C/2026/2790

2026.5.18.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/2790)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

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

„Culatello di Zibello”

EU hivatkozási szám: PDO-IT-1492-AM02 – 2026.2.20.

1. **A termék elnevezése**

„Culatello di Zibello”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

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

Olaszország

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

Név

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

6. **Standard módosításként való minősítés**

A „Culatello di Zibello” OEM termékleírásának módosításai nem uniós módosítások, mivel nem felelnek meg az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkében meghatározott kritériumoknak, azaz:

— nem változtatják meg az elnevezést vagy az elnevezés használatát, illetve

— nem hordozzák annak veszélyét, hogy érvénytelenné válik az egységes dokumentumban említett földrajzi területtel való kapcsolat, és

— nem vonnak maguk után 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**

Cím

A 2. cikk módosítása

Leírás

1. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének (2) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás a „Genetikai jellemzők” című külön szakasszal egészül ki. Egyértelműbben meghatározásra kerül a nyersanyag genetikai eredete, mind a hímivarú, mind a nőivarú tenyészállatok genetikai típusával kapcsolatban, és hozzáadásra kerülnek az engedélyezett genetikai kombinációk. Ezért a „Prosciutto di Parma” és „Prosciutto di San Daniele” OEM termékekhez kapcsolódó fajtákra vonatkozó előírások szövege megváltozik.

Indokolás: A módosítás pontosítja a keresztezés engedélyezett genetikai kombinációit. Mind az anyaállatok, mind az apaállatok fajtájának és genetikai típusának értékelése fontos a hússertések jellemzőinek fenntartásához, különös tekintettel az olasz törzskönyv szerinti, hússertések tenyésztésére és a „Culatello di Zibello” OEM előállítására szánt három referenciafajtával való kompatibilitás szempontjára.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása

Leírás

2. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének (2) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás az engedélyezett és a nem engedélyezett kombinációkat tartalmazó magyarázó táblázatot illeszt be a sertések genetikai követelményeivel kapcsolatban.

Indokolás: A táblázat beillesztése egyértelműbbé teszi a keresztezés kizárólag lehetséges genetikai kombinációinak meghatározását.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása

Leírás

3. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének (2) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

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

Indokolás: A jegyzékre való hivatkozás és annak frissítése lehetővé teszi a terméklánc jobb nyomon követését.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása

Leírás

4. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének (2) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás pontosítja, hogy a tenyészkanokból és -kocákból, valamint a kedvezőtlen tulajdonságokat, különösen stresszérzékenységet (Porcine Stress Syndrome vagy PSS) hordozó sertésekből származó hús nem használható fel.

Indokolás: A módosítás helyénvaló annak egyértelművé tétele érdekében, hogy a tenyészkanokból és -kocákból, valamint a kedvezőtlen tulajdonságokat, különösen stresszérzékenységet hordozó sertésekből származó hús nem alkalmas a „Culatello di Zibello” előállítására. Ez összhangban van a jelenlegi gyakorlattal, amely eddig a „Prosciutto di Parma” OEM és a „Prosciutto di San Daniele” OEM termékleírására való hivatkozáson alapult.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása

Leírás

5. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének (2) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás külön bekezdést illeszt be „Tartás és takarmányozás” címmel. A szövegbe időrendben bekerülnek a sertéstartás hagyományos szakaszai, azaz a szoptatás, elválasztás, előhizlalás és hizlalás, ily módon felváltva a „Prosciutto di Parma” és a „Prosciutto di San Daniele” OEM-re való hivatkozást.

Indokolás: A módosítás meghatározza a hússertéstartás szakaszait, amelyek már szerepelnek a módosított termékleírásban hivatkozott termékleírásokban.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása

Leírás

6. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének (2) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

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

Indokolás: A módosítás pontosan meghatározza a szoptatási szakasz jellemzőit, összhangban az uniós jogszabályok rendelkezéseivel. A takarmány vitaminokkal és aminosavakkal való kiegészítése és az adalékanyagok használata megfelelő izomépítést biztosít, valamint elősegíti az emésztést és a tápanyagok felszívódását.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása

Leírás

7. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének (2) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás meghatározza a sertések származását igazoló, tintával történő tetoválás módját és idejét, valamint a tetoválás és az annak elhelyezésére szolgáló lemez sablonjait.

Indokolás: A módosítás pontosan szabályozza azokat az eszközöket és szükséges lépéseket, amelyek biztosítják a „Culatello di Zibello” nyersanyagának nyomon követését és nyomonkövethetőségét a sertéstartás első szakaszától kezdve, a már használatban lévő, a bevezetett előírásoknak megfelelő eszközök használatával.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása

Leírás

8. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének (2) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás beilleszt egy referenciatáblázatot, amely megadja a származást igazoló tetoválásba beillesztendő, a malac születési hónapját azonosító betűt.

Indokolás: A módosítás maximális egyértelműséget és átláthatóságot biztosít a „Culatello di Zibello” előállításához használt sertések nyomon követése és nyomonkövethetősége tekintetében, hogy megkönnyítse a sertések életkorának ellenőrzését a tartási és vágási szakaszban.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása

Leírás

9. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének (2) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás bevezeti a tenyésztő által alkalmazott, a sertés származását igazoló tetoválást kiváltó vagy kiegészítő azonosító eszközök használatának lehetőségét.

Indokolás: A származást igazoló tetoválást kiváltó vagy kiegészítő eszközök használata lehetővé teszi a technológiai fejlődéssel összhangban álló más helymeghatározási és nyomonkövetési eszközök alkalmazását.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása

Leírás

10. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének (2) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás szabályt határoz meg a sertések korának hónapokban történő meghatározására vonatkozóan.

Indokolás: A módosítás lehetővé teszi a sertések életkorának egyértelmű és félreérthetetlen ellenőrzését a tartási és vágási szakaszban.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása

Leírás

11. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének (2) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás a sertések elválasztására vonatkozó rendelkezéseket illeszt be. Szabályozza a szakasz időtartamát, a malacok maximális súlyát és a takarmányozási előírásokat. Hivatkozik a száraztakarmány adására, a vitaminokkal, ásványi anyagokkal és aminosavakkal végzett kiegészítésre és az adalékanyagok használatára. 80 napról három hónapra növeli az elválasztási szakasz időtartamát, és a malacok által elérhető maximális tömeget 40 kg-ban rögzíti.

Indokolás: A módosítás két paramétert határoz meg – az időtartamot és a maximális tömeget –, amelyek biztosítják a sertések fokozatos és kiegyensúlyozott növekedését az elválasztási szakaszban. E szakaszban a sertéseket táplálkozási, állatjóléti és egészségügyi szükségleteik kielégítése érdekében a hatályos szabályok által engedélyezett valamennyi nyersanyaggal lehet takarmányozni. A takarmány kiszerelésének formátumára való hivatkozás lehetővé teszi a tenyésztő számára, hogy kiválassza az alkalmazni kívánt megoldást. A takarmány vitaminokkal, ásványi anyagokkal és aminosavakkal való kiegészítése és az adalékanyagok használata megfelelő izomépítést biztosít a sertések számára, valamint elősegíti az emésztést és a tápanyagok felszívódását.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása

Leírás

12. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének (2) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás rendelkezéseket illeszt be az előhizlalási szakaszra vonatkozóan, 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.

A szöveg kiegészül az „Engedélyezett nyersanyagok táblázatával”, és azt a következő szakaszra, azaz a hizlalásra is alkalmazni kell, amelyre vonatkozóan külön szabályok kerülnek beillesztésre. A következő nyersanyagok terminológiája módosul, figyelembe véve az (EU) 2017/1017 rendelettel frissített 68/2013/EU bizottsági rendeletben előírt uniós terminológiát:

— az olasz szövegben a „*mais*” [kukorica] helyébe „*granturco*” [kukorica] lép,

— a „dara” helyébe „liszt” lép,

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

— az olasz szövegben az „*expeller di lino*” [lenlepény] helyébe a „*panello di lino*” [lenpogácsa] lép, ehhez pedig a „lenmagpogácsa-takarmány”, „lenmagliszt”, „lenmagliszt-takarmány” kiegészítés társul,

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

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

— a „kukoricacsíra kivonatából készült liszt” helyébe (amely kifejezésben az olasz szöveg a „*mais*” szót használja) a „kukoricacsíra-liszt” lép (az olaszban a „*granturco*” szó használatával),

— a „szeszgyári gabonamoslék” helyébe „szeszgyári szárított gabonamoslék és oldható maradékok” lép.

A következő nyersanyagokat törlik:

— „magozott szentjánoskenyér”,

— „fehérje lizátumok”,

— „szárított burgonya”,

— „manióka”,

— „préselt és silózott cukorrépapép”,

— „szezámliszt”,

— „kókuszkivonatból készült liszt”,

— „húsliszt”.

A „zab” kifejezést törlik a „kisebb gabonafélék” kategóriájából.

A következő nyersanyagok mennyisége módosul:

— „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-liszt 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 %),

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

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

A lista a következő nyersanyagokkal egészül ki:

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

— „kukoricaszilázs”, a hizlalási szakaszban is,

— „teljes értékű kukoricacsutka-dara”,

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

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

— „36 °C-nál magasabb olvadáspontú lipidek”, 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 osztják: az egyik a „borsó”, a másik az „egyéb hüvelyesek”, mennyiségük pedig növekszik (a „borsó” legfeljebb 25 %-ra, az „egyéb hüvelyesek” legfeljebb 10 %-ra).

A „szemeskukorica- és/vagy kukoricacsutka-dara” esetében az olasz szövegben pontosítják, hogy ez „szemes kukoricára és/vagy kukoricacsutkára” vonatkozik.

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

A „napraforgódara” helyébe a „napraforgómag extrahálásával nyert termékek” lép, amely termékek felhasználását legfeljebb 10 %-ra emelték.

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 gabonamoslék és oldható maradékok” meghatározását.

A linolsav 2 %-os felső határértékének megállapításán felül a módosítás az étrend szárazanyag-tartalmának legfeljebb 5 %-ában határozza meg a zsírtartalom felső határát.

Indokolás: A maximális tömeget – 80 kg helyett – 85 kg-ban határozzák meg a genetikai, táplálkozási és állatjóléti előírások fejlődése miatt, ami a sertések növekedési képességének javulásához vezetett. A maximális időtartam – öt hónap – azért kerül beillesztésre, hogy a hizlalási szakasz előtt biztosítható legyen a kiegyensúlyozott növekedés.

Az egyes nyersanyagok esetében alkalmazott tűréshatárokra való hivatkozás lehetővé teszi a hatályos takarmányozási jogszabályoknak, nevezetesen a 767/2009/EK rendelet 17. cikke (2) bekezdése b) pontjának való megfelelést.

A száraztakarmány adására vonatkozó hivatkozás lehetővé teszi a tenyésztő számára, hogy megválassza az alkalmazni kívánt módszert.

Az „Engedélyezett nyersanyagok táblázata” című, az előhizlalás és a hizlalás esetében egységesítést hozó rész beillesztése könnyebben olvashatóvá teszi a termékleírást.

A nyersanyagok terminológiája az (EU) 2017/1017 rendelettel frissített 68/2013/EU bizottsági rendeletben foglaltakkal összhangban módosul. A terminológia frissítésére azért van szükség, hogy egyértelműbben meg lehessen határozni az említett nyersanyag típusát.

A „zab”-ra való hivatkozást törlik a „kisebb gabonafélék” kategóriájából.

A „húsliszt” törlésre kerül, mivel a közelmúltban bevezetett szabályozási korlátozások miatt már nem használják.

A módosításból kikerülnek a „magozott szentjánoskenyér”, „fehérje lizátumok”, „szárított burgonya”, „manióka”, „préselt és silózott cukorrépapép”, „szezámliszt” és „kókuszkivonatból készült liszt” nyersanyagok, mert ezeket a sertéstartás földrajzi területén alig vagy már egyáltalán nem termesztik, vagy nehezen elérhetők, alacsony tápértékűek vagy műszaki vagy minőségi okokból kevéssé használatosak. A módosítás tehát megszünteti annak lehetőségét, hogy a sertéstartási területen kívülről származó olyan nyersanyagokat használjanak fel, amelyeket már csak elhanyagolható mennyiségben, vagy egyáltalán nem alkalmaznak. Ezek helyett más helyi nyersanyagokat használnak fel, ezáltal erősítve a „Culatello di Zibello” és a földrajzi terület közötti kapcsolatot.

Nagyobb hangsúlyt kap a gabonaalapú étrend jelentősége, és nő a „kukorica”, az „árpa”, a „cirok”, a „búza” és a „tritikálé” százalékos aránya, mivel ezek a takarmányok mindig is a sertések hagyományos étrendjének alapját képezték. Emellett ezeket a takarmányokat gyakran maguk a tenyésztők termesztik a földrajzi területen, ezáltal erősítve a területtel való kapcsolatot; és azt is biztosítják, hogy a sertések a „Culatello di Zibello” előállításához megfelelő fedőzsírral rendelkezzenek.

A szöveg a hizlalási szakasz tekintetében kiegészül továbbá a „kukoricaszilázzsal” és a (B-vitaminban gazdag) „szeszgyári szárított gabonamoslék és oldható maradékokkal”, mivel olyan ideális nyersanyagokról van szó, amelyek biztosítják, hogy a sertések megfelelő mértékű fedőzsírral rendelkezzenek, és amelyeket – magas rosttartalmuk miatt – a felnőtt sertések sokkal könnyebben emésztenek, mint a fiatal sertések.

A „teljes értékű kukoricacsutka-dara” nagyon rostos nyersanyag, amelyet a korpa helyett használnak az állatok rosttal való ellátásához.

A „szárított cukorrépapép” aránya növelésének oka, hogy nagyon jó, rostos termékről van szó; amelynek rosttartalma a vastagbélben könnyen emészthető, így megfelelő termék a kifejlett állatok számára.

Az „író” (az előhizlalás szakaszában), a „magas hőmérsékleten szárított lucerna” és a „napraforgómag extrahálásával nyert termékek” felhasználását növelik, tekintettel e nyersanyagoknak a jellemző előállítási területen való elérhetőségére és a takarmányozási ágazat elmúlt évtizedben elért tudományos eredményeire.

A „kukoricaglutén-liszt és/vagy kukoricaglutén-takarmány” fokozott felhasználása a magas fehérjetartalommal függ össze, amely hasznos az étrendben (nyersfehérje) és könnyen emészthető.

A „36 °C-nál magasabb olvadáspontú lipidek” használatát az előhizlalás és a hizlalás szakaszában egyaránt bevezették, mivel a linolsavra vonatkozó 2 %-os határértéknek a takarmányadagban található szárazanyag zsírtartalmára vonatkozó új 5 %-os határértékkel való kiegészítése biztosítja, hogy a lipidek hizlalási szakaszban való felhasználása megfelelő mértékű fedőzsírt eredményezzen a sertéseknél.

A „szemeskukorica- és/vagy kukoricacsutka-dara” esetében az olasz nyelvi változatba bekerült „di granturco” kifejezés biztosítja a más gabonaféléktől való megkülönböztetést.

A szöveg a „lenmagpogácsa” mellett kiegészül a „lenmagpogácsa-takarmánnyal”, a „lenmagliszttel” és a „lenmagliszt-takarmánnyal”, mivel olyan hasonló nyersanyagokról van szó, amelyek szerepelnek az (EU) 2017/1017 bizottsági rendeletben.

A szöveg kiegészül a „pörkölt egész szójabab és/vagy szójapogácsa” kifejezéssel, mivel a szója a hizlalás szakaszában a sertés energiaszükségletének kielégítéséhez nélkülözhetetlen energiát biztosít.

A „borsó” és az „egyéb hüvelyesek” használatának arányát növelik, mivel ezek olyan növények, amelyek az előállítási területen nőnek; a „borsó” biztosítja a sertések fedőzsírjának minőségét is, és más hüvelyesekkel ellentétben alacsony koncentrációban tartalmaz antinutritív tényezőket.

Ami a „szójabab extrahálásával nyert termékeket” illeti, arányukat az előhizlalási és a hizlalási szakasz esetében egyaránt 20 %-ban határozzák meg annak biztosítása érdekében, hogy a sertések megfelelő fedőzsírral rendelkezzenek. Ezekre a termékekre korábban az 575/2011/EU rendeletben egyetlen bejegyzés – például „szója(bab)dara” – vonatkozott, majd az (EU) 2017/1017 rendelettel módosított 68/2013/EU rendelet 2013-ban ezt kettébontotta „szója(bab)darára” és „szója(bab)dara-takarmányra”. Az (EU) 2017/1017 rendelet számos különböző, szójabab extrahálásával nyert terméket sorol fel, nem lehet azonban valamennyire kitérni, és az (EU) 2017/1017 bizottsági rendelet naprakésszé tétele / módosítása esetén ezek változhatnak is. A megfelelő fedőzsír biztosítása érdekében az engedélyezett nyersanyagok táblázatához fűzött megjegyzések a szárazanyag 2,5 %-ának megfelelő maximális nyerszsírtartalmat írnak elő.

Ami a jelenleg 10 %-ban meghatározott „napraforgómag extrahálásával nyert termékeket” illeti: a nyersanyag nyerszsírtartalma fontos annak biztosításához, hogy a sertések megfelelő fedőzsírral rendelkezzenek; ezért az engedélyezett nyersanyagok táblázatához fűzött megjegyzésekben a szárazanyag 2,5 %-ának megfelelő maximális nyerszsírtartalom szerepel. E termékekre korábban az 575/2011/EU rendeletben egyetlen bejegyzés – például „napraforgódara” – vonatkozott, majd az (EU) 2017/1017 rendelettel módosított 68/2013/EU rendelet ezt 2013-ban kettébontotta „napraforgódarára” és „napraforgódara-takarmányra”. Az (EU) 2017/1017 bizottsági rendelet számos különböző, napraforgómag extrahálásával nyert terméket sorol fel, nem lehet azonban valamennyire kitérni, és az (EU) 2017/1017 bizottsági rendelet naprakésszé tétele / módosítása esetén ezek változhatnak is.

Ami a „repcemag extrahálásával nyert termékeket” illeti, a „repcemag” újonnan kerül be a nyersanyagok jegyzékébe, mivel a genetika fejlődésének köszönhetően lehetővé vált a glükozinolátoktól és az erukasavtól (antinutritív tényezők) mentes új fajták kiválasztása; a bejegyzést úgy fogalmazták meg, hogy megfeleljen a szója- és napraforgó-termékek esetében használt szerkezetnek. Ezekre a termékekre korábban az 575/2011/EU rendeletben egyetlen bejegyzés – például „repcemagdara” – vonatkozott, majd az (EU) 2017/1017 rendelettel módosított 68/2013/EU rendelet 2013-ban ezt kettébontotta: „repcemagdarára” és „repcemagdara-takarmányra”. Az (EU) 2017/1017 bizottsági rendelet számos különböző, repcemag extrahálása során nyert terméket sorol fel, nem lehet azonban valamennyi nyersanyagra kitérni, és az (EU) 2017/1017 rendelet naprakésszé tétele esetén ezek változhatnak is. A „Culatello di Zibello” előállításához megfelelő fedőzsír biztosítása érdekében az engedélyezett nyersanyagok táblázatához fűzött megjegyzésekben a szárazanyag 2,5 %-ának megfelelő maximális nyerszsírtartalmat írnak elő.

A vitaminok, ásványi anyagok és adalékanyagok használata megfelelő izomépítést biztosít, valamint elősegíti az emésztést és a tápanyagok felszívódását.

A „szeszgyári szárított gabonamoslék és oldható maradékok” fogalommeghatározását az (EU) 2017/1017 rendelet 1.12.9. pontjára való hivatkozással pontosítják.

A zsírtartalomra vonatkozó felső határértéknek a linolsavtartalomra vonatkozó felső határérték melletti bevezetése biztosítja, hogy a „Culatello di Zibello” előállításához használt sertések optimális mértékű fedőzsírral rendelkezzenek; e két kritérium alapvető fontosságú, mivel a sertések esetében a fedőzsír minőségére hatást gyakorolni képes, potenciális zsírforrásnak minősülő nyersanyagokat vagy növelték (kukorica) vagy bevezették (36 °C feletti olvadáspontú lipidek).

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása

Leírás

13. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének (2) bekezdését érinti.

Leírás: A módosítás beilleszt egy olyan rendelkezést, amely kimondja, hogy a sertéstakarmány éves szárazanyag-tartalmának legalább 50 %-a arról a földrajzi területről kell hogy származzon, ahol a sertéseket tenyésztik.

Indokolás: A sertések takarmányozására használt nyersanyagok a tartási hely földrajzi területéről származnak. Előfordulhat azonban, hogy éghajlati és kereskedelmi okokból technikailag nem lehetséges a nyersanyagok 100 %-át helyben beszerezni. Mindenesetre a „Culatello di Zibello” minőségét és a területtel való kapcsolatát mindig garantálja az a tény, hogy a takarmányadag szárazanyag-tartalmának éves szinten legalább 50 %-a a tartás földrajzi területéről származik, az (EU) 2024/1143 rendelet 47. cikkének (2) bekezdésével összhangban.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása

Leírás

14. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének (2) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A sertéstakarmányozás hizlalási szakaszra vonatkozó szabályozásának módosítása visszautal az előhizlalási szakaszhoz beillesztett „Engedélyezett nyersanyagok táblázatára”, a hizlalási szakaszhoz szükséges néhány előírással.

Indokolás: A módosítás világos képet ad a hizlalási szakaszban engedélyezett takarmányról is.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása

Leírás

15. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének (2) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás bevezeti a „Sertések levágása és darabolása” című szakaszt, amely kimondja, hogy a sertés minimális vágási életkora kilenc hónap. Ez összhangban van a jelenlegi gyakorlattal, amely a „Prosciutto di Parma” OEM és a „Prosciutto di San Daniele” OEM termékleírására való hivatkozáson alapul. A termékleírás pontosítja, hogy az életkor ellenőrzése a sertések takarmányozására és tartására vonatkozó részben leírt, a származást igazoló tetoválás és/vagy a származást igazoló tetoválást kiváltó vagy kiegészítő eszközök segítségével történik.

Indokolás: Ez a módosítás egyértelműbbé teszi a termékleírást a vágási szakasz tekintetében, beleértve a technológiai fejlődést is. A sertések életkorának (legalább kilenc hónap) kiszámítására szolgáló módszer jelzése helyes és egyértelmű számítást tesz lehetővé a gazdasági szereplők és az ellenőrző szervezet számára.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása

Leírás

16. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének (2) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

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

Indokolás: A módosítás pontosítja a termékleírást a gazdasági szereplők számára, valamint ellenőrzési célokból.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása

Leírás

17. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének (3) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás aktualizálja a „Culatello di Zibello” előállításához felhasznált „H Heavy” kategóriába sorolt hasított testekre való hivatkozást azáltal, hogy meghatározza a hatályos európai uniós osztályozási rendszer szerint felhasználható hasított testek kategóriáit.

Indokolás: A módosítás aktualizálja a hatályos európai uniós jogszabályokra való hivatkozásokat, és meghatározza azokat a hasítottsertés-kategóriákat, amelyek az sz. 1308/2013/EU rendelet alapján hatályos európai uniós szabályok szerint felhasználhatók a „Culatello di Zibello” előállításához.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása

Leírás

18. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének (3) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás bevezeti azt a követelményt, amely szerint az egyes hasított sertések tömege nem haladhatja meg a 195,0 kg-ot.

Indokolás: A sertések súlyának növekedése az európai sertéstenyésztésnek a genetika, a higiénia, a tenyésztési gyakorlatokra vonatkozó egészségügyi előírások, az állatjólét és a takarmányozás javulásából eredő jelenlegi tendenciájához kapcsolódik. Összefüggés van a hasított test súlya és a végtermék súlyának a termékleírás 6. cikkében előírt növekedése között.

Az egyes hasított testek tömegének meghatározása lehetővé teszi annak ellenőrzését is, hogy minden levágott sertés megfelel-e a jogosultsági követelményeknek.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása

Leírás

19. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének (3) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

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

Indokolás: A módosítás pontosítja a tömeg és a besorolás kötelező megállapításának időpontját, ezáltal megkönnyítve a kapcsolódó ellenőrzéseket.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása

Leírás

20. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének (4) és (5) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás törli a 2. cikk (4) és (5) bekezdésének tartalmát.

Indokolás: A törlésre azért van szükség, mert az ellenőrzési rendszerre vonatkozó rendelkezéseket érint.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása

Leírás

21. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének (6) bekezdését és az egységes dokumentum 4.4. és 5. pontját érinti.

Leírás: A módosítás összevonja a korábbi „Polesine” és „Zibello” településekre való hivatkozásokat, és immár „Polesine Zibello” településnév alatt szerepelnek.

Indokolás: A módosításra azért van szükség, mert Emilia-Romagna 2015. november 23-i 20. sz. regionális törvénye Párma megyében „Polesine” és „Zibello” települések összevonásával létrehozta „Polesine Zibello” települést. Ezt a törvényt az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönyének 3. külön sorozatában (Régiók, 15. szám, 2016. április 9.) tették közzé.

A módosítás nem vonja maga után a „Culatello di Zibello” OEM előállítási területének módosítását.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása

Leírás

22. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének (6) bekezdését és az egységes dokumentum 4.4. és 5. pontját érinti.

Leírás: A módosítás kiegészíti „San Secondo” település nevét a „Parmense” szóval, mivel a név korábban helytelenül szerepelt a termékleírásban.

Indokolás: A módosítás helyénvaló, mivel beilleszti a település pontos nevét, tekintettel arra, hogy az 1862. október 5-i 878. sz. királyi rendelet, amelyet az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönyének 1862. október 24-i 252. számában tettek közzé, a nevet „San Secondo”-ról „San Secondo Parmense”-re változtatta.

A módosítás nem vonja maga után a „Culatello di Zibello” OEM előállítási területének módosítását.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 2. cikk módosítása

Leírás

23. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének (6) bekezdését és az egységes dokumentum 4.4. és 5. pontját érinti.

Leírás: A módosítás a „Sissa” településre való hivatkozást a „Sissa Trecasali” településre való hivatkozással váltja fel, pontosítva, hogy az előállítási terület csak Sissa Trecasali település azon részét foglalja magában, amely korábban az egykori Sissa településhez tartozott.

Indokolás: A módosításra azért van szükség, mert Emilia-Romagna 2013. november 7-i 20. sz. regionális törvénye Párma megyében „Sissa” és „Trecasali” települések összevonásával létrehozta „Sissa Trecasali” települést. Ezt a törvényt az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönyének 3. külön sorozatában (Régiók, 50. szám, 2013. december 14.) tették közzé.

A módosítás nem vonja maga után a „Culatello di Zibello” OEM előállítási területének módosítását.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 3. cikk módosítása

Leírás

24. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 3. cikkét érinti, az egységes dokumentumot nem.

Leírás: A módosítás megtiltja a nátrium- és/vagy kálium-nitrát használatát.

Indokolás: A módosítás formalizálja azt a meglévő gyakorlatot, hogy a gyártók nem használnak nátrium- és/vagy kálium-nitrátot, ami összhangban van az Egészségügyi Világszervezet nitrátcsökkentésre vonatkozó ajánlásaival is. A só hatása és a hosszú érlelési idő lehetővé teszi a higiénia és az élelmiszer-biztonság garantálását ezen adalékanyagok használata nélkül.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 4. cikk módosítása

Leírás

25. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 4. cikkének (2) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás megtiltja a nátrium- és-nitrát használatát.

Indokolás: A módosítás formalizálja azt a meglévő gyakorlatot, hogy a gyártók nem használnak nátrium-nitrátot, ami összhangban van az Egészségügyi Világszervezet nitrátcsökkentésre vonatkozó ajánlásaival is. A só hatása és a hosszú érlelési idő lehetővé teszi a higiénia és az élelmiszer-biztonság garantálását ezen adalékanyagok használata nélkül.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 4. cikk módosítása

Leírás

26. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 4. cikkének (4) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás „0 °C és 5 °C között” határozza meg a pihentető kamrák hőmérséklet-tartományát.

Indokolás: A módosítás helyénvaló, mivel lehetővé teszi a termelők által használt pihentető kamrák hőmérsékletének meghatározását. Ez egyértelműbbé és szigorúbbá teszi a termékleírást, többek között ellenőrzési célokból is. Ez a hőmérséklet-tartomány elősegíti a só megfelelő felszívódását a legkülső rétegekből a legbelső rétegekbe.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 4. cikk módosítása

Leírás

27. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 4. cikkének (4) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás értelmében a Culatello pihentető kamrában való elhelyezésének időtartama legalább hat nap és legfeljebb 21 nap.

Indokolás: A módosítás lehetővé teszi a termelők számára, hogy felmérjék a sónak a Culatello legkülső rétegeiből a legbelső rétegeibe történő felszívódását, és biztosítja, hogy a termékleírás egyértelműbb és pontosabb legyen, többek között ellenőrzési célokból is.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 4. cikk módosítása

Leírás

28. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 4. cikkének (4) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás (az olasz szövegben) a „*successo*” szót a „*successivo*” szóval váltja fel.

Indokolás: A módosításra a termékleírásban szereplő gépelési hiba kijavítása érdekében van szükség.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 4. cikk módosítása

Leírás

29. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 4. cikkének (5) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás a „kézzel” jelzővel egészíti ki a „kötözés” szót.

Indokolás: A kézzel történő kötözésre való hivatkozás helyénvaló, mivel javítja a termékleírás pontosságát, és kiemeli ennek a termelők által ismétlődően megtett lépésnek a jellemzőit.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 4. cikk módosítása

Leírás

30. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 4. cikkének (5) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás a 4. cikk (5) bekezdéséből ugyanezen cikk utolsó bekezdésébe helyezi át „Az érlelés előrehaladtával a hús zsugorodása fokozatosan lazítja a kötözést” szövegrészt.

Indokolás: Ez a módosítás biztosítja, hogy a „Culatello di Zibello” OEM előállításának lépéseit a termékleírásban a megfelelő sorrendben rendezzék el.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 4. cikk módosítása

Leírás

31. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 4. cikkének (5) bekezdését és az egységes dokumentum 4.6. pontját érinti.

Leírás: A módosítás bevezeti a kereskedelmi azonosító zárat a termékleírásba. A leírás mellett ismerteti, hogyan kell piros-fehér kétszínű zsineggel felhelyezni, és mire szolgál.

Indokolás: A kereskedelmi azonosító zár, amelyet piros-fehér kétszínű zsineggel helyeznek fel, a termék ismertetőjegye. Ez összhangban van azzal a ténnyel, hogy jelenleg a „Culatello di Zibello” OEM valamennyi termelője használja. Az azonosító zárat a feldolgozási szakasz kezdetének pontos megadására, valamint a „Culatello di Zibello” minimális érlelési követelményeinek való megfelelés hatékony ellenőrzésének biztosítására is használják.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 4. cikk módosítása

Leírás

32. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 4. cikkének (5) bekezdését és az egységes dokumentum 4.6. pontját érinti.

Leírás: A módosítás bevezeti a „Culatello di Zibello” kereskedelmi azonosító zár grafikus mintáját, és meghatározza az alkalmazott színeket.

Indokolás: A kereskedelmi azonosító zár grafikus sablonjának és színspecifikációjának bevezetése biztosítja, hogy azt a rendeltetésszerű használatnak megfelelően reprodukálják.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 4. cikk módosítása

Leírás

33. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 4. cikkének (5) bekezdését és az egységes dokumentum 4.6. pontját érinti.

Leírás: A módosítás rendelkezik a feldolgozó által alkalmazott kereskedelmi azonosító zárat kiváltó vagy kiegészítő azonosító eszközök használatának lehetőségéről.

Indokolás: A kereskedelmi azonosító zárat kiváltó vagy kiegészítő azonosító eszközök használata lehetővé teszi a technológiai fejlődéssel összhangban álló más helymeghatározási és nyomonkövetési eszközök alkalmazását.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Az 5. cikk módosítása

Leírás

34. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének (1) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A módosítás kibővíti az érlelés hőmérséklet-tartományát, így az 13–17 °C-ról 12–23 °C-ra változik.

Indokolás: A módosítás lehetővé teszi a termelők számára az érlelési folyamat optimalizálását annak érdekében, hogy biztosítsa és előmozdítsa a szeleteléskor látható jellegzetes szín kialakulását és a „Culatello di Zibello” meghatározó illatát.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 6. cikk módosítása

Leírás

35. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 6. cikkének (1) bekezdését és az egységes dokumentum 4.2. pontját érinti.

Leírás: A módosítás a minimális érlelési időszak végére elérhető maximális tömeget 5 kg-ról 6 kg-ra növeli.

Indokolás: Kapcsolat áll fenn a végtermék tömegének változása és a sertések és hasított testek tömegének engedélyezett növekedése, valamint a „Culatello di Zibello” előállításához használt vágott sertéscombok technikai hozama között.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 6. cikk módosítása

Leírás

36. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 6. cikkének (4) bekezdését és az egységes dokumentum 4.2. pontját érinti.

Leírás: A módosítás előírja a nátrium-klorid (NaCl) minimális százalékos arányának 3,40-ről 2,80-ra történő csökkentését.

Indokolás: A NaCl – nátrium-klorid – minimális értékének módosítása a táplálkozási profilban és sertéshús fizikai-kémiai jellemzőiben az elmúlt években bekövetkezett változásoknak tudható be, amelyek a szelekcióhoz és a genetikai fejlődéshez kapcsolódnak. Az alacsonyabb sótartalom az Egészségügyi Világszervezetnek az étrend nátriumtartalmának csökkentésére vonatkozó ajánlásaira is reagál.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 7. cikk módosítása

Leírás

37. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 7. cikkét érinti, az egységes dokumentumot nem.

Leírás: A módosítás törli a 7. cikkben az ellenőrző szervezetre való hivatkozást.

Indokolás: A törlésre azért van szükség, hogy a termékleírás összhangba kerüljön a hatályos európai uniós jogszabályokkal, mivel az (EU) 2024/1143 rendelet 49. cikke nem írja elő az ellenőrző szervezetre való hivatkozások beillesztését a termékleírásba.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 8. cikk módosítása

Leírás

38. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkét érinti, az egységes dokumentumot nem.

Leírás: A módosítás a 8. cikket átszámozza 7. cikkre.

Indokolás: A módosításra a termékleírás cikkeinek új sorrendje miatt van szükség, mivel az (EU) 2024/1143 rendelet 49. cikke nem írja elő az ellenőrző szervezetre való hivatkozások beillesztését a termékleírásba.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 8. cikk módosítása

Leírás

39. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének (1) bekezdését és az egységes dokumentum 4.6. pontját érinti.

Leírás: Leírás: A módosítás a „*denominazione di origine controllata*” [ellenőrzött eredetmegjelölés] kifejezést a „*denominazione di origine protetta*” [oltalom alatt álló eredetmegjelölés] kifejezéssel váltja fel.

Indokolás: A módosításra a mezőgazdasági termékek földrajzi árujelzőire vonatkozó európai uniós jogszabályokkal való összehangolás érdekében van szükség.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 8. cikk módosítása

Leírás

40. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének (1) bekezdését és az egységes dokumentum 4.6. pontját érinti.

Leírás: A módosítás a „*menzione*” [kifejezés] szót a „*dicitura*” [megjelölés] szóval váltja fel.

Indokolás: A módosítás összehangolja a termékleírásban használt terminológiát a hatályos európai uniós jogszabályokban használt terminológiával.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 8. cikk módosítása

Leírás

41. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének (1) bekezdését és az egységes dokumentum 4.6. pontját érinti.

Leírás: A módosítás bevezeti az „OEM” használatának lehetőségét az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” megjelölés rövidítéseként.

Indokolás: A módosítás összehangolja a termékleírást a hatályos uniós jogszabályokkal, különösen az (EU) 2024/1143 rendelet 37. cikkének (6) bekezdésével.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 8. cikk módosítása

Leírás

42. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének (1) bekezdését és az egységes dokumentum 4.6. pontját érinti.

Leírás: A módosítás olyan rendelkezést vezet be, amely kötelezővé teszi az Európai Unió OEM szimbólumának használatát a „Culatello di Zibello” megjelöléssel.

Indokolás: A módosítás lehetővé teszi a termékleírás és az (EU) 2024/1143 rendelet 37. cikk (3) bekezdésének összehangolását.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A 8. cikk módosítása

Leírás

43. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének (5) bekezdését és az egységes dokumentum 4.6. pontját érinti.

Leírás: A módosítás külön bekezdést illeszt be a termékleírás 7. cikkébe a „Culatello di Zibello” forgalmazásának módjairól és formáiról:

— egészben, sertéshólyagba vagy természetes bélbe burkolva, kétszínű zsineggel kötözve, kereskedelmi azonosító zárral és/vagy alternatív eszközzel ellátva,

— egészben, sertéshólyag vagy természetes bél helyett vákuumcsomagolásba csomagolva, kétszínű zsineggel kötözve, kereskedelmi azonosító zárral és/vagy alternatív eszközzel ellátva,

— két részre osztva, sertéshólyag vagy természetes bél helyett vákuumcsomagolásba csomagolva, kétszínű zsineggel kötözve, kereskedelmi azonosító zárral és/vagy alternatív eszközzel ellátva,

— szeletelve, védőgázas vagy vákuumcsomagolásban.

Indokolás: A módosítás egyértelmű információkat ad meg a termékleírásban a „Culatello di Zibello” forgalmazásának módjairól és formáiról. Ez hasznos annak biztosítása szempontjából, hogy a fogyasztók számára azonosítható legyen, különösen az előrecsomagolt termékek növekvő piaci relevanciájának fényében.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Egy új 8. cikk beillesztése

Leírás

44. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkét és az egységes dokumentum 6. pontját érinti.

Leírás: A módosítás a termékleírást egy új, „A környezettel való kapcsolat” című 8. cikkel egészíti ki. Leírja a „Culatello di Zibello” és környezete közötti kapcsolatot azon információk alapján, amelyek a „Culatello di Zibello” OEM-ként történő bejegyzése iránti kérelem (összefoglaló) 5. pontjának d) és f) alpontjában szerepelnek, amelyet 1994-ben nyújtottak be az 1992. július 14-i 2081/92/EGK tanácsi rendelet akkor alkalmazandó 17. cikke alapján.

Indokolás: A beillesztett rész lehetővé teszi a termékleírás összehangolását a hatályos uniós jogszabályokkal, különösen az (EU) 2024/1143 rendelet 49. cikkének (1) bekezdésével.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Egy új 9. cikk beillesztése

Leírás

45. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 9. cikkét érinti, az egységes dokumentumot nem.

Leírás: A módosítás kiegészíti a termékleírást „A származás igazolása" című 9. cikkel. Ez a rendelkezés kimondja, hogy az OEM előállítási láncának minden szereplőjét monitorozni kell és az ellenőrző szervezet ellenőrzése alá kell vonni annak biztosítása érdekében, hogy a bejegyzett elnevezéssel ellátott termék nyomon követhető és visszakövethető legyen.

Indokolás: E cikk beillesztése szükséges ahhoz, hogy a termékleírás összhangba kerüljön a hatályos európai uniós jogszabályokkal.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Culatello di Zibello"

EU hivatkozási szám: PDO-IT-1492-AM02 – 2026.2.20.

1. **Elnevezés(ek)**

„Culatello di Zibello"

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Olaszország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

16 – HÚSBÓL, HALBÓL, RÁKFÉLÉBŐL, PUHATESTŰBŐL VAGY MÁS GERINCTELEN VÍZIÁLLATBÓL, VAGY ROVARBÓL KÉSZÜLT TERMÉKEK

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Culatello di Zibello" a természetes módon érlelt, nyersen fogyasztandó termékek kategóriájába tartozik. A pácolás utáni késztermék jellegzetes körte alakú, a domború részen vékony zsírréteggel, ismertetőjele a zsineggel való, nagy szemű hálót alkotó kötözési mód. Daraboláskor egyenletes vörös színű, az izomszövetek között fehér zsírral. Íze jellegzetes, enyhe és finom.

A minimális érlelési időszak végén a „Culatello di Zibello” tömegének 3 kg és 6 kg között kell lennie. Forgalomba hozatalakor a „Culatello di Zibello” középső részéből vett minták alapján meghatározott következő kémiai és fizikai-kémiai tulajdonságokkal kell rendelkeznie:

pH	Max.: 6,75	Min.: 5,80
NaCl %	Max.: 5,40	Min.: 2,80
Nedvességtartalom	Max.: 51,00	Min.: 38

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

A sertések takarmánya a sertéstartás földrajzi területéről származik. Bizonyos években azonban előfordulhat, hogy éghajlati és kereskedelmi okokból technikailag nem lehetséges a sertések számára szükséges nyersanyagok 100 %-át helyben beszerezni. Ilyenkor a „Culatello di Zibello” minőségének és a területtel való kapcsolatának biztosítása érdekében minden esetben garantálni kell, hogy a sertések számára éves szinten szükséges nyersanyagok szárazanyag-tartalmának legalább 50 %-a arról a földrajzi területről származzon, ahol a sertéseket tenyésztik.

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

A „Culatello di Zibello” előállításának valamennyi műveletét – a sózástól a minimális érlelési időszak végéig – a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni, amely a következő települések területét foglalja magában: Polesine Zibello, Busseto, Soragna, Roccabianca, San Secondo Parmense, Sissa Trecasali (kizárólag az egykori Sissa településhez tartozó terület) és Colorno.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

–

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

A „Culatello di Zibello” a minimális érlelési időszak végén a következő formákban hozható forgalomba:

— egészben, sertéshólyagba vagy természetes bélbe burkolva, kétszínű zsineggel kötözve, kereskedelmi azonosító zárral és/vagy alternatív eszközzel ellátva,

— egészben, sertéshólyag vagy természetes bél helyett vákuumcsomagolásba csomagolva, kétszínű zsineggel kötözve, kereskedelmi azonosító zárral és/vagy alternatív eszközzel ellátva,

— két részre osztva, sertéshólyag vagy természetes bél helyett vákuumcsomagolásba csomagolva, kétszínű zsineggel kötözve, kereskedelmi azonosító zárral és/vagy alternatív eszközzel ellátva,

— szeletelve, védőgázas vagy vákuumcsomagolásban.

Az 1. ábrán szereplő kereskedelmi azonosító zár egy négyszögletes, nedvességálló, ragasztóval bevont kartondarab, amely szalmasárga színű, és vörösesbarna betűk találhatók rajta.



A kereskedelmi azonosító zárat kiváltó vagy kiegészítő, az ellenőrző szervezet által jóváhagyott más azonosító eszköz használata is engedélyezhető.

A „Culatello di Zibello” oltalom alatt álló eredetmegjelölést minden más felirattól teljesen megkülönböztethető, egyértelmű és letörölhetetlen betűkkel kell feltüntetni a címkén, és azt közvetlenül a „Denominazione di Origine Protetta” [oltalom alatt álló eredetmegjelölés] megjelölésnek vagy a „DOP” [OEM] rövidítésnek, valamint az európai uniós OEM szimbólumnak kell követnie.

Ezeket a megjelöléseket adott esetben az eredetmegjelölés logója is kísérheti. Minden egyéb, nem kifejezetten előírt minősítés használata tilos. Mindazonáltal megengedett olyan – nevekre, társasági formákra vagy magántulajdonban lévő márkajelzésekre – utaló jelölések használata, amelyeknek nincs dicsérő vagy a fogyasztókat megtévesztő jelentése, valamint feltüntethető annak a sertéstelepnek a neve, ahonnan a termék származik.

5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Culatello di Zibello” kizárólag a következő régiók területét magában foglaló földrajzi területen született, nevelt, levágott és darabolt sertésekből készül: Emilia-Romagna és Lombardia.

A „Culatello di Zibello” előállítási területe a következő településeket foglalja magában: Polesine Zibello, Busseto, Soragna, Roccabianca, San Secondo Parmense, Sissa Trecasali (kizárólag az egykori Sissa településhez tartozó terület) és Colorno.

6. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A kapcsolat összefoglalása

A „Culatello di Zibello” hírneve a hagyományos előállítási helyekhez kapcsolódik. A termék eredete nagyon régre nyúlik vissza, ami a helyi sertéstenyésztés elterjedésével, valamint a Bassa Parmense terület és a Piacenza és Párma megyék közötti határ egyes területeinek sajátos éghajlati viszonyaival áll összefüggésben. Több elismert szerző írásaiban található történelmi utalás a termékre, említi többek között a krónikaíró Bonaventura Angeli a „Historia della città di Parma”, valamint a történész Angelo Pezzana. A termékleírás jelenleg összhangban van a „Prosciutto di Parma” és a „Prosciutto di San Daniele” eredetmegjelölésekre vonatkozó egyedi nemzeti szabályozással.

Ennek az eredetmegjelöléssel ellátott terméknek a jellemzőit a környezet, valamint a természeti és emberi tényezők alakították. A nyersanyag tulajdonságai kifejezetten a meghatározott földrajzi makrorégióra jellemzőek. A nyersanyag származási területén az állattenyésztés fejlődése a széles körű gabonatermesztéshez és a rendkívül specializált tejágazatban alkalmazott munkamódszerekhez kapcsolódik, amelyek ösztönözték a helyi sertéstenyésztést. A 4. pontban meghatározott mikroterület feltételei indokolják, hogy a „Culatello di Zibello” feldolgozása ezen a területen összpontosult. A földrajzi környezettel való kapcsolat a „Culatello di Zibello” előállításában hagyományosan érintett, a Pó folyó közelében található területek sajátos éghajlati viszonyaiból (magas páratartalom) ered. Ennélfogva az „alapanyag – termék – eredetmegjelölés” együttese máshol nem reprodukálható ismertetőjegyekkel kapcsolódik az érintett terület gazdasági-társadalmi fejlődéséhez.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F8%252F4%252FD.1cc68685146640725805/P/BLOB%3AID%3D3339/E/pdf?mode=download