C/2025/2736

2025.5.12.

Egy földrajzi árujelző termékleírásának jóváhagyott standard módosításáról szóló közlemény közzététele az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 5. cikkének (4) bekezdésével összhangban

(C/2025/2736)

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Prosciutto di Carpegna”

PDO-IT-1496-AM01 – 2025.2.17.

1. **A termék elnevezése**

„Prosciutto di Carpegna”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☒ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☐ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☒ Mezőgazdasági termékek

☐ Bor

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium – Élelmiszer-önrendelkezési és Lósport Főosztály

6. **Standard módosításként való minősítés**

A „Prosciutto di Carpegna” OEM termékleírásának módosításai:

— nem foglalják magukban az oltalom alatt álló eredetmegjelölés vagy az oltalom alatt álló földrajzi jelzés elnevezésének, vagy ezen elnevezés használatának megváltozását,

— nem járnak azzal a kockázattal, hogy megváltoztatják az oltalom alatt álló eredetmegjelölések esetében az 5. cikk (1) bekezdésének b) pontjában említett kapcsolatot, vagy az oltalom alatt álló földrajzi jelzések esetében az 5. cikk (2) bekezdésének b) pontjában említett kapcsolatot, vagy

— nem vonnak magukkal további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

([1]) A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27., 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. *A 2. cikk módosítása*

1. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második bekezdését és az egységes dokumentum 3.3. és 3.4. pontját érinti.

Leírás: A módosítás pontosítja, hogy a sertéseket Lombardia, Emilia-Romagna és Marche tartományban is fel kell darabolni.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

2. *A 2. cikk módosítása*

2. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második bekezdését és az egységes dokumentum 3.3. pontját érinti.

Leírás: A módosítás a „Genetikai jellemzők” című külön szakasszal egészül ki. A hímivarú és nőivarú tenyészállatok genetikai típusával kapcsolatban az engedélyezett genetikai kombinációk beillesztésével pontosítja a nyersanyag genetikai eredetét. A módosítás mind az anyaállatok, mind az apaállatok fajtájának és genetikai típusának értékelését lehetővé teszi. Ezért a Prosciutto di Parma és a Prosciutto di San Daniele OEM előállításához engedélyezett fajták jellemzőire való hivatkozás helyébe új szöveg lépett.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

3. *A 2. cikk módosítása*

3. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: a módosítás a sertések genetikai követelményeiről beilleszti a megengedett és a nem engedélyezett kombinációkat tartalmazó magyarázó táblázatot.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

4. *A 2. cikk módosítása*

4. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: a módosítás beilleszti a Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium által jóváhagyott genetikai típusok jegyzékére való hivatkozást.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

5. *A 2. cikk módosítása*

5. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második bekezdését és az egységes dokumentum 3.3. pontját érinti.

Leírás: a módosítás megtiltja a kanokból és kocákból és a kedvezőtlen tulajdonságokat (PSS) hordozó sertésekből származó sertéscombok felhasználását.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

6. *A 2. cikk módosítása*

6. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: a módosítás külön bekezdést illeszt be a „Tartás és takarmányozás” témakörre vonatkozó rendelkezésekről. Ezért a Prosciutto di Parma és a Prosciutto di San Daniele OEM termékleírásaira való hivatkozás helyébe új szöveg lépett.

A szövegbe időrendben bekerültek a sertéstartás hagyományos szakaszai, azaz a szoptatás, elválasztás, előhizlalás és hizlalás.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

7. *A 2. cikk módosítása*

7. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás a malacok szoptatási szakaszára vonatkozó rendelkezéseket illeszt be, amelynek időtartama legfeljebb 28 nap, összhangban a 2008/120/EK tanácsi irányelv I. melléklete II. fejezete C. szakaszának rendelkezéseivel. A szöveg ezenkívül utalásokkal egészült ki a kocák által nevelt vagy mesterségesen tejjel táplált malacokra, az engedélyezett nyersanyagok alkalmazására, valamint a takarmány ásványi anyagokkal, vitaminokkal, aminosavakkal és adalékanyagokkal való kiegészítésére.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

8. *A 2. cikk módosítása*

8. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: a módosítás meghatározza a tintaalapú származási tetoválásnak a sertések mindkét lábán való elhelyezésére vonatkozó módszereket és időzítést, valamint a tetoválás és az annak elhelyezésére szolgáló lemez sablonjait.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

9. *A 2. cikk módosítása*

9. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: a módosítás tartalmaz egy referenciatáblázatot, hogy megadja a malac születési hónapját azonosító betűt, amelyet a származási tetoválással kell feltüntetni.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

10. *A 2. cikk módosítása*

10. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: a módosítás beilleszti a tenyésztő által elhelyezett származási tetoválás helyett vagy ahhoz társuló azonosító eszközök lehetséges használatát.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

11. *A 2. cikk módosítása*

11. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: a módosítás beilleszti a sertések hónapokban kifejezett életkorának meghatározására vonatkozó szabályt.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

12. *A 2. cikk módosítása*

12. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második bekezdését és az egységes dokumentum 3.3. pontját érinti.

Leírás: A módosítás a sertések elválasztási szakaszára vonatkozó rendelkezéseket illeszt be. Szabályozza a szakasz időtartamát, a malacok maximális súlyát és a takarmányozási előírásokat. Hivatkozik a takarmány formájára, a vitaminokkal, ásványi anyagokkal és aminosavakkal végzett kiegészítésre és az adalékanyagok használatára. 80 napról 3 hónapra növeli az elválasztási szakasz időtartamát, és meghatározza a malacok által elérhető maximális súlyhatárt, 40 kg-ban rögzítve.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

13. *A 2. cikk módosítása*

13. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második bekezdését és az egységes dokumentum 3.3. pontját érinti.

Leírás: A módosítás az előhízlalási szakaszra vonatkozó rendelkezéseket illeszt be, amelynek időtartamát legfeljebb öt hónapban határozza meg, és a szakasz végén elérhető tömeget 80 kg-ról 85 kg-ra növeli.

Pontosítja az egyes nyersanyagok tűréshatárainak a 767/2009/EK rendelet 17. cikke (2) bekezdésének b) pontja szerinti hivatkozását, törölve a 10 %-os arányra való hivatkozást. A szöveg kifejezetten kiegészült azzal a lehetőséggel, hogy a tenyésztő a takarmányt száraz formában is alkalmazhatja.

Beillesztésre került az „Engedélyezett nyersanyagok táblázata”, és azt a következő szakaszra, azaz a hízlalásra is alkalmazni kell. A következő nyersanyagok elnevezése módosul, figyelembe véve az (EU) 2017/1017 rendelettel frissített 68/2013/EU rendelet szerinti uniós szabályokban előírt nomenklatúrát:

— az olasz „*mais*” szó helyébe a „*granturco*” lép,

— a „dara” helyébe „liszt” lép,

— a „dehidratált lucernaliszt” helyébe „magas hőmérsékleten szárított lucerna” lép,

— a „lenmagpogácsa” olasz elnevezése „*expeller di lino*”, helyett „*panello di lino*, és a következő nyersanyagokkal egészül ki: „lenmagpogácsa-takarmány”, „lenmagliszt”, „lenmagliszt-takarmány”,

— az „alma- és körtemaradék és szőlő- vagy paradicsomhéj, mint étrend-kiegészítők vivőanyagai” helyébe „gyümölcspréselési maradékok és paradicsompréselési maradékok, mint előkeverékek vivőanyaga” lép,

— a „sör- és/vagy torulaélesztő” helyébe „élesztők” lép,

— a „kukoricacsíra kivonatából készült liszt” (az olasz „*mais*” szóval) helyébe „kukoricacsíraliszt” lép (az olasz „*granturco*” szóval),

— a „szeszfőzde-származékok” helyébe „szeszgyári szárított törköly és oldható maradékok” lép.

A következő nyersanyagokat törölték:

— „magozott szentjánoskenyér”

— „fehérje lizátumok”

— „szárított burgonya”

— „manióka”

— „préselt és silózott cukorrépapép”

— „szezámmagból készült liszt”

— „kókuszkivonatból készült liszt”

— „csak jó minőségű és a közösségi jog által megengedett húsliszt”

A „zab” kifejezés törlésre kerül a „kisebb gabonafélék” kategóriájából.

A következő nyersanyagok mennyisége került módosításra:

— „író” csak az előhizlalás szakaszához (egyedenként naponta legfeljebb 250 g/nap szárazanyagra emelkedik), változatlanul hagyva, hogy a „savó” és az „író” együttesen egyedenként legfeljebb napi 15 liter lehet,

— „kukoricaglutén-dara és/vagy kukoricaglutén-takarmány” (legfeljebb 5 % helyett legfeljebb 10 %),

— „kukorica” (legfeljebb 55 % helyett legfeljebb 65 %),

— „cirok” (legfeljebb 40 % helyett legfeljebb 55 %),

— „árpa” (legfeljebb 40 % helyett legfeljebb 55 %),

— „búza” (legfeljebb 25 % helyett legfeljebb 55 %),

— „tritikálé” (legfeljebb 25 % helyett legfeljebb 55 %),

— „száraz kinyert cukorrépapép” (legfeljebb 4 % helyett legfeljebb 10 %),

— „magas hőmérsékleten szárított lucerna” (legfeljebb 2 % helyett legfeljebb 4 %).

A következő nyersanyagok kerültek hozzáadásra:

— „kukoricaglutén-dara és/vagy kukoricaglutén-takarmány, a hizlalási szakaszban is,

— „kukoricaszilázs”, a hizlalási szakaszban is,

— „kukoricacsutka-dara”,

— „szeszgyári szárított törköly és oldható maradékok”, a hizlalási szakaszban is,

— „lenmagpogácsa-takarmány, lenmagliszt, lenmagliszt-takarmány”,

— „36 °C-nál magasabb olvadáspontú zsiradékok”, a hizlalási szakaszban is,

— „repcemag extrahálásával nyert termékek”,

— „pörkölt, egész szójabab és/vagy szójapogácsa”, csak az előhizlalás szakaszához.

A „borsó és/vagy egyéb hüvelyesek” nyersanyagot két tételre osztották: a „borsó” és az „egyéb hüvelyesek”, a vonatkozó mennyiségeket pedig megnövelték („borsó”: legfeljebb 25 %, „egyéb hüvelyesek”: legfeljebb 10 %).

A „szemeskukorica- és/vagy kukoricacsutka-dara” esetében pontosították, hogy ez „szemes kukoricára és/vagy kukoricacsutkára” vonatkozik.

A „szójakivonatból készült liszt” helyébe „szójabab extrahálásával nyert termékek” lép, amelynek felhasználását az előhizlalás és a hizlalás szakaszában egyaránt 20 %-ban egységesítették.

A „napraforgóliszt” helyébe a „napraforgómag extrahálásával nyert termékek” lép, amelynek felhasználását legfeljebb 10 %-ban határozták meg.

A szójabab, napraforgómag és repcemag extrahálásával nyert termékek esetében a táblázat 4. megjegyzése szerint a nyerszsír mennyisége nem haladhatja meg a szárazanyag 2,5 %-át.

Bevezetésre került az ásványi anyagok, vitaminok és adalékanyagok használatának lehetősége.

A 2. megjegyzés pontosítja a „szeszgyári szárított törköly és oldható maradékok” meghatározását.

A takarmányadagban található szárazanyag legfeljebb 2 %-át kitevő linolsavtartalom mellé a módosítás bevezeti a zsírtartalom legfeljebb 5 %-os hatérértékét.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

14. *A 2. cikk módosítása*

14. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második bekezdését és az egységes dokumentum 3.3. pontját érinti.

Leírás: a módosítás beilleszti annak a követelményét, hogy a sertéstakarmány szárazanyag-tartalmának évente legalább 50 %-a sertéstartás helye szerinti földrajzi területről származzon.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

15. *A 2. cikk módosítása*

15. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második bekezdését és az egységes dokumentum 3.3. pontját érinti.

Leírás: a sertéstakarmányozás hizlalási szakaszra vonatkozó szabályozásának módosítása az előhizlalási szakaszba beillesztett „engedélyezett nyersanyagok táblázata” hivatkozását írja elő, a hizlalási szakaszhoz szükséges néhány előírással együtt.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

16. *A 2. cikk módosítása*

16. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének harmadik bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás bevezeti a „Sertések levágása és darabolása” című szakaszt, és átfogalmazza a sertések vágáskori minimális életkorára vonatkozó rendelkezést, anélkül, hogy azt módosítaná, összekapcsolva azt a származási tetoválás és/vagy a sertések takarmányozására és tartására vonatkozó részben leírt, a származási tetoválás helyett vagy azzal együtt használt azonosító eszközzel történő ellenőrzéssel.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

17. *A 2. cikk módosítása*

17. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének harmadik bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: a módosítás beilleszti a vágásra szánt sertések életkorának kiszámítására vonatkozó kritériumot.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

18. *A 2. cikk módosítása*

18. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének harmadik bekezdését és az egységes dokumentum 3.3. pontját érinti.

Leírás: A módosítás szerint a 160 kg ± 10 % élősúlyra vonatkozó paraméter helyébe a 110,1 kg és 168,0 kg közötti hasítottest-tömeg lép.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

19. *A 2. cikk módosítása*

19. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének harmadik bekezdését és az egységes dokumentum 3.3. pontját érinti.

Leírás: A módosítás a szövegben meghatározza azokat az 1308/2013/EU rendelet szerinti osztályokat, amelyekhez az elnevezés használatára jogosult, H Heavy osztályba sorolt hasított testek tartozhatnak, összhangban az egységes dokumentumban és a termékleírásban meghatározottakkal. Az európai uniós jogszabályokra való hivatkozás helyébe új szöveg lép.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

20. *A 2. cikk módosítása*

20. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének harmadik bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás pontosítja, hogy a tömegre és a hasított testre vonatkozó osztályozási adatokat a vágáskor kell megállapítani.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

21. *A 2. cikk módosítása*

21. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének harmadik bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás pontosítja, hogy a darabolási műveleteket az állatokat levágó vágóhídtól eltérő darabolóüzemekben is el lehet végezni.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

22. *A 2. cikk módosítása*

22. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének harmadik bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás külön rendelkezéseket vezet be az azonosító bélyegző grafikus ábrázolására és méreteire, valamint arra vonatkozóan, hogy a vágóhíd hogyan alkalmazza azt a követelményeknek megfelelő sertéscombokon.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

23. *A 2. cikk módosítása*

23. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének harmadik bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás beilleszti a vágóhíd által elhelyezett azonosító bélyegző helyett vagy ahhoz társuló azonosító eszközök lehetséges használatát.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

24. *A 2. cikk módosítása*

24. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének ötödik bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás törli a 2. cikk ötödik bekezdését.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

25. *A 4. cikk módosítása*

25. módosítás

A módosítás a termékleírás 4. cikkének második és harmadik bekezdését, és az egységes dokumentum 3.3. és 5.2. pontját érinti.

Leírás: A módosítás előírja, hogy a vágóhídról vagy darabolóüzemből származó sertéscombok feldolgozását a pácolóüzemben a vágást követő 120 órán belül meg kell kezdeni, a termékleírásban meghatározott hőmérsékleti feltételek módosítása nélkül.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

26. *A 4. cikk módosítása*

26. módosítás

A módosítás a termékleírás 4. cikkének hatodik bekezdését érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás szerint a rövidre vágást a második sózás után és az érlelési szakasz vége előtt is el kell végezni.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

27. *Az 5. cikk módosítása*

27. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkét érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: Az érlelőhelyiségek hőmérsékletéről szóló rész módosítása 20 °C-ról 22 °C-ra emeli a maximális hőmérsékletet.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

28. *Az 5. cikk módosítása*

28. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkét érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: Az érlelőhelyiségek relatív páratartalmáról szóló rész módosítása a relatív páratartalom tartományát „65–80 %”-ról „40–70 %”-ra módosítja.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

29. *Az 5. cikk módosítása*

29. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkét, és az egységes dokumentum 3.2. és 5.2. pontját érinti.

Leírás: A módosítás a Prosciutto di Carpegna minimális érlelési idejét „13 hónapról” „14 hónapra” emeli.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

30. *A 7. cikk módosítása*

30. módosítás

A módosítás a termékleírás 7. cikkét érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás törli a 7. cikket.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

31. *A 8. cikk módosítása*

31. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkét érinti; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás szerint a 8. cikk számozása 7. cikkre módosul.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

32. *A 8. cikk módosítása*

32. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének negyedik bekezdését és az egységes dokumentum 3.2. és 3.5. pontját érinti.

Leírás: A módosítás a vákuumcsomagolt vagy módosított légterű csomagolásba csomagolt sonkák minimális érlelési idejét „legalább 14 hónapról” „legalább 15 hónapra” emeli, ami a szeletelt sonkára is vonatkozik.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

33. *Új 8. cikk*

33. módosítás

A módosítás egy új 8. cikkel egészíti ki a szöveget, és megismétli az egységes dokumentum 5. pontját.

Leírás: A módosítás a „Kapcsolat a környezettel” című 8. cikkel egészíti ki a szöveget, amely összhangban van az *Európai Unió Hivatalos Lapjának* 2009. augusztus 12-i 2009/C 189. számában közzétett egységes dokumentumban már megadott információkkal.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

34. *Új 9. cikk*

34. módosítás

A módosítás egy új 9. cikkel egészíti ki a termékleírást; nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

Leírás: A módosítás bevezeti a „A származás igazolása” című 9. cikket, amely előírja, hogy az OEM termelési láncába tartozó valamennyi felet nyomon kell követni és az ellenőrző szerv ellenőrzése alá kell vonni.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Prosciutto di Carpegna”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Olaszország

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

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 02 – HÚS ÉS ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS VÁGÁSI MELLÉKTERMÉK ÉS BELSŐSÉG

0210 – Hús és élelmezési célra alkalmas vágási melléktermék és belsőség, sózva, sós lében tartósítva, szárítva vagy füstölve; élelmezési célra alkalmas liszt és őrlemény húsból, vágási melléktermékből vagy belsőségből

0210 11 – Sonka, lapocka és részei csonttal

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Prosciutto di Carpegna” érlelt nyers sonka, amelyet a meghatározott földrajzi területen, 14 hónapnál nem rövidebb ideig tartó eljárással, hússertések feldolgozott combjából készítenek.

A feldolgozás végeztével a „Prosciutto di Carpegna” formája kerekded, de nem gömbölyű, hanem a lapos felé hajló, a medencecsonttal ellentétes oldalon megfelelő vastagságú zsírréteggel, tömege pedig legalább 8 kg.

Szeletelés után a vágásfelület lazacrózsaszínűbe hajlik, megfelelő mennyiségű szilárd zsírréteggel, amelynek színe fehér, illetve fehéres rózsaszín. Illata finom és erős, mint az érlelt húsoké általában, íze finom és kellemes, a húsos rész puha és rugalmas.

A sonka kémiai és kémiai-fizikai tulajdonságai a következők: a százalékos nedvességtartalom 57 % és 63 % közötti; a só/nedvességtartalom aránya (a nátrium-klorid százalékos összetétele és a százalékban kifejezett nedvességtartalom aránya) 7,8 és 11,2 közötti; a nedvességtartalom/fehérje arány (a százalékban kifejezett nedvességtartalom és az összes fehérjetartalom százalékos aránya) 1,9 és 2,5 közötti; a fehérjebomlási mutató (a triklórecetsavban (TCA) oldódó nitrogéntartalmú részek százalékos összetétele a teljes nitrogéntartalomra vetítve) legalább 24 és legfeljebb 31.

A „Prosciutto di Carpegna" egészben, kicsontozott formában – akár préselt („*pressato*"), akár rúd alakra préselt formában („*all'addobbo*"), az érlelés során felkerült réteg és a felesleges zsírréteg teljes eltávolítása után –, szeletelve és vákuumos vagy módosított légterű csomagolásban kerülhet forgalomba bocsátásra. A szeletelt és csomagolt „Prosciutto di Carpegna" csak legalább **15 hónapig** érlelt sonka lehet.

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

A sertések takarmánya a sertéstartás földrajzi területéről származik. Bizonyos években azonban előfordulhat, hogy a sertések takarmányának 100 %-ban helyi beszerzése éghajlati és kereskedelmi okokból nem kivitelezhető. Ilyen esetben a területtel való kapcsolat garantálása érdekében biztosítani kell, hogy a sertések takarmányának szárazanyag-tartalma legalább 50 %-ban a sertéstartás földrajzi területéről származzon.

A felhasznált genetikai fajta különlegességére és a hasított hússertésekből kapott alapanyag késztermékké alakítására vonatkozó követelmények mellett a „Prosciutto di Carpegna" elkészítése szempontjából fontos szerep jut a nagy itáliai hagyományhoz tartozó állattenyésztési és takarmányozási módszernek is, amelynek célja, hogy az állatok viszonylag hosszú idő alatt mérsékelt súlyt érjenek el, valamint az, hogy az egységsúly magas legyen. Ezek a követelmények a vágósertések genetikai szelekciójának, minimális életkorának és átlagos tömegének összehangolásával valósíthatók meg, megfelelő takarmányozási előírások segítségével.

Ebben az értelemben, a termékleírásban szereplő előírások szerint, a megengedett takarmányok, azok mennyisége és adagolásuk módja a tenyésztés szakaszai szerint differenciáltak, az állatok életkora és tömege alapján.

Az elválasztási szakaszban a takarmány az állatok takarmányozására vonatkozó hatályos uniós jogszabályok által engedélyezett nyersanyagokból áll. A hatályos jogszabályok szerint engedélyezett a takarmány kiegészítése vitaminokkal, ásványi anyagokkal és aminosavakkal, valamint az adalékanyagok használata.

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

Az előhizlalás szakaszában a sertés takarmányozása során a következő előírásokat is figyelembe kell venni: A hatályos európai uniós jogszabályok szerint engedélyezett a takarmány kiegészítése vitaminokkal, ásványi anyagokkal és adalékanyagokkal; a gabonafélékből származó szárazanyag nem lehet kevesebb az összes szárazanyag 45 %-ánál.

A hízlalási szakaszban az előhízlalási szakaszra vonatkozó valamennyi előírást be kell tartani, a következő kivételekkel: a gabonafélékből származó szárazanyag nem lehet kevesebb az összes szárazanyag 55 %-ánál; a „pörkölt, egész szójabab és/vagy szójapogácsa" és a „halliszt" nyersanyagok nem használhatók.

A gabonaalapú takarmány adható folyékony formában (moslék vagy kása, és, a hagyomány szerint, tejsavóval és/vagy íróval keverve), vagy száraz formában. A jó minőségű zsírborítás eléréséhez a takarmányban megengedett az adag szárazanyag tartalmának legfeljebb 2 %-át kitevő linolsav, és 5 %-át kitevő zsiradék. A tejsavó és az író, valamint az aludttej és a vaj előállításának melléktermékei összesen nem haladhatják meg a 15 liter/nap/sertés mennyiséget. A melaszmaradékot is hozzávéve, az összes nitrogéntartalomnak 2 % alatt kell maradnia. A termékleírásban szereplő előírások végrehajtási intézkedéseit a hatósági ellenőrzési rendszer állapította meg.

A „Prosciutto di Carpegna” kizárólag Lombardia, Emilia-Romagna és Marche régióban született, ott nevelt és ott levágott sertések friss combjából készül, amelyek az alábbiak utódai:

a) az olasz törzskönyvből nemesített olasz Large White, olasz Landrace és olasz Duroc fajtákhoz tartozó, fajtatiszta vagy keresztezett kanok, valamint az olasz Large White és az olasz Landrace hagyományos fajtákhoz tartozó, fajtatiszta vagy keresztezett kocák;

b) az a) pontban említett hagyományos fajtákhoz tartozó kanok és keresztezett kocák vagy más genetikai típusú kocák, feltéve, hogy ezeket a Large White, Landrace vagy Duroc hússertésfajtákat bevonó szelekciós és/vagy keresztezési rendszerek keretében tenyésztik, amelyek céljai összeegyeztethetők az olasz törzskönyv céljaival;

c) egyéb genetikai típusú kanok és kocák, feltéve, hogy ezeket a Large White, a Landrace vagy a Duroc fajtákat bevonó, hússertések tenyésztésére szolgáló szelekciós és/vagy keresztezési rendszerek keretében tenyésztik, amelyek céljai összeegyeztethetők az olasz törzskönyv céljaival;

d) a c) pontban említett egyéb genetikai típusba tartozó kanok és az a) pontban említett hagyományos fajtákhoz tartozó kocák.

Az alábbiakból származó friss sertéscomb nem használható fel:

— kanok és kocák,

— kedvezőtlen tulajdonságokat hordozó sertések, különös tekintettel a stresszre való hajlamra (PSS – Porcine Stress Syndrome).

Az olasz törzskönyvből kiválasztott hússertések jellemzői megegyeznek a hasított sertések kereskedelmi osztályozási rendszeréről szóló, hatályos uniós jogszabályokban meghatározott tulajdonságokkal; ugyanezen osztályozási kritériumok szerint azonban kizárólag az „U”, „R” és „O” osztályokba sorolt hasított sertésekből nyert comb fogadható el.

A „Prosciutto di Carpegna” alapanyagát szolgáltató felnőtt sertések legalább 10 hónaposan kerülnek a vágóhídra. Legalább 110,1 kg és legfeljebb 168,0 kg közötti tömegű hasított testek használhatók, eredetük és származásuk gondos ellenőrzését követően; ez lehetővé teszi az egységes, 12 kg-nál nem kisebb tömegű, és megfelelő vastagságú zsírréteggel borított hasított combok (rövidre vágás) kinyerését és felhasználását.

A több mint 120 órával korábban levágott sertések combjai nem dolgozhatók fel.

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

A „Prosciutto di Carpegna” OEM előállításának és érlelésének a Marche tartományban, Pesaro-Urbino megyében található Carpegna városának közigazgatási és választókörzete területén belül kell történnie.

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

–

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

A „Prosciutto di Carpegna” a „Prosciutto di Carpegna” szavakat feltüntető beégetett tanúsító jellel ellátva kerül forgalomba.

A „Prosciutto di Carpegna” szöveget olvashatóan és kitörölhetetlenül kell feltüntetni, a címkén szereplő minden más felirattól jól megkülönböztethető módon, és a megnevezés után közvetlenül szerepelnie kell a „Denominazione di Origine Protetta” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) kifejezésnek. A feliratokat a termék logójával együtt kell feltüntetni.

Tilos bármely más, kifejezetten nem engedélyezett minősítés feltüntetése.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Prosciutto di Carpegna”-t a termék elkészítésében hagyománnyal rendelkező területen kell előállítani, mely a Marche tartományban, Pesaro-Urbino megyében található Carpegna városának jelenlegi közigazgatási és választókörzetét jelenti. Marche, Emilia-Romagna és Lombardia tartományokban született, ott nevelt, ott levágott és ott feldolgozott sertésektől származó alapanyag használható fel. Az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 46. cikkének (3) bekezdésében megállapított feltételek alkalmazandók.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

A „Prosciutto di Carpegna” előállításának területét a Marche tartományban, Pesaro-Urbino megye területén található Carpegna városa jelenti, amely a következő földrajzi koordinátáknál található, és a következő földrajzi jellemzőkkel rendelkezik:

— koordináták: 43°47’ É 12°20’ K,

— terület: 28,3 km^2,

— tengerszint feletti magasság: 748 m,

— legnagyobb magasság: 1 415 m,

— szintkülönbség: 1 015 m,

— lakosság (2007.12.21): 1 657.

Carpegna a félsziget középső részének északi határán helyezkedik el, területe a Sasso Simone és Simoncello Nemzeti Park határán belül található, ahol a hegy az Adriai-tengertől mintegy 50 kilométerre a déli részen található, nem messze San Marino területétől. A helyi növényvilágra jellemző bükkfaerdők zöldjébe merülve, elhelyezkedése az Appenninek első csúcsaihoz képest megvédi a Tramontana és a Bora hideg szeleitől, ezzel meghatározva a helyi mikroklíma állandó jellemzőit, melyeket a tenger közelsége, a magasság, a mérsékelt széljárás, a felszín-alaktanilag talajvíz-elvezető területeken megálló nedvesség hiánya határoz meg, és ami miatt különösen kiegyensúlyozott, szelíd és száraz nyarak jellemzik, és ezért klímája miatt már régen kedvelt üdülőhellyé vált.

5.2. *A termék sajátosságai*

A nyersanyag megfelelőségi feltételein, az előállítási eljáráson és az érlelt termék végső minősítésén kívül a termék említésre méltó jellegzetes tulajdonságai a következők:

— 10 hónapnál nem fiatalabb sertések húsából nyert combok felhasználása, ami érett és a hosszú érlelésre alkalmasabb húsok feldolgozását jelenti,

— az érlelésre kész sonkák kézi verése, tisztítása és réteggel való bevonása,

— az előállítás bármely fázisában bármely fajta kémiai adalék használatának tilalma (kivéve az előállítás kezdetekor a sózáshoz használt nátrium-klorid alkalmazását),

— a friss combok sózásánál kizárólag szárazon őrölt tengeri só alkalmazása,

— hűtött, de nem mélyhűtött friss combok felhasználása, melyek a sertés minimális életkorának megfelelő nagyságúak,

— a combok feldolgozása a pácolóüzemben a vágástól számított 120 órán belül megkezdődik,

— a teljes eljárás időtartama, ami szerint az érlelés nem fejeződhet be a feldolgozás kezdetétől számított 14 hónapnál előbb,

— a sonka alacsony sótartalma, amelyet az érlelés végén ellenőrzendő kémiai paraméterekről szóló, előírt ellenőrzési jelentés tanúsít, és amelynek következtében a sonka eredeti és egyedi termékként egyértelműen megkülönböztethető más hasonló, Közép-Olaszországban készített terméktől.

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

A Montefeltro, és az ott található nemzeti park szívében található Carpegna földrajzi-környezeti viszonyai a húsok érleléséhez igen kedvező, máshol nem létező mikroklímát alakítottak ki. Az ember már az ősi idők óta ismeri és alkalmazza a húsok érlelésének módszerét. A helyi terület és a sertéshús-feldolgozás összefüggése már az olasz reneszánsz óta dokumentálva van. Azt követően ugyanis, hogy Malatesta Novello, Cesena ura átengedte a cerviai sóbányákat a Velencei Köztársaságnak (1468), kifejezett írott utalás létezik arra, hogy a Carpegnai hercegség előjoga maradt a só szabad felhasználása. A Carpegna felett az Adriai-tenger felől fújó szeleket – melyeket mennyiségükben az Appenninek első vonulatai fognak fel – megszűrő kellemes, de állandó légmozgás szétszórja a terület mediterrán-hegyvidéki speciális mikroflórájának aromáit, amelyek között a nemzeti parkban századok óta fellelhető bükktől, gyertyántól kezdve, a magyalon, a búzavirágon, a liliomon keresztül, a szellőrózsáig és számos orhideafajtáig sokféle aroma megtalálható.

Ezek azok a tényezők, amelyek a húsok szöveteiben működő enzimekre is hatottak. Ezek működése még gyenge sótartalom mellett is megindul, és a hely környezeti feltételeinek hosszú ideig kitett húsok megfelelően megérnek (*stagionatura*). Ezek a környezeti feltételek közvetlen hatással vannak a sonka állagára és érzékszervi tulajdonságaira.

Annak következtében, hogy a hosszú, természetes, só vagy ízesítő anyagok túlzott alkalmazása nélküli érlelésre alkalmas nyersanyag felhasználására volt szükség, a területen idővel meghonosodott és fokozatosan elterjedt az olasz hússertések hagyományos tenyésztése. Folyamatos betelepítések következtében a tenyésztés, amely a legutóbbi időkben tapasztalt száj- és körömfájás-járványok után mára stabilizálódott, az eredeti, elsősorban a központi részeket érintő tenyésztési területekről kiindulva a Pó-síkságon is elterjedt.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F2%252F0%252FD.5055cd245461de8c8e5a/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download