

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2009/C 188/13)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„PROSCIUTTO DI SAURIS”

EK-szám: IT-PGI-0005-0512-07.12.2005

OEM () OFJ (X)

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

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

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

2. Csoportosulás:

Név: Associazione Temporanea tra Imprese per la presentazione della richiesta e l'ottenimento del riconoscimento delle I.G.P. «Speck e Prosciutto di Sauris»
Cím: Sauris di Sotto 88 — I
33020 Sauris UD
ITALIA
Tel. +39 043386054
Fax +39 043386149
E-mail: claudio.p@wolfsauris.it
Összetétel: termelők /feldolgozók (X) egyéb ()

3. A termék típusa:

1.2. osztály Húsok és húskészítmények.

4. Termékleírás:

(a követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Név:

„Prosciutto di Sauris”

4.2. Leírás:

A „Prosciutto di Sauris” OFJ sózott, füstölt és legalább tíz hónapig érlelt nyers sonka. Az érlelés végén a „Prosciutto di Sauris” csontos, csülök nélküli, egész sonka. Bőre egységesen aranyszín-dióbarna, narancsos árnyalattal. A látható sovány rész sötétvörös színű. Állaga tömör, és a függőleges vágási felületen is rugalmas. Csonttal együtt az egész „Prosciutto di Sauris” OFJ tömege legalább 7,5 kilogramm. Felvágva a sovány rész vöröses színt mutat. A zsír hófehér vagy rózsaszínes fehér. Illata kellemes, íze édeskés, enyhén füstölt mellékízzel. Fogalomba hozatalakor az alábbi fizikai-kémiai jellemzőkkel kell rendelkeznie: nedvességtartalom: 64 % alatt; só (kloridok)/nedvesség: 7,2 és 11,2 között, a százalékos összetétel arányában; fehérje: 24 és 30 % között. Ezeket a tulajdonságokat objektív

paraméterek alapján határozták meg oly módon, hogy azokat a 2001. és 2005. év között a Sincert akkreditált vizsgálati laboratóriumok negyedévenkénti vizsgálattal – összesen 120 elemzés során – értékelték. A vizsgálatokat az alábbi módszerekkel végezték:

- Nyersfehérje (Nx6.25), ME: g/100 g, ISO937:1991 szerint,
- Nátrium-klorid, ME: g/100 g, AOAC 935.47 2003, 17. kiadása szerint,
- Szárazanyag, ME: g/100 g, ISO 1442:1997 szerint

4.3. Földrajzi terület:

A Friuli Venezia Giulia autonóm tartományban található Sauris település.

4.4. A származás igazolása:

A termelési folyamat minden szakaszát nyomon kell követni, rögzíteni kell az inputot (a bemenő termékeket) és az outputot (kimenő termékeket). Ily módon, valamint a sertésenyésztőknek, mészárosoknak, húsbontóknak, feldolgozóknak, csomagolóknak és szeletelőknak az ellenőrző szerv által vezetett, e célra létesített jegyzékeibe való felvételével, valamint az előállított mennyiségeknek az ellenőrző szerv részére való azonnali bejelentésével biztosított a termék nyomon követhetése és nyomon követhetősége (a termelési lánc elejétől a végéig). Az ellenőrző szerv a jegyzékekbe felvett valamennyi természetes és jogi személyt ellenőrizheti, a termékleírásban és az ellenőrzési tervben leírtaknak megfelelően.

4.5. Az előállítás módja:

Az OFJ előállításához használt alapanyagok a hagyományos Large White Italiana és Landrace Italiana fajtájú, az olasz törzskönyv (Libro Genealogico Italiano) szerint nemesített sertéstől vagy ugyanilyen fajtájú kansertések leszármazottaitól; a Duroc Italiana fajtájú, az olasz törzskönyv szerint nemesített kansertések leszármazottaitól; valamint más fajtájú vagy hibrid kansertések leszármazottaitól kell származnia, feltéve, hogy ezek a kanok olyan kiválasztási vagy keresztezési programokból származnak, amelyek célkitűzései összeegyeztethetők az olasz törzskönyvben a nagyszülő sertések tenyésztésére vonatkozó célkitűzésekkel. A sertéseket a születésüktől számított kilencedik és tizenötödik hónap között vágják le. A vágásból származó hasított sertéseket a 3220/84/EGK rendelet, valamint a 2001. június 8-i 2001/468/EK bizottsági határozat által előírt formában nagyszülő sertésnek kell minősíteni, és a sertéseknek a hússóságra vonatkozó hivatalos értékelési rendszer szerint átlagosan a középső osztályba kell tartozniuk.

A comb tömegének meg kell haladnia a 11 kg-ot, és a beszállítást követő napon a húst fel kell dolgozni. A sózás három szakaszban történik, és a művelet megkezdésétől számítva 21 napig tart. A combok füstölésére kifejezetten erre szolgáló helyiségekben kerül sor, ahova a külső térben elhelyezkedő kemencékben égetett bükkfa füstjét olyan csőhálózaton vezetik be, amely a helyiség padlózatán keresztül árasztja a füstöt. A füstölés összesen 72 órán át tart. A füstölőhelyiség hőmérséklete 15 és 20 °C között, a relatív nedvességtartalom 50 és 90 % között van. A száradást követően a sonkákat ablakos termekben érlelik, ezzel biztosítva a természetes szellőzést és a légcserét. Az érlelés 16 és 22 °C közötti hőmérsékleten, valamint 50 és 90 % közötti relatív nedvességtartalom mellett történik. Az érlelés során a sonkákat – a repedéseknél – 60–80 % disznósírból, legfeljebb 25 % gabonalisztből, 1 % sóból, valamint 1 és 30 % közötti borsból álló keverékkel kenik be. A beszírozást követően a sonkákat ismét legalább tíz hónapig érlelik, amely időszakot úgy számítják ki, hogy az első sózás napjához tíz, egyenként harmincnapos időszakot adnak hozzá.

Csonttal együtt az egész „Prosciutto di Sauris” OFJ tömege legalább 7,5 kilogramm. A forgalomba hozatal egészben csontosan, kicsontozva vagy kicsontozva és darabokra vágva, illetve felszeletelve és előrecsomagoltan lehetséges. Ha kicsontozva vagy darabokra vágva forgalmazzák, vákuumcsomagolást kap, ha szeletelve és előrecsomagolva, akkor vákuumcsomagolású vagy védőgázas kiszerezésű. A „Prosciutto di Sauris” OFJ kicsontozásának, darabolásának, szeletelésének és csomagolásának műveleteit a 4.3. pontban meghatározott területen lévő üzemekben kell végezni annak érdekében, hogy a fogyasztó számára garantálni lehessen a termék jellegzetességeit, különösen a „Prosciutto di Sauris” jellegzetes füstölt ízére és illatára vonatkozó jellemzőket.

4.6. Kapcsolat:

A „Prosciutto di Sauris” megkülönböztető jellemzői szorosan kapcsolódnak az előállítási területhez, különösen a Sauris-völgy sajátos mikroklímájához és a serteshús jellegzetes füstölési technikájához. Sajátos hegyrajzi felépítésének köszönhetően a Sauris-völgy kelet–nyugati irányú, a Karni- és a Júliai-Alpok többi részéhez képest átlagban kevésbé csapadékos hegyektől övezett völgykatlan. A sajátos elhelyezkedés, a fenti hegyekből és a völgy aljáról érkező légáramlatok kombinációja, az 1 000 méter feletti magasság által meghatározott légköri nyomás, az állandó, de csak igen ritkán erőteljes széljárás, amelyet a mesterséges medence is befolyásol, és ami nappal a hegyek felé, éjjel ellenkező irányba fúvó

szellőket eredményez, mind együttesen hozzák létre a „Prosciutto di Sauris” érlelése alatt a részleges kiszáradást eredményező, kifejezetten nedvességfelszívó körülményeket. Az érlelés alatt ezenfelül az endogén enzimek hatásához kötődő és a bennlévő só által irányított biokémiai folyamatokkal párhuzamosan a termék felületén az érlelési környezetben természetesen meglévő mikroflóra (jellemzően penész) alakul ki. Ennek köszönhető, hogy létrejönnek a terméket jellemző, sajátos érzékszervi tulajdonságok. Azáltal, hogy a Lumiei-völgy felső részéről fúvó friss légáramlatok az érlelőtermékbe bekeverülnek, a „Prosciutto di Sauris” elnyeri azt a jellegzetesen édeskés ízt, amelyet a só helyes adagolása és a fedőzsír oxidációjának hiánya teremt meg. Ebben az értelemben tehát a „Prosciutto di Sauris” előállítására szorosan függ e terület környezeti (éghajlati) és biológiai (mikroflóra) feltételeitől. A sajátos mikroklímához csatlakozik a hús tartósításának só és füstöt alkalmazó, ősi tapasztalatokat felhalmozó hagyománya. A füstölés, ez az első földművesek által bevezetett fortély kölcsönöz a húsnak – különösen a szín és leginkább az illat és az íz tekintetében – sajátos érzékszervi jellemzőket. A „Prosciutto di Sauris” füstöléséhez manapság ugyanúgy, mint a múltban, a terület erdőiből származó bükkfát használnak, amelynek füstje finoman aromás ízt, enyhe és árnyalt, az OFJ sajátos elemeit el nem fedő jellegzetes illatot ad. A Sauris-vidék lakossága hagyományosan alkalmazza a só-füst párosítást, amellyel ötvözi a füstölés germán szokását az Alpoktól délre fekvő területeken a hús tartósítására inkább használatos sózással. Ez járul hozzá ahhoz, hogy létrejöhessen a „Prosciutto di Sauris” gyengén füstölt árnyalatú, a szaglás és az ízlelés terén megkülönböztető érzékszervi jellemzői.

4.7. Ellenőrző szerv:

Az ellenőrző szerv olyan szerv, amely teljesíti az EN 45011 szabvány által meghatározott feltételeket.

Név: Istituto Nord Est Qualità — I.N.E.Q.
Cím: Via Nazionale 33/35
33030 Villanova di San Daniele del Friuli UD
ITALIA
Tel. +39 0432956951
Fax +39 0432956955
E-mail: info@ineq.it

4.8. Címkézés:

Minden egyes combra eltávolíthatatlan festékes vagy tüzes bélyegzővel felkerül a feldolgozás kezdetének éve, hónapja (római számokkal) és napja, valamint a feldolgozó vágóhíd megjelölése. A „Prosciutto di Sauris” oltalom alatt álló földrajzi jelzésnek olasz nyelven, világos és eltávolíthatatlan, minden más, a címkén szereplő felirattól megkülönböztethető betűtípussal kell megjelennie, és azt az „Indicazione geografica protetta” („Oltalom alatt álló földrajzi jelzés”) feliratnak és/vagy az I.G.P. (OFJ) betűszónak kell követnie. Megengedett ezenfelül névre vagy cégnévre, vagy magánvédjegyekre utaló megjelölések használata azzal a kikötéssel, hogy ez utóbbiaknak nem lehet dicséző jelentése, és nem lehetnek alkalmasak a fogyasztó megtévesztésére. Az OFJ logónak kötelezően szerepelnie kell a címkéken, csomagolásokon és a grafikus nyomtatványokon.

Az OFJ logója zölddel szegélyezett kék ovális, amelyen a sárgával írt „Sauris” felirat olvasható, fölötté egy fehér hegy és két zöld fenyő körvonalai, alatta pedig két világoskék hullám látható.

