íz – kialakulása hosszabb időt vesz igénybe.
- Módosultak a nedvesség- és sótartalom, valamint a proteolízis-index elfogadott tartományai, mivel a minimális pácolási idő javasolt növelése a korábban megállapítottnál alacsonyabb nedvességtartalommal és magasabb proteolízis-mutatóval jár. Ezenkívül a sótartalom felső határértékét is csökkentették a nátriumbevitel csökkentését javasoló szervezetek – köztük az Egészségügyi Világszervezet – táplálkozási javaslatai alapján.

A késztermék tömegére, a minimális pácolási időre és az analitikai értékek elfogadott tartományaira vonatkozó információk szintén módosultak az egységes dokumentum 3.2. pontjában.

5.6. Kulcsfontosságú elemet érintő módosítás: Előállítási terület

A C. szakaszban a nyersanyag származási területére vonatkozóan megadott információk az 1151/2012/EU rendelet 7. cikkének figyelembevételével módosultak és új címet kaptak. Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

Friuli-Venezia Giulia-t is felvették a régiók listájába, mivel az ott nevelt sertések genetikailag hasonlítanak a „Prosciutto di Parma” előállítási területének többi részéről származó sertésekhez, és mind a takarmányozás, mind az egyéb állattenyésztési módszerek tekintetében hasonló módon tenyésztik őket. Az e régióban nevelt sertések levágásából származó hasított testek és sertéscombok ugyanazokkal a jellemzőkkel rendelkeznek, mint a „Prosciutto di Parma” előállítási területének részét képező többi régióban.

Az egységes dokumentum 4. és 5. pontja ezért úgy módosult, hogy a termelési terület Friuli-Venezia Giulia régióra is kiterjedjen.

5.7. Szöveges módosítás: A „Prosciutto di Parma” előállítási módja – Engedélyezett genetikai típusok

A korábban a C. szakaszban szereplő információk átkerültek az 5.1. cikkbe (Engedélyezett genetikai típusok), az 5.2. cikkbe (Sertések tartása és takarmányozása), valamint az 5.3.a) bekezdésbe (Levágás).

Konkrétabban az alábbi változtatásokra került sor:

- Az előállítási lánc alaposabb ellenőrzésének megkönnyítése érdekében a szöveg inentől „az engedélyezett genetikai típusok jegyzékére” hivatkozik, amelyet a Mezőgazdasági, Élelmiszer- és Erdészeti Minisztérium tesz közzé és tart naprakészen.
- A „nehéz sertés” fogalmának pontosítása érdekében a szöveg kiegészült a „H – nehéz sertés” kifejezéssel. A szöveg továbbra is utal a hasított testeknek az uniós jogszabályok által meghatározott skála közepén található hússzársági osztályaira („U”, „R” és „O”), mivel a „Prosciutto di Parma” csak az említett osztályok valamelyikébe tartozó hasított testekből származó friss sertéscombokból készíthető. A „Prosciutto di Parma” készítésére alkalmas, nehéz sertésből származó hasított testek előállításához szükséges genetikai típus jelentősége most már egyértelműen szerepel a szövegben, mivel a genetikai „Prosciutto di Parma” előállításának kulcsfontosságú jellemzője.

Az egységes dokumentum 3.3. pontja ezért módosult annak érdekében, hogy összhangba kerüljön a termék leírás új változatával anélkül, hogy a tényleges tartalom módosulna.

5.8. *Kulcsfontosságú elemet érintő módosítás: A „Prosciutto di Parma” előállítási módja – Engedélyezett genetikai típusok*

A termékleírás előző változatának C. szakasza a következőképpen módosult:

- Az engedélyezett genetikai típusokra vonatkozó információkat technikai szempontból felülvizsgálták, tisztázva az összes engedélyezett keresztezési kombinációt. Ezenkívül az „állatokra” való általános hivatkozás helyébe a hímivarú sertések esetében a „kanok”, a nőivarú sertések esetében pedig a „kocák” kifejezés lépett. Az a döntés született, hogy előzetes megfeleléségi vizsgálatra van szükség a „Prosciutto di Parma” előállítására alkalmas genetikai típusok azonosítása érdekében, amely az egész ágazat javát szolgálja. Az engedélyezett genetikai kombinációkat bemutató táblázat azért került bevezetésre, hogy még világosabbá váljon, hogy mely keresztezések engedélyezettek.

Az egységes dokumentum 3.3. pontját ezért úgy módosították, hogy utalást tartalmazzon az engedélyezett genetikai kombinációkra.

5.9. *Szövegezésbeli módosítás: A „Prosciutto di Parma” előállítási módja – A sertések tartása és takarmányozása*

A C. szakasz szövegén a következő változtatásokat hajtották végre:

- A sertésenyésztési gyakorlatokra vonatkozó mondatot módosították, hogy az kifejezetten utaljon az állatjólétre. A szöveg azt is meghatározza, hogy a malacokon akkor kell elhelyezni a jelölőkalapáccsal beütött eredetmegjelölést, amikor még a kocával együtt a fiaztató kutricában tartják őket, ami további garanciát jelent a „Prosciutto di Parma” nyomon követése és nyomonkövethetősége szempontjából.
- A „80 kilogramm élősúlyig engedélyezett takarmányok” hivatkozást törölték, mivel helyette az engedélyezett takarmány-alapanyagokat feltüntető egységes táblázatot illesztették be a szövegbe.
- Az 5.2. cikkben szereplő, a sertések takarmányozására engedélyezett takarmány-alapanyagokat felsoroló egységes táblázatot (2) megjegyzés formájában kiegészítették a „szeszgyári szárított gabonamoslék és oldható anyagok” fogalmának meghatározásával.
- A hizott sertés szakasz leírása innentől a legalább kilenc hónapos vágási életkorra utal, amely korábban a C. szakaszban szerepelt.

Az egységes dokumentum 3.3. pontja ezért módosult annak érdekében, hogy összhangba kerüljön a termékleírás új változatával anélkül, hogy a tényleges tartalom módosulna.

5.10. *Kulcsfontosságú elemet érintő módosítás: A „Prosciutto di Parma” előállítási módja – A sertések tartása és takarmányozása*

A termékleírás előző változatának C. szakaszában szereplő, a sertésstartás szakaszaira vonatkozó információk néhány ponton módosultak, és objektívebb kritériumokat határoznak meg a nagyobb fokú ellenőrzés érdekében, lehetővé téve a megközelítésnek a különböző szakaszokhoz való igazítását. Az életkorra és a súlyra vonatkozó kritériumokat az utónevelt malac és a süldő szakaszokra vonatkozóan is feltüntették annak érdekében, hogy időtartamuk egyértelműbbé váljon. A hizott sertés szakasz tekintetében törölték az élősúlyra való hivatkozást, mivel az új szöveg szerint a sertésnek a termék előállítására való alkalmassága már nem a tétel átlagos élősúlyán, hanem az egyes hasított testek tömegén alapul.

Konkrétabban az alábbi változtatásokra került sor az 5.2. cikkben:

- A szopós malac szakasz meghatározása most már tartalmazza a „legalább” kifejezést, egyértelművé téve, hogy a malacokat 28 nap elteltével lehet elválasztani. A szöveg kiegészült a 2008/120/EK tanácsi irányelvben előírt és a 122/2011. sz. törvényerejű rendelet I. mellékletének II. részével az olasz jogba átültetett, 21 napos korai elválasztás lehetőségével is. A szöveg most már utal a koca által nevelt vagy mesterségesen tejjel táplált malacokra, egyes engedélyezett takarmány-alapanyagokkal való takarmányozásuk lehetőségére, valamint ásványi anyagok, vitaminkiegészítők és adalékanyagok használatára.
- Az utónevelt malac szakaszra vonatkozó információkat módosították annak érdekében, hogy azok tükrözzék a modern előállítási körülményeket, és az életkorra és a tömegre vonatkozó kritériumokat is belefoglalták a szövegbe e szakasz időtartamának tisztázása érdekében, illetve az ellenőrzés kettős célú elemeként. Az új szöveg utal a sertések egyes engedélyezett takarmány-alapanyagokkal való takarmányozásának lehetőségére, valamint ásványi anyagok, vitaminkiegészítők és adalékanyagok használatára.
- A jelenlegi tenyésztési gyakorlatnak megfelelően módosult az a súly, amelyet a sertéseknek a süldő szakaszban el kell érniük. Az utónevelt malac szakaszhoz hasonlóan az ellenőrzés második elemeként korhatárt is bevezettek.

- Az 5.2. cikkben a megértés megkönnyítése érdekében a két táblázatot („80 kg-os élsúlyig engedélyezett takarmányok”, „Engedélyezett takarmányok hizott sertések számára”) egyetlen táblázatba foglalták össze, amely részletesen ismerteti mind a süldők, mind a hizott sertések számára alkalmas takarmány-alapanyagokat.
- Bár a sertések takarmányozására szolgáló nyersanyagoknak a sertések tenyésztése szerinti földrajzi területről kell származniuk, bizonyos években előfordulhat, hogy e nyersanyagok 100 %-ban helyi beszerzése éghajlati és kereskedelmi okokból nem kivitelezhető. Ebben az esetben a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 1. cikkének megfelelően a „Prosciutto di Parma” minőségét és a helyi területtel való kapcsolatát minden esetben garantálja annak biztosítása, hogy a sertések éves szárazanyag-bevitelének legalább 50 %-a a sertéstenyésztési területről származzon (Emilia-Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lombardia, Piemont, Molise, Umbria, Toszkána, Marche, Abruzzo és Lazio).
- Egyes nyersanyagokat – szükség esetén a szárazanyag százalékos arányához igazítva – azért vettek fel a listára, mert azok a sertések származási területéről származnak. Egyes nyersanyagok százalékos arányát például azért növelték, mert azok mindig is alapvető takarmányok voltak a sertések hagyományos étrendjében, és azokat általában maguk a sertéstenyésztők termelik a sertéstenyésztési területen saját használatra. Ezen anyagok felhasználása nem változtatja meg a „Prosciutto di Parma” tulajdonságait, és erősíti a „jellegzetes területtel” való kapcsolatot.
- A sertések származási területével való kapcsolat megerősítése érdekében egyes nyersanyagokat töröltek a jegyzékből, mivel nem erről a területről származnak.
- Egyes nyersanyagok, amelyek nem a sertések származási területéről származnak, azért szerepelnek a jegyzékben, mert technikailag lehetetlen biztosítani, hogy minden nyersanyagot erről a területről szerezzenek be, mivel nincs kapacitás a szükséges mennyiségű nyersanyag szállítására.
- A nyersanyagok jegyzékének e módosításai során mindig figyelembe vették a takarmány-alapanyagok rendelkezésre állását abban a 11 régióban, ahonnan a sertések származnak, valamint a takarmányokkal kapcsolatos tudományos kutatások valamennyi eredményét.
- Ezenkívül az alábbi konkrét változtatásokra került sor:
 - A kukoricaglutén-takarmány százalékos arányát növelték, és az (EU) 2017/1017 bizottsági rendelet 1.2.9. pontjában használt terminológiával összhangban a „kukoricaglutén-takarmány” olasz megfelelője *semola glutinata di mais-ról farina glutinata di granturco*-ra módosult. Ennek a takarmány-alapanyagok a megengedett mennyiségét a szárazanyag 5 %-áról 10 %-ra növelték, mivel ez jó fehérjeforrás, amely hasznos az étrend szempontjából (nyersfehérje), és könnyen emészthető.
 - A „kukorica” olasz megfelelője *mais-ról granturco*-ra módosult (az (EU) 2017/1017 bizottsági rendelet 1.2.1. pontja), és az engedélyezett mennyiséget 55 %-ról 65 %-ra növelték a termékleírásban előírt faggyúborítottság biztosítása érdekében. A faggyúborítottság minőségét a táblázat alatti magyarázó megjegyzésekben egy további követelmény – az étrendben szárazanyagra vonatkoztatva legfeljebb 5 % zsírtartalom – beillesztése is védi.
 - A cirok megengedett százalékos aránya a sertések étrendjében a szárazanyag 40 %-áról 55 %-ra nőtt a termékleírásban előírt faggyúborítottsági szint biztosítása érdekében.
 - A termékleírásban előírt faggyúborítottsági szint biztosítása érdekében az árpa megengedett százalékos arányát a szárazanyag 40 %-áról 55 %-ra növelték.
 - A termékleírásban előírt faggyúborítottsági szint biztosítása érdekében a búza megengedett százalékos arányát a szárazanyag 25 %-áról 55 %-ra növelték.
 - A tritikálé megengedett százalékos aránya a sertések étrendjében a szárazanyag 25 %-áról 55 %-ra nőtt a termékleírásban előírt faggyúborítottsági szint biztosítása érdekében.
 - A jegyzékbe felvették a kukoricaszilázst és a szeszgyári szárított gabonamoslékot és oldható anyagokat: ezek az összetevők ma már a hizott sertések takarmányozására is felhasználhatók, mivel kiváló takarmány-alapanyagok, amelyek biztosítják a termékleírásban előírt faggyúborítottsági szintet, és mivel magas rosttartalmúak, a kifejtett sertések számára könnyebben emészthetőek, mint a fiatalabbak számára.
 - A kukoricacsutka-darát azért vették fel a takarmány-alapanyagok jegyzékébe, mert rostban nagyon gazdag, és rostforrásként a korpá alternatívájaként használják.

- A szemeskukorica-liszt százalékos aránya nem változott, de az olasz megfelelője a pontosság érdekében *pannocchia*-ról *pannocchia di granturco*-ra változott, mivel a *pannocchia* önmagában más gabonafélékből készült lisztre is utalhat.
- A zabot törölték a jegyzékből, mivel az a „kisebb gabonafélék” kategóriába tartozik, amelynek százalékos aránya nem változott.
- Míg a „lenmagpogácsa, lenmagpogácsa-takarmány, lenmagliszt, lenmagliszt-takarmány” megengedett százalékos aránya változatlan maradt, a „pogácsa” kifejezés olasz megfelelője az angol „expeller” szóról az olasz *panello*-ra módosult, hogy megfeleljen az (EU) 2017/1017 bizottsági rendelet 2.8.2. pontjában használt terminológiának. A jegyzék kiegészült a lenmagpogácsa-takarmánnyal (az (EU) 2017/1017 bizottsági rendelet 2.8.4. pontja), a lenmagliszttel (2.8.3. pont) és a lenmagliszt-takarmánnyal (2.8.5. pont), mivel a rendelet hatálya alá tartozó, a lenmagpogácsához hasonló takarmány-alapanyagokról van szó.
- A szárított cukorrépaszelet megengedett százalékos aránya a szárazanyag 4 %-áról 10 %-ra emelkedett, mivel kiváló, magas rosttartalmú takarmányról van szó, amely a vastagbélben könnyen emészthető, így alkalmas a kifejlett sertések számára.
- A „gyümölcsép és paradicsompép előkeverék hordozójaként” bejegyzésben használt kifejezéseket összhangba hozták az (EU) 2017/1017 bizottsági rendeletben használt terminológiával (5.22.2. és 5.35.1. pont). E takarmány-alapanyag százalékos aránya változatlan marad.
- A „szeszgyári szárított gabonamoslék és oldható anyagok” bejegyzést összhangba hozták az (EU) 2017/1017 bizottsági rendeletben használt terminológiával (1.12.9. pont). E takarmány-alapanyag százalékos aránya változatlan marad. Felhasználása a hízott sertések étrendjében is megengedett, mivel B-vitaminban gazdag, és a megengedett mennyiségben hozzájárul a termékfelírásban előírt faggyúborítottsági szint biztosításához.
- Az előállítási területen termesztett nyersanyagok – nevezetesen a lucerna (magas hőmérsékleten szárított), a borsó és más hüvelyesek magjai – százalékos aránya nőtt.
- A lucernára vonatkozó bejegyzés szövege mostantól „magas hőmérsékleten szárított lucerna”, az (EU) 2017/1017 bizottsági rendelet 6.10.3. pontjában használt terminológiának való megfelelés érdekében. Továbbá, mivel a lucerna az előállítási területen megterem, az engedélyezett százalékos aránya a szárazanyag 2 %-áról 4 %-ra emelkedett.
- A szójabab extrahálása során nyert termékek esetében az 5.2. cikkben (*Sertések tartása és takarmányozása*) az engedélyezett takarmány-alapanyagok táblázatához fűzött magyarázó megjegyzések új szabályt tartalmaznak, amely az e termékekből nyert nyerszsír maximális mennyiségét a teljes mennyiség 2,5 %-ában határozza meg. Ennek az az oka, hogy a takarmány-alapanyagok nyerszsír-tartalma kulcsfontosságú a termékfelírásban előírt faggyúborítottság biztosításához. Ezekre a termékekre korábban az 575/2011/EU bizottsági rendeletben egyetlen bejegyzés – „szójaliszt” – vonatkozott, majd az (EU) 2017/1017 bizottsági rendelettel módosított 68/2013/EU bizottsági rendelet két részre osztotta: „szójadarára” és „szója(bab)dara-takarmányra”. Az (EU) 2017/1017 bizottsági rendelet a szójabab extrahálása során nyert számos különböző terméket sorol fel, és nem lehetséges valamennyit felsorolni a takarmánytáblázatban. A módosítások az (EU) 2017/1017 bizottsági rendelet naprakészé tétele/módosítása esetén is változhatnak.
- A napraforgómag extrahálása során nyert termékek esetében az 5.2. cikkben (*Sertések tartása és takarmányozása*) az engedélyezett takarmány-alapanyagok táblázatához fűzött magyarázó megjegyzések új szabályt tartalmaznak, amely az e termékekből nyert nyerszsír maximális mennyiségét a teljes mennyiség 2,5 %-ában határozza meg. Ennek az az oka, hogy a takarmány-alapanyagok nyerszsír-tartalma kulcsfontosságú a termékfelírásban előírt faggyúborítottság biztosításához. Ezekre a termékekre korábban az 575/2011/EU bizottsági rendeletben egyetlen bejegyzés – „napraforgódara” – vonatkozott, majd az (EU) 2017/1017 bizottsági rendelettel módosított 68/2013/EU bizottsági rendelet két részre osztotta: „napraforgódarára” és „napraforgódara-takarmányra”. Az (EU) 2017/1017 bizottsági rendelet számos különböző, napraforgómag extrahálása során nyert terméket sorol fel. Nem lehetséges valamennyit felsorolni a takarmánytáblázatban, és az (EU) 2017/1017 bizottsági rendelet naprakészé tétele/módosítása esetén ezek változhatnak.

- A jegyzék egy új elemmel egészült ki: a repcemag extrahálása során nyert termékek. A repcemag felvétele azt a tényt tükrözi, hogy a genetikai fejlődés lehetővé tette a glükozinolátoktól és erukasavtól (antinutritív faktorok) mentes új fajták kiválasztását. A bejegyzést úgy fogalmazták meg, hogy megfeleljen a szója- és napraforgótermékek esetében használt szerkezetnek. Ezekre a termékekre korábban az 575/2011/EU bizottsági rendeletben egyetlen bejegyzés – „repcemagdara” – vonatkozott, majd az (EU) 1017/2017 bizottsági rendelettel módosított 68/2013/EU bizottsági rendelet két részre osztotta: „repcemagdarára” és „repcemagdara-takarmányra”. Az (EU) 1017/2017 bizottsági rendelet számos különböző, repcemag extrahálása során nyert terméket sorol fel. Nem lehetséges valamennyi takarmány-alapanyagot felsorolni, és az (EU) 1017/2017 bizottsági rendelet naprakészé tétele esetén ezek változhatnak. Mivel a takarmány-alapanyag nyerszsír-tartalma kulcsfontosságú a termékleírásban előírt faggyúborítottság biztosításához, az 5.2. cikkben (*Sertések tartása és takarmányozása*) az engedélyezett takarmány-alapanyagok táblázatához fűzött magyarázó megjegyzések egy új szabályt tartalmaznak, amely az e termékekből nyert nyerszsír maximális mennyiségét a teljes mennyiség 2,5 %-ában határozza meg.
- A „kukoricacsíra-liszt” bejegyzést összhangba hozták az (EU) 2017/1017 bizottsági rendelet 1.2.12. pontjában használt terminológiával.
- A „borsó és/vagy egyéb hüvelyesek magjai” kategóriát két bejegyzésre osztották: „borsóra” és „egyéb hüvelyesek magjaira”, és a mennyiségüket a szárazanyag 25 %-ára, illetve 10 %-ára növelték. A borsó olyan hüvelyes, amely biztosítja a termékleírásban előírt faggyúborítottságot, még akkor is, ha a szárazanyag 25 %-át teszi ki, és a többi hüvelyesből, például a lóbabtól és a bükkönytől eltérően az antinutritív faktorok koncentrációja alacsony.
- Az élesztőkre vonatkozó bejegyzést összehangolták az (EU) 2017/1017 bizottsági rendelet 12.1.5. pontjában használt terminológiával.
- A 36 °C-nál magasabb olvadáspontú lipideket mostantól mind a süldők, mind a hízott sertések takarmányozásához felhasználhatják, mivel a takarmány szárazanyagában a zsírtartalomra vonatkozó új 5 %-os felső határ és a linolénsavra vonatkozó 2 %-os határérték biztosítja, hogy ha a hízott sertés takarmánya zsírt tartalmaz, az így elért faggyúborítottság megfelel a termékleírás követelményeinek.
- A szójababdarára vonatkozó bejegyzés „pörkölt egész szójabab és/vagy szójapogácsára” módosult. A szója a süldők energiaszükségletének kielégítéséhez elengedhetetlen energiaforrás.
- Egyes takarmány-alapanyagok törlésre kerültek: magozott szentjánoskenyér-hüvelyesek, manióka (kassava), szárított burgonya, kopráliszt és szezámolaj-dara, mivel nem található meg az előállítási területen; silózott préselt cukorrépapép, mivel alig elérhető a piacon, és főként tejelő tehének takarmányozására használják; és a fehérje hidrolizátumok, mivel a takarmány-alapanyagok piaci hozzáférhetőségének alakulása a felhasználásuk csökkenéséhez vezetett, és szem előtt kell tartani, hogy a fehérje hidrolizátumok megengedett aránya (a takarmányadag szárazanyag-tartalmának legfeljebb 1 %-a) szinte jelentéktelen volt a sertések étrendjében.
- Az 5.2. cikkben a sertések takarmányozására alkalmas takarmány-alapanyagok egységes táblázata egy új (4) megjegyzéssel egészült ki. Mivel egyes takarmány-alapanyagok nyerszsír-tartalma változó, a megjegyzés pontosítja, hogy ezen anyagok maximális nyerszsír-tartalma a termékleírásban előírt faggyúborítottsági szint biztosítása érdekében nem haladhatja meg a szárazanyag 2,5 %-át.
- A linolénsavra vonatkozó 2 %-os felső határ mellett a termékleírás immár a szárazanyag-bevitel 5 %-ában határozza meg a nyerszsír-tartalom felső határát annak érdekében, hogy biztosítsa a termékleírásban előírt faggyúborítottsági szintet. Ez a két kritérium alapvető fontosságú, mivel számos olyan változás történt, amelyek negatív hatással lehetnek a sertés faggyúborítottságára: többek között nőtt a kukorica százalékos aránya, a 36 °C-nál magasabb olvadáspontú lipidek is engedélyezettek a hízott sertés szakaszban, és nőtt egyes olyan takarmány-alapanyagok megengedett mennyisége, amelyek zsírforrásnak számítanak.
- A szöveg kiegészült az ásványi anyagok és adalékanyagok/vitaminok felhasználásának lehetőségével.
- Hízott sertés szakasz:
 - Ennek a szakasznak a meghatározása módosult annak érdekében, hogy összhangba kerüljön a hasított test tömegének alapul vételével kapcsolatos új megközelítéssel.

- A sertés által ebben a szakaszban elérendő tömegre való hivatkozást törölték, mivel a sertések egy tételének átlagos élősúlya már nem kritérium, mivel azt az egyes hasított testek tömege váltotta fel, amely egy átláthatóbb, pontosabb és célzottabb, és általában véve jobb módszer.

Az egységes dokumentum 3.3. pontja ennek megfelelően módosult, és röviden összefoglalja az engedélyezett takarmány-alapanyagokat, mivel a termék-leírás kritikus elemeinek mind a harminc módosítását nem lehetne felsorolni.

5.11. Kulcsfontosságú elemet nem érintő módosítás: A „Prosciutto di Parma” előállítási módja – A sertések tartása és takarmányozása

A korábban a C. szakaszban szereplő információk átkerültek az 5.2. cikkbe (*A sertések tartása és takarmányozása*), és a következőképpen módosultak:

- A tenyésztők inntől szabadon dönthetnek a takarmány adagolásának módjáról, mivel ez a választás nincs hatással a „Prosciutto di Parma” minőségére.
- A hagyományosabb folyékony takarmány mellett a termék-leírás kiegészült a szárított takarmányra való utalással, amely tényleges lehetőség a sertések takarmányozására, így az állattenyésztők szabadon dönthetnek arról, hogy melyik módszert alkalmazzák.
- A szöveg kiegészült egy olyan rendelkezéssel, amely tartalmazza a jelölőkalapáccsal beütött eredetmegjelölés technikai és vizuális jellemzőinek leírását, annak képét, valamint egy táblázatot, amely bemutatja, hogy a jelölésben melyik betűt kell feltüntetni a fialás hónapjának jelölésére.

Az egységes dokumentum 3.3. pontja ennek megfelelően módosult, és röviden összefoglalja a takarmányozás módját, mivel a termék-leírás kritikus elemeinek mind a harminc módosítását nem lehetne felsorolni.

5.12. Kulcsfontosságú elemet nem érintő módosítás: Levágás és a friss sertéscombok jellemzői – Levágás

Törlésre került a „15 órás” koplalásra való hivatkozás (a termék-leírás előző változatának E. szakasza), mivel a jogszabályok nem tartalmazzak egyértelmű szabályt arra vonatkozóan, hogy a sertéseknek mennyi ideig kell koplalniuk a levágás előtt.

A C. szakaszban szereplő azon szabályokat, amelyek szerint a tenyésztőnek a malac mindkét hátsó lábán el kell helyeznie a jelölőkalapáccsal beütött eredetmegjelölést, átszerkesztették, és inntől az 5.3.a) bekezdésben (*Levágás*) található. A „Prosciutto di Parma” nyomon követésének és nyomonkövethetőségének további megkönnyítése érdekében azt az életkort, amikor ezt a műveletet el kell végezni, 30 napról legalább 28 napra csökkentették, ami nem érinti a malacok korai, 21 napos korban történő elválasztásának lehetőségét, amennyiben a hatályos uniós jogszabályokban meghatározott feltételek teljesülnek.

Ez a változás nincs hatással az egységes dokumentumra.

5.13. Szövegezésbeli módosítás: Levágás és a friss sertéscombok jellemzői – Levágás

A C. szakaszból a vágásra vonatkozó szabályok átkerültek az 5.3.a) bekezdésbe (*Levágás*), és a következőképpen módosultak: A „bélyegző” kifejezés helyébe a „jelölőkalapáccsal beütött eredetmegjelölés” lép, mivel pontosabb, és lehetővé teszi a malacok jelölőkalapáccsal végzett megjelöléséért felelős személy egyértelműbb azonosítását, és a szöveg most már kimondja, hogy a malacokon akkor kell a származásra vonatkozó információkat a jelölőkalapáccsal elhelyezni, amikor még a kocával együtt a fiaztató kutricában tartózkodnak. A korábban a B. szakaszban szereplő információk átkerültek az 5.3.b) bekezdésbe (*A friss sertéscombok jellemzői*), és a következőképpen módosultak:

- A „7–9 kilogramm közötti súlya” való hivatkozást törölték, mivel a termék már nem sorolható be a „kis” 7 kg-os sonkák és a 9 kg-os „nagy” sonkák közé.
- A „rövidre vágásra” való hivatkozás (amely a combcsont fején túlnyúló csupasz izomrész mennyiségének határértékére vonatkozik) a késztermék jellemzőiről szóló bekezdésből átkerült a friss sertéscomb jellemzőire vonatkozó bekezdésbe, mivel a friss combokat a vágóhidról szóásra kész állapotban a pácolóüzembe szállítják.

Az egységes dokumentum 3.2. pontja ezért módosult annak érdekében, hogy összhangba kerüljön a termék-leírás új változatával anélkül, hogy a tényleges tartalom módosulna.

5.14. **Kulcsfontosságú elemet érintő módosítás: Levágás és a friss sertéscombok jellemzői – A friss sertéscombok jellemzői**

A korábban a B. szakaszban szereplő információk átkerültek az 5.3.b) bekezdésbe (A friss sertéscombok jellemzői), és a következőképpen módosultak:

- A „Prosciutto di Parma” előállítására alkalmasnak ítélt hasított sertések maximális tömegével összhangban maximális súlyhatárt vezettek be a friss sertéscombokra vonatkozóan.
- A friss sertéscombok minimális tömegére vonatkozó határértéket módosították annak biztosítása érdekében, hogy az alapanyag hosszú ideig pácolható legyen – a pácolási időt e módosítással megemelték –, valamint annak biztosítása érdekében, hogy az így kapott „Prosciutto di Parma” megfeleljen a felvágáskori színre, aromára és ízre vonatkozó követelményeknek. A friss sertéscombokra vonatkozó minimális és maximális súlyhatárokat a sertések súlyának növekedésével összhangban módosították.
- A friss sertéscombokon a faggyúréteg vastagságára vonatkozó szabályokat úgy módosították, hogy azok tükrözzék a sertések és a sertéscombok súlyának növekedését. A megfelelő felületi zsírvastagság a sertéscomb minőségét jelzi, és elengedhetetlen ahhoz, hogy a comb ellenálljon a „Prosciutto di Parma” hosszú pácolási idejének, és biztosítsa az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott sonkák sajátos jellemzőit.
- A combcsont fején túlnyúló csupasz izomrészre vonatkozó határérték a friss combok súlyának növekedésével összhangban 9 cm-re emelkedett.

Az egységes dokumentum 3.3. pontja ezért módosult annak érdekében, hogy tükrözze a friss sertéscombok tömegére, a faggyúréteg vastagságára és a combcsont fején túlnyúló csupasz izomrész mennyiségének határértékére vonatkozó információkat.

5.15. **Kulcsfontosságú elemet nem érintő módosítás: Levágás és a friss sertéscombok jellemzői – A friss sertéscombok jellemzői**

A H. szakasz átkerült az 5.3.b) bekezdésbe (A friss sertéscombok jellemzői), amely most már tartalmazza a vágóhíd által elhelyezett letörölhetetlen bélyegző technikai és vizuális jellemzőinek részleteit is, meghatározza annak méretét, valamint szemlélteti és részletesen leírja a bélyegzőt annak érdekében, hogy a vágási szakaszban nagyobb hangsúlyt kapjon a nyomon követés és a nyomonkövethetőség ezen eleme.

Ez a változás nincs hatással az egységes dokumentumra.

5.16. **Kulcsfontosságú elemet nem érintő módosítás: Előállítási folyamat**

A korábban a termékleírás E. szakaszában szereplő információk átkerültek az 5.4. cikkbe (Előállítási folyamat), és a következőképpen módosultak:

- A sertéscombok pihentetését, hűtését és tisztítását magában foglaló a) szakaszban:
 - A pihentetést, a hűtést és a tisztítást egyetlen szakaszba sorolták, mivel ez logikusabb módja az előállítási folyamat bemutatásának: ezt a három szakaszt ugyanis közvetlenül a vágóhídon és/vagy a darabolóüzemben hajtják végre.
 - A 40 °C-os testhőmérsékletű sertésekre való hivatkozás azért került törlésre, mert nincs tudományos alapja. A szöveg innentől a „testhőmérsékletre” utal.
 - A friss combok tömegvesztésére és a tömegvesztés százalékos arányára vonatkozó hivatkozásokat törölték, mivel ezek attól függően változhatnak, hogy a sertéscombokat hogyan hűtik és tisztítják.
- A b) szakasz leírásában szereplő szózási szakaszban:
 - A szöveg a pontosság érdekében most már egyértelműen meghatározza, hogy mikor kezdődik a tényleges pácolási folyamat.
 - A hőmérsékleti tartomány 1–4 °C-ról 0–4 °C-ra bővült, hogy megfeleljen a hűtési szakaszhoz szükséges hőmérsékleti tartománynak, és megkönnyítse a hűtőhelyiség kezelését anélkül, hogy negatívan befolyásolná a szózási folyamatot vagy a termékbiztonságot. Az ellenőrzés megkönnyítése érdekében módosították a nedvességtartalomra vonatkozó szabályokat a felső határérték helyett a minimális érték meghatározásával.
 - A pácolt sonkák sótartalmának csökkentése érdekében az az időtartam, ameddig a sertéscombokat a szózási helyiségben minden egyes szózást követően tárolják, „6–7 napról” „4–7 napra”, illetve „15–18 napról” „10–21 napra” módosultak.

- A c) szakasz leírásában szereplő pihentetési fázisban:
 - A sonkák pihentető helyiségben történő tárolásának minimális időtartama (60–90 nap) helyett a szöveg az előállítás „hűtött” szakaszaira vonatkozó minimális időtartamot határoz meg (amely magában foglalja a sózást és a pihentetést is). Az új rendelkezés célja a „Prosciutto di Parma” stabilitásának biztosítása mind az érzékszervi jellemzők, mind a termékbiztonság tekintetében.
 - A hőmérsékleti tartományt (1–5 °C-ról 0–5 °C-ra) kiterjesztették a hűtőhelyiségek működésének tükrözése érdekében, és a nedvességtartalomra vonatkozó szabályokat úgy módosították, hogy a felső határérték helyett az előírt minimális értéket határozták meg, hogy könnyebb legyen az ellenőrzés.
 - A módosított szöveg ismerteti az úgynevezett „tisztítási” eljárást, amelyet a pácolóüzemek általában a pihentetési szakaszban végeznek.
 - Az új szövegben a lemosást hagyományosan megelőző, a sonka hőmérsékletének fokozatos emelésére irányuló folyamat leírása is szerepel.
- A d) szakasz leírásában, a sonkák lemosásáról és megszáritásáról szóló szövegrészből törölték a „kérget lekaparják” szövegrészt, mivel ez a művelet nem befolyásolja az előállítási folyamatot, és a pácolóüzemek a tapasztalatuk alapján döntenek el, hogy elvégzik-e a lekaparást vagy sem.
- Az e) szakasz leírásában, amely a sonkák szárítás céljából történő felakasztásra való előkészítését, a tűzdelést, majd a sonkák felakasztását foglalja magában:
 - Az előállítási folyamat logikai sorrendjének követése érdekében az új szöveg meghatározza, hogy a combcsont csupasz feje körüli bemélyedés borsozása történhet a sonkák felakasztva szárításra való előkészítése során vagy azt követően.
 - A szöveg már nem utal a sonka domború formába történő „beütésére”, mivel ezt a formát a friss sertéscomb megtisztításával érik el.
 - Az új szöveg kimondja, hogy a tűzdelés többször is elvégezhető, mivel ez a folyamat elengedhetetlen a sonka csupasz felületének védelméhez.
 - Az új szöveg megállapítja, hogy a tűzdelési szakaszra az ötödik hónapban kerül sor, mivel erre azért van szükség, hogy elkerülhető legyen a felület túlzott kiszáradása és a túlzott kéregképződés, ami megakadályozhatja, hogy a sonka megfelelően kiszáradjon, amikor felakasztják.

Az 5.4. cikk immár tartalmazza a „gyártó pácolóüzeme” fogalm meghatározását annak érdekében, hogy jobban azonosítható legyen az a fél, aki elhelyezi a pecsétet, és felelős az előállítás első hat hónapjában elvégzendő legfontosabb lépésekért. Amikor a sonkát a pácolási folyamat végén megjelölik, a „gyártó pácolóüzemét” a „hercegi korona” logó alatt feltüntetett vállalkozásazonosító kóddal kell azonosítani. A „gyártó pácolóüzemét” a szeletelt, előre csomagolt „Prosciutto di Parma” címkéjén is feltüntetik, ami nagyobb garanciát nyújt a nyomon követés és a nyomonkövethetőség tekintetében.

A szöveg most már egyértelműen utal a terméknek az egyik pácolóüzemből a másikba történő átszállításának lehetőségére, feltéve, hogy erre csak a hatodik hónap után kerül sor, és a fogadó üzemet is nyilvántartásba veszik az ellenőrzési rendszerben. A szöveg azt is kimondja, hogy a „Prosciutto di Parma” az ellenőrzési rendszerben nyilvántartásba vett sonkaszáritó raktárba szállítható.

Annak érdekében, hogy hangsúlyosabb legyen a „Prosciutto di Parma” nyomon követése és nyomonkövethetősége, a pecsétet ábrázoló kép és a pecsét részletes leírása is szerepel a szövegben.

A korábban a termékleírás H. szakaszában korábban található, a „hercegi korona” logóra vonatkozó előírásokat átszerkesztették, és innentől az 5.4. cikkben találhatóak.

A szöveg mostantól a „gyártó pácolóüzemének” azonosító kódjára is utal, amelyet a nyomon követés és a nyomonkövethetőség céljából fel kell tüntetni a logóban.

Az 5.4. cikk immár tartalmazza a sonkán elhelyezett „hercegi korona” márkajelző logó képét, és részletesen ismerteti a logót annak érdekében, hogy nagyobb hangsúlyt kapjon a „Prosciutto di Parma” nyomon követése és nyomonkövethetősége. Az is pontosításra került, hogy egyedi azonosító jelöléseket lehet használni annak érdekében, hogy megkönnyítsék a megfelelés ellenőrzéséért és az esetleges jogsértések szankcionálásáért felelős hatóságok általi ellenőrzéseket.

Az egységes dokumentum 3.6. pontja ennek megfelelően módosult.

5.17. Kulcsfontosságú elemet érintő módosítás: Előállítási folyamat

A korábban a termékleírás E. szakaszában szereplő, a minimális pácolási időre vonatkozó szabályokat módosították, és most már az 5.4. cikkben (*Előállítási folyamat*) található. A friss sertéscombok minimális tömegének megnövelését követően a minimális pácolási idő is meghosszabbodott, hogy a „Prosciutto di Parma” sajátos jellemzői – mint például a felvágáskori színe, aromája és íze – változatlanok maradjanak.

A minimális pácolási időt ezért az egységes dokumentum 3.2. pontjában is módosították.

5.18. Kulcsfontosságú elemet nem érintő módosítás: Csontozás

Az 5.5. cikk a különböző műveletek időrendi sorrendjének és a „Prosciutto di Parma” különböző típusainak tükrözése érdekében a szöveg átszerkesztésének módjával összhangban kapott címet (*Csontozás*).

Az egységes dokumentum 3.2. pontja ezért módosult annak érdekében, hogy összhangba kerüljön a termékleírás új változatával anélkül, hogy a tényleges tartalom módosulna.

5.19. Kulcsfontosságú elemet érintő módosítás: Szeletelés és csomagolás

A „Prosciutto di Parma” szeletelésére és csomagolására vonatkozó szabályok törlésre kerültek, mivel ez a szakasz nem tartozik a termékleíráshoz, és az abban szereplő információkat átszerkesztették, és immár az 5.6. cikkben (*Szeletelés csomagolás*), valamint a 8.3. cikkben (*A „Prosciutto di Parma” címkézése*) található. Ez nem érinti azt a tényt, hogy a „szeletelési szabályok” 2008 óta a termékleírás szerves részét képezik, és azokat az 1208/2013/EU bizottsági végrehajtási rendelet kifejezetten említi.

Az a követelmény, amely szerint a terméket az előállítás helye szerinti „jellegzetes területen” kell szeletelni és csomagolni, a minőség biztosítékeként szolgál, mivel a „szeletelési szabályokat” először a „Prosciutto di Parma” oltalmi egyesülete hagyta jóvá (1996-ban). E követelmény célja a termék eredetének garantálása és az ellenőrzés biztosítása, többek között a nyomonkövethetőség és az eredetiség fogyasztók számára történő garantálása tekintetében. Meg kell jegyezni, hogy az áruk szabad mozgásának korlátozása ellenére ezt a követelményt maga az Európai Unió Bírósága is indokoltnak ítélte meg, mivel a szakértői ellenőröknek hatékony ellenőrzéseket kell végezniük (a C-108/01. sz. Consorzio del Prosciutto di Parma kontra Asda Stores Ltd ügyben 2003. május 20-án hozott ítélet).

Az egységes dokumentum 3.5. és 3.6. pontja ennek megfelelően módosult.

5.20. Szövegezésbeli módosítás: Szeletelés és csomagolás

Az 5.6. cikk a különböző műveletek időrendi sorrendjének és a „Prosciutto di Parma” különböző típusainak tükrözése érdekében a szöveg átszerkesztésének módjával összhangban kapott címet (*Szeletelés és csomagolás*).

A korábban a B. szakaszban szereplő információk átkerültek az 5.6. cikkbe, és a következőképpen módosultak:

- A termékleírás korábbi változatának mellékletében szereplő, a „Prosciutto di Parma” szeletelésére és csomagolására vonatkozó szabályokban már meghatározott, „klasszikus” és „elvitelre készült” néven ismert szeletelt, előre csomagolt „Prosciutto di Parma” sonkához használt két csomagolási forma közötti különbségételt pontosították.
- Egyértelművé tették, hogy az alkalmazott szeletelési módszerek nem befolyásolhatják a „Prosciutto di Parma” jellegzetes érzékszervi jellemzőit, és hogy ez a szabály a szeletelt, előre csomagolt sonkára is vonatkozik.

A szöveg új felépítésével összhangban a szöveg kiegészül az 5.6.a) bekezdéssel (*A szeletelt, előre csomagolt „klasszikus” „Prosciutto di Parma” sonkára vonatkozó egyedi szabályok*), és az 5.6.a) bekezdés iii) pontjában szereplő információkat a következőképpen módosították:

- A „csomagolásra” való utalást azért illesztették be a szövegbe, mert a szeletelt „Prosciutto di Parma”-t csak maguk a szeletelőüzemek csomagolhatják, mivel a csomagolás közvetlenül a szeletelést követően történik, és mindkét eljárást ugyanabban a helyiségben végzik. A szöveg kiegészült a szeletelt, előre csomagolt sonka vízkiválasztására és tárolási hőmérsékletére vonatkozó utalásokkal is, mivel ez a módosítási kérelem két tárolási lehetőséget határoz meg a szeletelt, előre csomagolt „Prosciutto di Parma” esetében, nevezetesen a 0–10 °C-on és 0–25 °C-on történő tárolást, a vonatkozó technikai jellemzők megváltoztatása nélkül.

- A minimális eltarthatósági időtartamokat részletező táblázat egyértelműbbé és könnyebben olvashatóvá vált, és az időtartamok növekvő sorrendben szerepelnek benne. A második oszlopban a „pácolás” szó az egyértelműség érdekében „minimális pácolási időre” módosult.

A termékleírás egyértelműbbé tétele érdekében a szöveg kiegészült az 5.6.b) bekezdéssel (A szeletelt, előre csomagolt „elvitelre készült” „Prosciutto di Parma” sonkára vonatkozó egyedi szabályok).

Az egységes dokumentum 3.5. pontja ezért módosult annak érdekében, hogy összhangba kerüljön a termékleírás új változatával anélkül, hogy a tényleges tartalom módosulna.

5.21. *Kulcsfontosságú elemet érintő módosítás: A szeletelt, előre csomagolt „klasszikus” „Prosciutto di Parma” sonkára vonatkozó egyedi szabályok*

A 12. cikk (A szeletelt, előre csomagolt „Prosciutto di Parma” típusai) 3. pontjában szereplő, eredetileg a szeletelésre és csomagolásra vonatkozó szabályokban található táblázatot módosították és átalakították. A táblázat mostantól az 5.6.a) bekezdés iii) pontjában található, és a forgalmazható „Prosciutto di Parma” termékek körének bővítése érdekében a minőségmegőrzési időszakokra utal.

Konkrétabban, a szeletelt, előre csomagolt „Prosciutto di Parma” (0–10 °C hőmérsékleten történő) tárolásának hagyományos módja mellett a szöveg kiegészült egy új, 10 °C feletti tárolási móddal is, mivel egyes nem uniós országok, például Svájc, nem rendelkeznek a 0,93 alatti vízkiválasztású húskészítmények tárolási hőmérsékletére vonatkozó jogszabályokkal. Ezért a szöveg kiegészült egy új táblázattal, amely tartalmazza a 0–25 °C tárolási hőmérsékletű, szeletelt, előre csomagolt „Prosciutto di Parma”-ra vonatkozó szabályokat.

Az egységes dokumentum 3.5. pontja ezért módosult annak érdekében, hogy tükrözze a 10 °C-on vagy az alatt tárolt, szeletelt, előre csomagolt „Prosciutto di Parma” minimális eltarthatósági idejét, és utaljon a szeletelt, előre csomagolt „klasszikus” „Prosciutto di Parma” 0 °C és 25 °C között történő tárolására.

5.22. *Kulcsfontosságú elemet nem érintő módosítás: Ellenőrzés*

Az 1151/2012/EU rendelet 7. cikkével összhangban a szöveg kiegészült egy 7. cikkel (Ellenőrzés).

Ez a változás nincs hatással az egységes dokumentumra.

5.23. *Kulcsfontosságú elemet nem érintő módosítás: Egész, csontos „Prosciutto di Parma” és csont nélküli „Prosciutto di Parma”*

A korábban a termékleírás H. szakaszában található, a „Prosciutto di Parma” egész, csontos és csont nélküli formáira vonatkozó információk átkerültek a 8.1. cikkbe (Egész, csontos „Prosciutto di Parma”) és a 8.2. cikkbe (Csont nélküli „Prosciutto di Parma”), és a következőképpen módosultak:

- A 8.1.a) és a 8.2.a) bekezdés kimondja, hogy a „Prosciutto di Parma” elnevezésnek a fő látómezőben kell szerepelnie, és el kell különülnie az összes többi információtól annak érdekében, hogy megfelelően látható legyen. A vonatkozó uniós jogszabályokkal összhangban meghatározza az uniós OEM szimbólum helyét is.
- A 8.1.b) és a 8.2.b) bekezdés előírja, hogy az összetevők felsorolása a fogyasztók javát szolgálja, pontosítva, hogy a „coscia” (sertéscomb) szó használható, mivel pontosan azonosítja a sertésnek a „Prosciutto di Parma” előállításához használt részét.
- A 8.1.c) és a 8.2.c) bekezdés előírja, hogy a fogyasztók érdekében fel kell tüntetni a „Prosciutto di Parma” címkéken a „gyártó pácolóüzemének” vagy a „forgalmazó pácolóüzemének” adatait, amelyek mindegyikét nyilvántartásba kell venni az ellenőrzési rendszerben.
- A 8.2. cikk kiegészült a „csont nélküli” minősítéssel annak egyértelművé tétele érdekében, hogy az adagokban értékesített termék csont nélküli „Prosciutto di Parma”.
- A 8.2.d) bekezdésből törölték az „előállítás napja” kifejezést annak egyértelművé tétele érdekében, hogy a csak pácolás kezdetének napjára való utalásról van szó.

Az egységes dokumentum 3.6. pontja ezért módosult, hogy tükrözze a csontos és csont nélküli „Prosciutto di Parma” címkézésében bekövetkezett változásokat.

5.24. Kulcsfontosságú elemet nem érintő módosítás: Szeletelt, előre csomagolt „Prosciutto di Parma” – Szeletelt, előre csomagolt „klasszikus” „Prosciutto di Parma”

A korábban a termékleírás H. szakaszában található információk átkerültek a 8.3.a) bekezdésbe (Szeletelt, előre csomagolt „klasszikus” „Prosciutto di Parma”): A „Prosciutto di Parma” szeletelésére és csomagolására vonatkozó szabályok 13. cikkének (1), (2), (3) és (6) bekezdésében (A csomagolás kialakítása) szereplő információk átkerültek a 8.3.a) bekezdésbe.

Ezenkívül az alábbi változtatásokra került sor:

- A 8.3.a) bekezdés immár az oltalom alatt álló elnevezés („Prosciutto di Parma”) teljes hivatalos nevére utal, és a szöveg kiegészült a szeletelt, előre csomagolt „Prosciutto di Parma” „klasszikus” formátumának jellemzőire vonatkozó szabályokkal.
- A 8.3.a) bekezdés v) pontjában szereplő, a csomagolót azonosító kódot tartalmazó téglalapra vonatkozó információkban a „CXX” „LXX”-re módosult, mivel az ellenőrző szerv által összeállított jegyzékben a szeletelő/ csomagoló azonosító kódjai „L” betűvel kezdődnek.

A „Prosciutto di Parma” szeletelésére és csomagolására vonatkozó szabályok 14. cikkét (A csomagolóüzem neve) törölték. A benne foglalt információkat átszerkesztették, és innentől a 8.3.a) bekezdés ix) pontjában található.

Az egységes dokumentum 3.5. és 3.6. pontja ezért módosult, hogy tükrözze a szeletelt, előre csomagolt „Prosciutto di Parma” „klasszikus” formájának címkézésében bekövetkezett változásokat.

5.25. Kulcsfontosságú elemet nem érintő módosítás: Szeletelt, előre csomagolt „Prosciutto di Parma” – Szeletelt, előre csomagolt „elvitelre készült” „Prosciutto di Parma”

A „Prosciutto di Parma” szeletelésére és csomagolására vonatkozó szabályok 13. cikkének (4) és (5) bekezdésében (A csomagolás kialakítása) szereplő információk átkerültek a 8.3.b) bekezdésbe (Szeletelt, előre csomagolt „elvitelre készült” „Prosciutto di Parma”).

A 8.3.b) bekezdés kiegészült az „elvitelre készült” „Prosciutto di Parma” csomagolásának képeivel és a megfelelő termékismertető címkével, hogy egyértelműen bemutassa a szeletelt, előre csomagolt „Prosciutto di Parma” „elvitelre készült” formájának jellemzőit.

Ezért az egységes dokumentum 3.6. pontjában a szeletelt, előre csomagolt „Prosciutto di Parma” „elvitelre készült” formájának címkéjén szereplő információk módosításra kerültek, és összefoglalót tartalmaznak, mivel nem lehetséges a termékleírás valamennyi módosításának teljes körű részletezése.

5.26. Kulcsfontosságú elemet érintő módosítás: Szeletelt, előre csomagolt „Prosciutto di Parma” – Szeletelt, előre csomagolt „elvitelre készült” „Prosciutto di Parma”

Az 5.6.b) bekezdés iv) pontja (A szeletelt, előre csomagolt „Prosciutto di Parma” „elvitelre készült” formájára vonatkozó egyedi szabályok) a rendelkezésre álló csomagolási formátumok körének bővítése érdekében került beillesztésre azzal a céllal, hogy a vállalatok számára nagyobb rugalmasságot biztosítsanak az előállítás tekintetében, és megkönnyítsék a fogyasztói igényeknek való megfelelést, biztosítva ugyanakkor, hogy a „Prosciutto di Parma” érzékszervi jellemzői változatlanok maradjanak.

Az egységes dokumentum 3.6. pontja ennek megfelelően módosult.

5.27. Kulcsfontosságú elemet nem érintő módosítás: A szeletelt, előre csomagolt „Prosciutto di Parma” „klasszikus” és „elvitelre készült” formájára egyaránt vonatkozó szabályok

A „Prosciutto di Parma” szeletelésére és csomagolására vonatkozó szabályok 15. cikkében (Címkézés) szereplő információk átkerültek a 8.3.c) bekezdésbe (A szeletelt, előre csomagolt „Prosciutto di Parma” „klasszikus” és „elvitelre készült” formájára egyaránt vonatkozó szabályok), és a következőképpen módosultak:

- A 8.3.c) bekezdés ii) pontjában a terminológiai következetesség érdekében a „gyártó” kifejezés helyébe a „gyártó pácolóüzeme” kifejezés lép.
- A 8.3.c) bekezdésének iv) pontjából törölték az „előállítás napja” kifejezést annak egyértelművé tétele érdekében, hogy a csak pácolás kezdetének napjára való utalásról van szó.
- A 8.3.c) bekezdés vi) pontjában szereplő, a szeletelt, előre csomagolt „Prosciutto di Parma” „klasszikus” formájára vonatkozó információkban módosították a 0 és 10 °C közötti tárolásra való hivatkozást, és a szöveg kiegészült a 0 és 25 °C közötti tárolásra való utalással annak érdekében, hogy tükrözze azokat a különböző hőmérsékleti tartományokat, amelyeken a szeletelt, előre csomagolt „Prosciutto di Parma” „klasszikus” formája tárolható.

- A 8.3.c) bekezdés vi) pontjában a szeletelt, előre csomagolt „Prosciutto di Parma” „elvitelre készült” formátumára vonatkozó információkban pontosításra került, hogy – a „klasszikus” formátummal ellentétben, amely 0 °C és 25 °C között tárolható – ebben a formában 0 °C és 10 °C közötti hőmérsékleten kell tárolni a sonkát, mivel a szeletek csomagolóanyaggal való elválasztását nem alkalmazzák az „elvitelre készült” formátum esetében, ami összegegyeztetetlen a legfeljebb 25 °C-os tárolási hőmérséklettel.
- A 8.3.c) bekezdés viii) pontja előírja, hogy a fogyasztók érdekében fel kell sorolni az összetevőket, és meghatározza, hogy a *coscia* szó („sertéscomb”) használható.
- A 8.3.c) bekezdés immár tartalmazza a szeletelt „Prosciutto di Parma” szabványos tálca formától eltérő csomagolásainak képeit.

Ezért módosult az egységes dokumentum 3.5. és 3.6. pontja, amelyek összefoglalót tartalmaznak, mivel nem lehetséges a termék-leírás valamennyi módosításának teljes körű részletezése.

5.28. Kulcsfontosságú elemet nem érintő módosítás: A „Prosciutto di Parma” kiszerelésére és címkézésére vonatkozó további előírások

A „Prosciutto di Parma” elnevezéssel összefüggésben használt minősítőkre vonatkozó, korábban a H. szakaszban található szabályokat átstrukturálták, és innentől a 8.4. cikkben (A „Prosciutto di Parma” kiszerelésére és címkézésére vonatkozó további előírások) található.

Ezen túlmenően a 8.4.e) bekezdés a piaci követelményeknek való megfelelés érdekében immár a „Prosciutto di Parma” további szegmentálásában és tanúsításában bekövetkező fejlemények esetén az oltalmi egyesület szimbólumai használatának lehetőségére utal.

Ez a változás nincs hatással az egységes dokumentumra.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Prosciutto di Parma”

EU-szám: PDO-IT-0067-AM05 – 2020.12.18.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés(ek)

„Prosciutto di Parma”

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. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A termék egy legalább 14 hónapig szárazon pácolt, domború külső formájú *prosciutto crudo* sonka, alsócomb (csülök) nélkül, a termék kinézetet esetlegesen károsan befolyásoló külső tökéletlenségek nélkül. Tömege 8,2 és 12,5 kg közötti. Színe vágáskor egységes, a rózsaszín és a vörös között, a zsíros részek tiszta fehér színével vegyítve. Aroma és íz: kellemes és lágy ízű, enyhén sós, jellegzetes aromájú hús. Jellemzője, hogy megfelel bizonyos elemzési értékeknek, nevezetesen az 58,0–63,0 %-os nedvességtartalomnak, a 4,2–6,0 %-os tengerisó-tartalomnak és a 25,0–32,0 %-os oldhatónitrogén-tartalomnak (proteolízis-index). Ezeket az értékeket csak a kétféle combizomból vett színhúsmintában lehet mérni, mielőtt azt a „hercegi korona” logóval megjelölnék. A „Prosciutto di Parma” a logó elhelyezése után egész csontos vagy kicsontozott formában, változó súlyú és formájú csomagolt darabokban, többek között fél sonka formában, vagy megfelelően csomagolt szeletelt sonkaként hozható kereskedelmi forgalomba. A logó mellett vagy ahelyett a „Prosciutto di Parma” nyomon követését és nyomonkövethetőségét biztosító, a logóval azonos módon letörölhetetlen és nem eltávolítható alternatív azonosító eszközök is használhatók.

A megjelölést és kicsontozást követően a „Prosciutto di Parma” szeletelt, előre csomagolt sonkaként is forgalmazható „klasszikus” vagy „elvitelre készült” formában.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

Takarmány

Az engedélyezett takarmány-alapanyagokat, a mennyiségeket és a takarmányozási módokat egyetlen táblázat sorolja fel. A folyékony takarmánnyal történő etetés – beleértve a takarmány tejsavóval és/vagy íróval történő adagolásának hagyományos gyakorlatát – és a száraz takarmánnyal történő etetés egyaránt alkalmazható módszer a sertések takarmányozására.

A süldők esetében a gabonából származó szárazanyag részaránya legalább 45 %.

Az engedélyezett takarmány-alapanyagok a következők: kukoricaglutén-takarmány, kukorica, cirok, árpa, búza, tritikálé, kukoricaszilázs, kukoricacsutka-dara, szemeskukorica-dara, kisebb gabonafélék, búzatorpa és a búzafeldolgozásból származó egyéb melléktermékek, lenmagpogácsa, lenmagpogácsa-takarmány, lenmagliszt, lenmagliszt-takarmány, szárított cukorrépaszelet, gyümölcspép és paradicsompép előkeverék hordozójaként, savó, író, szeszgyári szárított gabonamoslék és oldható anyagok, lucerna (magas hőmérsékleten szárított), melasz, szójabab extrahálása során nyert termékek, napraforgómag extrahálása során nyert termékek, repcemag extrahálása során nyert termékek, kukoricacsira-dara, borsó, egyéb hüvelyesek, élesztők, 36 °C-nál magasabb olvadáspontú lipidek, halliszt, valamint pörkölt, egész szójabab és/vagy szójapogácsa.

A gabonaféléknek a hízott sertéseknek adott takarmány szárazanyagának legalább 55 %-át kell kitennie, amelyek étrendje a fent felsorolt takarmány-alapanyagokból áll, kivéve a hallisztet és a pörkölt, egész szójababot és/vagy szójapogácsát.

Bár a sertések takarmányozására szolgáló nyersanyagoknak a sertések tenyésztése szerinti földrajzi területről kell származniuk, és megfelelő minőségi jellemzőkkel kell rendelkezniük ahhoz, hogy a sertések étrendje megfelelő és egészséges legyen, bizonyos években előfordulhat, hogy e nyersanyagok 100 %-ban helyi beszerzése éghajlati és kereskedelmi okokból nem kivitelezhető. Ebben az esetben a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 1. cikkének megfelelően a „Prosciutto di Parma” minőségét és a helyi területtel való kapcsolatát minden esetben garantálja annak biztosítása, hogy a sertések éves szárazanyag-bevitelének legalább 50 %-a a sertésenyésztési területről származzon (Emilia-Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lombardia, Piemont, Molise, Umbria, Toszkána, Marche, Abruzzo és Lazio).

Friss sertéscombok

A „Prosciutto di Parma” előállításához felhasznált friss sertéscomboknak az alábbiak utódjaiból kell származniuk:

- 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;
- 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;
- 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;
- 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:

- kanok vagy kocák,
- a fenti a), b), c) vagy d) kategóriába nem tartozó kanok vagy kocák utódai,
- kedvezőtlen tulajdonságokkal rendelkező, különösen a stresszre való hajlamot hordozó sertések (Porcine Stress Syndrome vagy PSS).

A „Prosciutto di Parma” előállításához felhasznált friss sertéscombok csak „H – nehéz” besorolású hasított testekből származhatnak, amelyek tömege 110,1 kg és 168 kg között van, a hasított sertések uniós osztályozási rendszere szerint pedig „U”, „R” vagy „O” besorolással rendelkeznek.

A „Prosciutto di Parma” előállításához felhasznált friss comb az alábbi jellemzőkkel rendelkezik: A comb bőr alatti zsírhártyájának belső és külső zsírból vett minta alapján a zsírkonzisztencia meghatározására szolgáló maximális jódmutató nem haladja meg a 70-et és/vagy a linolsavtartalom legfeljebb 15 %. A megtisztított friss comb külső részén a zsír vastagságának – a combcsont fejéhez képest vertikálisan mérve – legalább 22 mm-nek kell lennie. A pácolóüzembe történő szállításkor a sertéscomb tömege 11,8 és 18,0 kg között van a legalább 14 hónapos pácolási idő lehetővé tétele érdekében. A „korona” elegendő zsírborítással kell, hogy rendelkezzen ahhoz, hogy megakadályozza a vastag bőr elválását az alatta elhelyezkedő izomtömegetől. A combcsont fején túlnyúló csupasz izomrész maximum 9 mm-re látható („rövidre vágás”).

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

A „Prosciutto di Parma” előállításának valamennyi szakaszát – a friss sertéscombok sózásától a szárítási folyamat befejezéséig – az Emilia-Romagna régióban található Parma megyében található „jellegzetes előállítási területen” kell elvégezni.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A „Prosciutto di Parma” a logó és/vagy a 3.2. pontban említett alternatív azonosítási eszközök elhelyezése után egész csontos vagy kicsontozott formában, változó súlyú és formájú csomagolt darabokban, többek között fél sonka formában, vagy megfelelően csomagolt szeletelt sonkaként hozható kereskedelmi forgalomba.

A „Prosciutto di Parma” minőségének, nyomonkövethetőségének és eredetiségének megőrzése érdekében a „Prosciutto di Parma” csak az alábbi 4. pontban említett „jellegzetes előállítási területen” szeletelhető és csomagolható. Az OEM-et azonosító szimbólumot letörölhetetlen és eltávolíthatatlan módon kell elhelyezni a termékben az alábbi 3.6. pontban előírt módon. Ez a szabály elengedhetetlen a „Prosciutto di Parma” minőségi jellemzőinek megőrzéséhez, valamint a termékek teljes körű nyomon követhetőségének és nyomonkövethetőségének biztosításához.

A szeletelt, előre csomagolt „Prosciutto di Parma” „klasszikus” vagy „elvitelre készült” formában is kiszerezhető. E két formátumra eltérő címkézési követelmények és minimális minőségmegőrzési időtartamok vonatkoznak.

0 °C és 10 °C közötti hőmérsékleten történő tárolás esetén a „klasszikus” „Prosciutto di Parma” vízakaktivitási értéke nem haladhatja meg a 0,91-et és kevesebb mint 60 % nedvességtartalommal kell rendelkeznie, minőségmegőrzési ideje pedig legfeljebb 180 nap.

0 °C és 25 °C közötti hőmérsékleten tárolva a „klasszikus” típusú „Prosciutto di Parma” vízakaktivitási értéke nem haladhatja meg a 0,90-et és legfeljebb 60 % nedvességtartalommal rendelkezhet, ezenkívül legfeljebb 9,5 kg tömegű, legalább 18 hónapig pácolt sonkából kell készülnie. Csomagolása során a szeleteket csomagolóanyaggal választják el, és legfeljebb 30 napos minőségmegőrzési idővel rendelkezhet.

Az „elvitelre készült” típusú „Prosciutto di Parma”-t 0 °C és 10 °C közötti hőmérsékleten kell tartani, a vízakaktivitási értéke legfeljebb 0,91 és a nedvességtartalma legfeljebb 60 %. Minimális minőségmegőrzési ideje legfeljebb 25 nap.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*


A „Prosciutto di Parma” elsődleges ismertető jegye, amely – bár nem képezi a címke részét – a piacon megkülönbözteti a többi terméktől, a „hercegi korona” logó (a sonkába égetett márkajelző logó, amely egy ötágú koronát ábrázoló képből és a „Parma” helyiségnévből áll). Olyan márkajelzésről van szó, amely azonosítja és minősíti a „Prosciutto di Parma”-t, és kettős funkciója van: egyrészt eredetiségét garantálva megkülönbözteti a terméket a *prosciutto crudo* sonka többi fajtájától, másrészt tanúsítja, hogy a termék átment az összes előírt előállítási szakaszon, valamint hogy az előállításban érintett szereplők valamennyi szakaszt nyilvántartásba vették.

Az eredetmegjelölés használata csak akkor jogszerű, ha ez a logó – és/vagy a 3.2. pontban említett alternatív vagy kiegészítő azonosító eszköz – megtalálható. Enélkül a szóban forgó megjelölés nem használható sem a címkéken, sem a csomagoláson, sem az értékesítési dokumentumokban, sem pedig a kereskedelmi tranzakciók során (egész csontos vagy kicsontozott sonkák, különböző súlyú és formájú csomagolt adagok, többek között fél sonkák, illetve megfelelő csomagolással ellátott szeletelt sonka értékesítése).

A „Prosciutto di Parma” címkéjén a következő információkat kötelező feltüntetni:

- Az egész, csontos „Prosciutto di Parma” esetében:
 - a) a „Prosciutto di Parma” elnevezést, az Európai Unió OEM szimbólumával együtt, az elülső címkén a fő látómezőben kell feltüntetni, a címkén lévő összes többi szövegtől egyértelműen megkülönböztetve;
 - b) az összetevők felsorolása: sertéshús/sertés/sertéscomb és tengeri só;
 - c) a „gyártó pácolóüzemének” vagy a „forgalmazó pácolóüzemének” kereskedelmi neve – és/vagy márkanéve – és címe.
- A csontozott és csomagolt „Prosciutto di Parma” (egész sonka, fél sonka vagy adagok) esetében:
 - a) a „Prosciutto di Parma” elnevezést, az Európai Unió OEM szimbólumával együtt, az elülső címkén a fő látómezőben kell feltüntetni, a címkén lévő összes többi szövegtől egyértelműen megkülönböztetve;
 - b) az összetevők felsorolása: sertéshús/sertés/sertéscomb és tengeri só;
 - c) a csomagolóüzem címe;
 - d) a pácolás kezdetének időpontja, legalább a hónap és az év feltüntetésével, ha a pácolás kezdetén elhelyezett pecsét és/vagy az alkalmazott más, letörölhetetlen és eltávolíthatatlan azonosító eszköz már nem látható;
 - e) a „gyártó pácolóüzemének” vagy a „forgalmazó pácolóüzemének” kereskedelmi neve – és/vagy márkanéve – és címe.
- A szeletelt „Prosciutto di Parma” csomagolásán – a „klasszikus”, és az „elvitelre készült” típuson egyaránt – a bal



felső sarok egy szabványosított részén fel kell tüntetni a „hercegi korona” logót: , valamint a csomagoló azonosító kódját és a következő információkat:

- a) a „Prosciutto di Parma - denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 febbraio 1990, n. 26 e del Reg. (CE) n. 1107/96” szöveg [„Prosciutto di Parma” oltalom alatt álló eredetmegjelölés a 26/90. sz. törvény és az 1107/96/EK bizottsági rendelet értelmében];
- b) a csomagoló- és szeletelőüzem címe;
- c) a pácolás kezdetének a pecséten feltüntetett dátuma.

Az olyan jelzők, mint „classico” (klasszikus), „autentico” (eredeti), „extra” (extra), „super” (szuper) vagy bármely más kifejezés vagy jelző használata tilos, kivéve a „disossato” (csontozott) és „affettato” (szeletelt) kifejezéseket.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Prosciutto di Parma” sonka készítése az Emilia-Romagna olaszországi tartományban található Párma megye „jellegzetes területén” történik, amely magában foglalja Párma megyének a Via Emilia úttól minimum 5 km-re délre fekvő területét, déli irányban maximum 900 méteres magasságig, melyet kelet felől az Enza folyó vonala, nyugat felől pedig a Stirone patak vonala határol.

Az alapanyag beszerzése a „jellegzetes területnél” nagyobb földrajzi területről történik, amely a következő olaszországi tartományok közigazgatási területeit öleli fel: Emilia-Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lombardia, Piemont, Molise, Umbria, Toszkána, Marche, Abruzzo és Lazio.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Prosciutto di Parma” különleges jellemzői nagymértékben függenek a földrajzi terület környezeti, természeti és emberi tényezőitől, amelyek a szigorú minőségi, egészségügyi és élelmiszer-biztonsági előírások betartásának biztosításában is alapvető szerepet játszanak. Az alapanyag már az etruszkok óta a Friuli-Venezia Giulia régiót is magában foglaló Közép- és Észak-Olaszország földrajzi makrotérségére jellemző, teljesen egyedi jellemzőkkel rendelkezik. Az utánozhatatlan egyedi környezeti feltételeknek és a helyi lakosság különleges tehetségének

köszönhetően – amint azt a mai napig működő családi sonkagyártó vállalkozások nagy száma is bizonyítja – e terület kis része a „Prosciutto di Parma” „jellegzetes előállítási területévé” fejlődött. Párma a régi Gallia Alpok alatti területének szívében található, lakói nagy sertéskonddákat tartottak, és nagy szakértelemmel rendelkeztek a sózott sonka előállítása terén.

E „jellegzetes terület” elhelyezkedése egyedülálló ökológiai, éghajlati és környezeti feltételeket biztosít: a toszkán partvidék Versilia térsége felől érkező tengeri levegő, miután a Val di Magra völgy olajligetei és fenyvesei között áthaladva lecsendesedik, és az Appenninek csúcsain – mielőtt elérné az előállítási területet, és megszáritaná a „Prosciutti di Parma” sonkát – megszabadul a benne lévő nedvességtől, megtelik gesztenyeillattal, és így egyedülálló lágytságot kölcsönöz a terméknek.

Az érett korban levágott hússertések tartásának fejlődése jelzi a sertéstenyésztés szakaszait: a helyi, őshonos fajták használatával kezdődött, majd a környezeti, társadalmi és gazdasági tényezőknek megfelelően, elsősorban a – takarmányozási gyakorlatokat alakító – gabonatermeléssel és tejfeldolgozással párhuzamosan fejlődött, majd fokozatosan és természetes módon vált egy eredetmegjelöléssel rendelkező termék előállításának önálló tevékenységévé.

Az évszázadok során több írásos forrás is hivatkozik e sonkára és annak elkészítési módjára. Ilyenek többek között a kereskedelmi kamara 1913. évi jegyzékei, amelyek megemlítik a jelenlegi előállítási területet. A kezdetben kizárólag kisipari jellegű tevékenység mára nagyüzemi formát öltött, amely ugyanakkor megőrizte a termék hagyományos jellegzetességeit.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

A Minisztérium megindította a kifogással kapcsolatos nemzeti eljárást azzal, hogy a „Prosciutto di Parma” OEM módosítására irányuló javaslatot közzétette az Olasz Köztársaság hivatalos közlönyének (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana) 2020. augusztus 5-i 195. számában. A termékleírás teljes szövege megtekinthető az alábbi honlapon:

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

vagy:

közvetlenül a Mezőgazdasági, Élelmezési 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.

**Kérelem közzététele a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszereléséről,
címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról, valamint az 1576/89/EGK tanácsi rendelet hatályon
kívül helyezéséről szóló, 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi
rendelet 17. cikkének (6) bekezdése alapján**

(2022/C 429/09)

Ez a közzététel az (EU) 2019/787 európai parlamenti és tanácsi rendelet 27. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra ⁽¹⁾.

A MŰSZAKI DOKUMENTÁCIÓ FŐ ELŐÍRÁSAI

„GRAPPA DELLA VALLE D'AOSTA / GRAPPA DE LA VALLÉE D'AOSTE”

EU-szám: PGI-IT-02479 – 2018. augusztus 30.

1. Elnevezés

„Grappa della Valle d'Aosta / Grappa de la Vallée d'Aoste”

2. A szeszes ital kategóriája

Tönkölypárlat (a 110/2008/EK rendelet 6. kategóriája)

3. A szeszes ital leírása

Fizikai, kémiai és/vagy érzékszervi jellemzők

- Színtelen, kivéve növények vagy karamell hozzáadása vagy fa tárolóedényekben történő érlelés esetén.
- Átlátszó és kristályos, az aromajellemzők tekintetében a felhasznált nyersanyagtól függően a virágostól a gyümölcsösig terjedő illat- és retronazális jegyekkel. Ízleléskor meleg, lágy, az érlelt termékek esetében fűszeres jegyek érezhetők.
- Nem ízesített, kivéve az olyan hagyományos módszerekkel készült termékeket, amelyek méz, aromás növények vagy azok részei, valamint gyümölcs vagy annak részei hozzáadását írják elő.

Egyedi tulajdonságok (összehasonlítva az azonos kategóriához tartozó szeszes italokkal)

- A „Grappa della Valle d'Aosta” / „Grappa de la Vallée d'Aoste” alkoholtartalma legalább 38 térfogatszázalék, és az etil- és metil-alkoholtól eltérő illóanyag-tartalma legalább 140 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva.
- Ami a fehér grappát illeti, a leggyakoribb aromajegyek a (főként helyi) eredetű szőlőfajtákra jellemzőek, amelyek virágos/balzsamos/gyümölcsös jegyekben jelennek meg (mint például a jázmin, a zsálya, az őszibarack, a kajszibarack, az egzotikus gyümölcsök). Az érlelt grappák esetében a fűszeres érzetek számos hagyományos szőlőfajta fűszeres növényi jellegére, a hordókban használt fás esszenciákra, valamint magának az érlelésnek az időtartamára vezethetők vissza.
- Invertcukorban kifejezett cukortartalma legfeljebb 20 g/l. Ez a határérték magában foglalja a méz ízesítési célokra történő lehetséges felhasználását is. Amennyiben legalább 12 hónapig érlelték, karamellt tartalmazhat.

4. Érintett földrajzi terület

Valle d'Aosta autonóm régió teljes területe.

⁽¹⁾ H L L 130., 2019.5.17., 1. o.

5. A szeszes ital előállításának módja

A „Grappa della Valle d’Aosta” / „Grappa de la Vallée d’Aoste” erjesztett vagy félig erjesztett szőlőtörköly kizárólag szakaszos lepárlóval történő lepárlásával készül, közvetlenül vízgőzzel vagy víz hozzáadásával (bain-marie rendszer). A grappa előállításához természetes folyékony borseprő használata engedélyezett 100 kg szőlőtörkölyre vetítve legfeljebb 25 kg mennyiségben. A nyersanyagokat kizárólag Valle d’Aosta területén termesztésre engedélyezett fajtákból állítják elő. A nyersanyagoknak nagyon jó minőségmegőrzési állapotban kell lenniük, és Valle d’Aosta autonóm régió területén termelt és feldolgozott szőlőből kell készülniük. A borseprőből nyert alkohol mennyisége nem haladhatja meg a végtermék teljes alkoholtartalmának 35 %-át. A természetes folyékony borseprőt a lepárlás előtt adják hozzá a szőlőtörkölyhöz. Ezeket a műveleteket ugyanabban a lepárlóüzemben kell elvégezni. Az erjesztett vagy félig erjedt szőlőtörköly lepárlását, kizárólag egy szakaszos lepárló használatával, 86 térfogatszázaléknál alacsonyabb alkoholtartalommal kell elvégezni. Az előállított termék e határértéken belül ismételt desztillálható. A határértékek betartását olyan nyilvántartás vezetésével kell igazolni, amelyben minden nap nyilvántartják a lepárlásra szánt törköly és a természetes folyékony borseprő mennyiségét.

A „Grappa della Valle d’Aosta” / „Grappa de la Vallée d’Aoste” előállítása során mézet, aromás növényeket vagy azok részeit, valamint gyümölcsöket vagy azok részeit lehet hozzáadni a hagyományos termelési módszereknek megfelelően. A „Grappa della Valle d’Aosta” / „Grappa de la Vallée d’Aoste” ízesítésére használt aromás növények vagy azok részei a következők: *Glycyrrhiza glabra* L., *Ruta graveolens*, *Juniperus communis* L., *Juglans regia* L., *Artemisia umbelliformis* L., *Artemisia genipi* (Weber), *Artemisia glacialis* L., *Rubus idaeus* L., *Vaccinium myrtillus* L., *Sambucus nigra* L., *Achillea millefolium*, *Achillea moschata* (Wulfen), *Rosa canina* L., *Prunus persica* L., *Vanilla planifolia* J. e A., *Laurus nobilis* L., *Illicium verum* H., *Pinus cembra* L., *Thymus* L.

Invertcukorban kifejezve legfeljebb 20 gramm/liter cukor adható hozzá.

Az alkalmazandó uniós és nemzeti jogszabályokkal összhangban karamell használható a legalább tizenkét hónapig érlelt grappa színezőanyagaként.

A „Grappa della Valle d’Aosta” / „Grappa de la Vallée d’Aoste” grappát a régióban található, az adóhatóság által ellenőrzött létesítményekben, legalább 12 hónapig érlelhetik nem lakkozott vagy bevont hordókban. A faanyagok szokásos tisztítása és tartósítása megengedett.

A „Grappa della Valle d’Aosta” / „Grappa de la Vallée d’Aoste” lepárlását a régió területén kell végezni.

6. Kapcsolat a földrajzi környezettel vagy származással

A nyersanyagok kizárólag Valle d’Aosta autonóm régió területén termelt és feldolgozott szőlőből állíthatók elő. A magasan fekvő szőlőültetvényeken az éghajlati viszonyok (mint az egész alpesi régióban, amelynek mindig is emblemikus párlata volt a grappa) kedveznek a fajtaaroma szintézisének és felhalmozódásának a szőlőhajtásban. A szüretet követő kemény alpesi télre jellemző alacsony hőmérséklet megakadályozza vagy csökkenti a tárolt szőlőtörköly bakteriális vagy gombás szennyeződésének kockázatát. Végül soron a nyersanyag korlátozott mennyisége, valamint a bortermelő gazdaságok és a lepárlóüzemek közötti közelség lehetővé teszi, hogy csak friss vagy csak minimális ideig tárolt szőlőtörköly lepárlására kerüljön sor. Bár ezek a tényezők korlátozzák a termelési mennyiséget, javíthatják a minőségi jellemzőket. A kis szakaszos lepárlóberendezések körülmények között használata lehetővé teszi a „Grappa della Valle d’Aosta” / „Grappa de la Vallée d’Aoste” természetes aromáinak megfelelő kivonását, és elengedhetetlen a tiszta fajtapárlatok előállításához, ami folyamatos ipari lepárló berendezésekkel nem lenne lehetséges.

A „Grappa della Valle d’Aosta” / „Grappa de la Vallée d’Aoste” előállítása, amelyet hagyományosan a szőlőtörköly kis méretű, szakaszos kisüzemi lepárlókban történő közvetlen lepárlásával végeznek, szorosan kapcsolódik a származási területhez. A „Grappa della Valle d’Aosta” / „Grappa de la Vallée d’Aoste” előállítása összhangban áll a régió szőlőtermesztés iránti elkötelezettségével, valamint a környezeti feltételek és a termesztett fajták sokféleségével.

A leggyakoribb aromajegyek a (főként helyi) eredetű szőlőfajtákra jellemzőek, amelyek virágos/balzsamos/gyümölcsös jegyekben jelennek meg (mint például a jázmin, a zsálya, az őszibarack, a kajsziabarack, az egzotikus gyümölcsök). Az érlelt grappák esetében a fűszeres érzetek számos hagyományos szőlőfajta fűszeres növényi jellegére, a hordókban használt fás esszenciákra, valamint magának az érlelésnek az időtartamára vezethetők vissza.

A pincészetek, amelyekből a friss és erjesztett szőlőtörköly származik, a lepárlóüzemek közelében helyezkednek el; ennek eredményeként a törkölyt gyorsan le lehet párolni, mielőtt megromlik, ami lehetővé teszi a szőlő érzékszervi jellemzőinek megőrzését. Ez elengedhetetlen a „Grappa della Valle d'Aosta” / „Grappa de la Vallée d'Aoste” érzékszervi jellemzőit kölcsönző aromák és vegyületek kivonásához. A zord alpesi tél is jelentősen hozzájárul ezen eredmény eléréséhez.

A nyersanyagok kizárólag a Valle d'Aosta régióban termesztésre engedélyezett szőlőfajtákból készülhetnek, a „Valle d'Aosta” DOC borok termékleírásában előírtak szerint.

A nyersanyagok eredetének nyomon követhetőnek kell lennie a kísérőokmányokból és a lepárlók nyilvántartásából.

Ezenkívül a szőlőtörkölyre vonatkozó (nemzeti jogszabályok által meghatározott) különösen szigorú követelmények eredményeképpen a szőlőtörköly, és ebből következően az extrakcióból és a lepárlásból származó termékek vegyületekben gazdagabbak, és az aromajellemzők tekintetében a felhasznált nyersanyagtól függően virágostól gyümölcsösig terjedő illat- és retronazális jegyekkel rendelkeznek. Ízleléskor meleg, lág, az érlelt termékek esetében fűszeres jegyek érezhetők.

A „Grappa della Valle d'Aosta” / „Grappa de la Vallée d'Aoste” hírneve a kisüzemi grappagyártás régi hagyományában gyökerezik. A grappa Valle d'Aosta területén történő előállításáról szóló első történelmi dokumentumok 1843-as keltezésűek, amikor is egy Arthur Thomas nevű angol utazó említést tesz arról, hogy Valle d'Aostában grappát készítenek. (P. Malvezzi, 1972, „*Viaggiatori inglesi in Valle d'Aosta*”). Számos későbbi történelmi forrás dokumentálja a szőlőtörköly lepárlását a régióban, amelyet eleinte főként kisüzemi bortermelői csoportok végeztek, később mindinkább az ebben az időszakban létrehozott helyi lepárlóüzemekre bízta. Ebben az összefüggésben meg kell említeni a mezőgazdasági osztály állapotára vonatkozó 1878-as mezőgazdasági felmérést (P. Careggio, 2004. „*L'inchiesta agraria sulle condizioni della classe agricola. 1885.*” Ed. Le Château), egy 1887-es kéziratot Valle d'Aosta mezőgazdaságáról (L. Argentier, 2004. „*Leçons sur l'agriculture valdotaine.*” Ed. Le Château), a „*Vini e distillati della Valle D'Aosta*” című könyvben (Vola e Sanguinetti, 1971, ed. Musumeci) szereplő, átfogó történelmi beszámolót, végül pedig a valle d'aostai bortermelőkkel készített interjúgyűjteményt („*Vini, vigneti e vigneroni della Valle D'Aosta*”). P. Cossavella, 2012, Tipografia Valdostana). Valle d'Aosta mezőgazdasági termelőinek évkönyveiben is számos, a 20. század elejére visszanyúló, népszerűsítő feljegyzés található („*Almanach de l'agriculteur valdotain*”). 1911, Imprimerie Joseph Marguerettaz; „*Messenger valdotain*” 1912. és 1931-es kiadás. Imprimerie Catholique).

7. Európai uniós vagy nemzeti/regionális előírások

A Mezőgazdasági, Élelmezési és Erdészeti Minisztérium 2008. november 27-i 5396. sz. rendelete, amely többek között az uniós szabályozásban előírtaknál szigorúbb követelményeket ír elő a törkölyre vonatkozóan.

Valle d'Aosta autonóm régió külön szabályai.

8. Kérelmező

Név: Istituto Tutela Grappa della Valle d'Aosta.

Cím: Zona Industriale 12, 11020 Saint-Marcel Aosta.

9. A földrajzi árujelző kiegészítése ill. a címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

Az olasz „Grappa della Valle d'Aosta” elnevezés mellett a francia „Grappa de la Vallée d'Aoste” elnevezést a Valle d'Aosta autonóm régió külön szabályzatának 38. cikke alapján is lehet egyidejűleg vagy alternatívaként használni, amely a francia és az olasz nyelvnek azonos státuszt biztosít.

A „Grappa della Valle d'Aosta” / „Grappa de la Vallée d'Aoste” elnevezést ki lehet egészíteni a következőkre való utalással:

- a) egyetlen szőlőfajta neve, ha a grappát az adott szőlőfajtából készített borból származó nyersanyagokból párolták le: a Valle d'Aosta területén termesztésre nem engedélyezett összes szőlőfajta kivételével az egyéb szőlőfajtákra vonatkozó tűréshatár legfeljebb 15 tömegszázalék;

- b) legfeljebb két szőlőfajta neve, ha a grappát teljes egészében e szőlőfajtákból készített borból származó nyersanyagokból párolták le. A szőlőfajtákat a tömeg szerinti csökkenő sorrendben kell feltüntetni a címkén. Azok a szőlőfajták, amelyek össz súlyának kevesebb mint 15 %-át teszik ki, nem tüntethetők fel a címkén;
- c) a borra vonatkozó jelenlegi termékleírásban szereplő, a Valle d'Aosta oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott termék hét földrajzi területének egyike, csak abban az esetben, ha a nyersanyagok a fent említett termékleírásnak megfelelő szőlőből előállított borból származnak, a fogyasztók további tájékoztatása mellett;
- d) a kizárólag szakaszos lepárlási módszer, és a lepárló típusa.

Azon grappák esetében, amelyekben egyidejűleg a fenti a) és b) pontban felsorolt információk közül egynél többet is feltüntethetnek, az elnevezést mellett csak az egyik utalás szerepelhet.

A „Grappa della Valle d'Aosta” / „Grappa de la Vallée d'Aoste” elnevezést az e műszaki dokumentáció d) pontjában meghatározott hagyományos termelési módszereknek megfelelően hozzáadott aromás növények vagy gyümölcsök, vagy azok részeinek nevével együtt kell feltüntetni.

Ha a grappát a „Grappa della Valle d'Aosta” / „Grappa de la Vallée d'Aoste” érlelésére szolgáló, az adóhatóságok által ellenőrzött érlelő létesítményekben legalább 12 hónapig érlelik, a kiszerelesen és a promóciós anyagokban a „vecchia” (rég) vagy „invecchiata” (érlelt) szavak használhatók. A legalább 18 hónapig érlelt „Grappa della Valle d'Aosta” / „Grappa de la Vallée d'Aoste” esetében a „riserva” vagy „stravecchia” (extra érlelt) szavak használhatók. Az érlelési idő feltüntethető években és hónapokban, vagy csak hónapokban.

Az érlelésre vonatkozó fenti rendelkezések sérelme nélkül, a fogyasztók pontos tájékoztatása érdekében csak akkor lehet meghatározni a használt fa tárolóedény típusát (pl. „barrique”, „tonneau”, „caratello” stb.), többek között a megfelelő jelzők használatával, ha a grappát az osztályra előírt minimális érlelési idő legalább feléig ebben a típusú tartályban tárolták („invecchiata”, „riserva”).

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



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU