C/2025/2768

2025.5.15.

Egy földrajzi árujelzőhöz kapcsolódó termékleírás jóváhagyott standard módosításának az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele ([1])

(C/2025/2768)

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

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

„Prosciutto Toscano”

EU-szám: PDO-IT-1494-AM01 – 2025.2.17.

OEM (X) OFJ ( )

1. **A termék neve**

„Prosciutto Toscano”

2. **Az a tagállam, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

3. **Ágazat**

☒ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

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

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

–

5. **A jóváhagyott módosítás(ok) ismertetése**

Annak indoklása, hogy a módosítás vagy a módosítások miért minősülnek az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében meghatározott standard módosításnak:

A „Prosciutto Toscano” OEM termékleírásának módosítása

— 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; o

— nem vonnak maguk után semmiféle korlátozást a termék forgalmazásával kapcsolatban.

1. *A 2. cikk módosítása*

1. sz. módosítás

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

([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).

Leírás: a módosítás pontosítja, hogy a sertések feldarabolását is Lombardia, Emilia-Romagna, Marche, Umbria, Lazio és Toszkána régiókban kell elvégezni.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

2. *A 2. és 3. cikk módosítása*

2. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második és harmadik bekezdését és 3. cikkének első bekezdését, valamint az egységes dokumentum 3.3. pontját érinti.

Leírás: a módosítással a termékleírás 3. cikkében említett fajtajegyzék helyébe lépő, a „Genetikai jellemzőkre" vonatkozó külön bekezdés kerül hozzáadásra. 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.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

3. *A 2. cikk módosítása*

3. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második és harmadik bekezdését érinti; az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: a módosítással hozzáadásra kerül a sertések genetikai követelményeit tartalmazó magyarázó táblázat, az engedélyezett és nem engedélyezett kombinációkkal.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

4. *A 2. cikk módosítása*

4. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második és harmadik bekezdését érinti; az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: a módosítással hozzáadásra kerül a Mezőgazdasági, Élelmiszerbiztonsági és Erdészeti Minisztérium által jóváhagyott genetikai típusjegyzékre való hivatkozás.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

5. *A 2. cikk módosítása*

5. sz. módosítás

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

Leírás: a módosítás kizárja a tenyészkocák és -kanok, valamint az ellenjavallt tulajdonságokat (PSS) hordozó egyedek combjának felhasználását.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

6. *A 2. cikk módosítása*

6. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második és harmadik bekezdését érinti; az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: a módosítással hozzáadásra kerül a „Tenyésztés és takarmányozás" című külön bekezdés. Hozzáadásra kerülnek a sertéstenyésztés hagyományos időrendi szakaszai: a szoptatás, az elválasztás, a növendékkor és a hizlalás, felváltva a „Prosciutto di Parma" és „Prosciutto di San Daniele" OEM-re való hivatkozást.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

7. *A 2. cikk módosítása*

7. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második és harmadik bekezdését érinti; az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A szoptatás időtartama legalább 28 nap, a 2008/120/EK irányelv I. melléklete II. fejezetének C. pontjában foglaltakkal összhangban. Hozzáadásra kerülnek továbbá a természetes és a mesterséges szoptatásra, a megengedett nyersanyagok adagolására, az ásványi anyagok használatára, a vitamin- és aminosav-kiegészítőkre és az adalékanyagok használatára való hivatkozások.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

8. *A 2. cikk módosítása*

8. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második és harmadik bekezdését érinti; az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: a módosítással meghatározásra kerül a sertések származását igazoló, tintával történő tetoválás módja és ideje, a tetoválási minták és az elhelyezésükre szolgáló tetováló eszköz betétlemezei. Minden sertést meg kell jelölni, mindkét combon.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

9. *A 2. cikk módosítása*

9. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második és harmadik bekezdését érinti; az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: a módosítással hozzáadásra kerül az a referenciatáblázat, amely a származást igazoló tetoválásba beillesztendő, a malacok születési hónapját azonosító betűkódokat tartalmazza.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

10. *A 2. cikk módosítása*

10. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második és harmadik bekezdését érinti; az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: a módosítással bevezetésre kerül a tenyésztő által elvégzett, a sertés származását igazoló, tintával történő tetoválást kiváltó vagy kiegészítő azonosító eszközök használatának lehetősége.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

11. *A 2. cikk módosítása*

11. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének második és harmadik bekezdését érinti; az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: a módosítással hozzáadásra kerül a sertések korának hónapokban történő meghatározására vonatkozó szabály.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

12. *A 2. cikk módosítása*

12. sz. módosítás

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

Leírás: a módosítással a sertések elválasztására vonatkozó rendelkezések kerülnek hozzáadásra. Szabályozásra kerül az elválasztási szakasz időtartama, a malacok maximális tömege és a takarmányozási előírások. Hozzáadásra kerül a takarmány „száraz állagára”, a vitamin-, ásványianyag- és aminosav-kiegészítőkre és az adalékanyagok használatára való hivatkozás. Az elválasztás időtartama 80 napról 3 hónapra növekszik, és 40 kg-os felső határral meghatározásra kerül a malacok maximális súlya.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

13. *A 2. cikk módosítása*

13. sz. módosítás

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

Leírás: a módosítással bevezetésre kerülnek a növendékkor szakaszára vonatkozó rendelkezések; meghatározásra kerül e szakasz maximális időtartama, amely öt hónap, a szakasz végére elérhető súlyhatár pedig 80 kg-ról 85 kg-ra emelkedik.

Meghatározásra kerül a 767/2009/EK rendelet 17. cikke (2) bekezdésének b) pontja szerinti, az egyes nyersanyagok tűréshatárára való hivatkozás, míg a 10 %-os arányra való hivatkozás törlésre kerül. Hozzáadásra kerül, hogy a tenyésztők kifejezetten élhetnek a száraz állagú takarmány adásának lehetőségével.

Hozzáadásra kerül a hizlalási szakaszban is használt engedélyezett nyersanyagok táblázata, amely kiegészült az erre a szakaszra vonatkozó előírásokkal. Az (EU) 2017/1017 rendelettel naprakésszé tett 68/2013/EU rendeletben említett európai uniós jogszabályokban előírt nómenklatúra figyelembevételével módosul a következő nyersanyagok elnevezése:

— a „kukorica” a továbbiakban: „kukorica”

— a „dara” a továbbiakban: „liszt”

— a „dehidratált lucernaliszt” a továbbiakban: „magas hőmérsékleten szárított lucerna”

— a „lenmagpogácsa” a továbbiakban „lenmagpogácsa”, amelyhez hozzáadásra kerül a „lenmagpogácsa-takarmány”, a „lenmagliszt” és a „lenmagliszt-takarmány”.

— Az „alma és körte, szőlő- vagy paradicsomhéj, mint az étrendkiegészítők vivőanyagai” a továbbiakban: „gyümölcspréselés maradékai és paradicsompréselés maradékai, mint az előkeverékek vivőanyagai”

— a „sör- és/vagy torulaélesztő” a továbbiakban: „élesztők”

— a „kukoricaszemekből készült liszt” a továbbiakban „kukoricacsíra-liszt”

— a „szeszfőzde származékok” a továbbiakban „szeszgyári szárított gabonamoslék és oldható maradékok”.

Törlésre kerülnek a következő nyersanyagok:

— „magozott szentjánoskenyér”

— „fehérje lizátumok”

— „dehidratált burgonya”

— „manióka”

— „préselt és silózott cukorrépapép”

— „szezámliszt”

— „kókuszkivonatból készült liszt”

— „húsliszt, csak akkor, ha jó minőségű és ha a közösségi szabályozás megengedi”.

A „kisebb gabonafélék” kategóriában törlésre kerül a „zab” szó.

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 corn gluten feed (kukoricaglutén takarmány)” (legfeljebb 5 %-ról legfeljebb 10 %-ra változik)

— „kukorica” (legfeljebb 55 %-ról legfeljebb 65 %-ra változik)

— „cirok” (legfeljebb 40 %-ról legfeljebb 55 %-ra változik)

— „árpa” (legfeljebb 40 %-ról legfeljebb 55 %-ra változik)

— „búza” (legfeljebb 25 %-ról legfeljebb 55 %-ra változik)

— „tritikálé” (legfeljebb 25 %-ról legfeljebb 55 %-ra változik)

— „préselt és szárított cukorrépapép” (legfeljebb 4 %-ról legfeljebb 10 %-ra változik)

— „magas hőmérsékleten szárított lucerna” (legfeljebb 2 %-ról legfeljebb 4 %-ra változik).

Hozzáadásra kerülnek a következő nyersanyagok:

— „kukoricaglutén liszt és/vagy corn gluten feed (kukoricaglutén takarmány)”, a hizlalási szakaszban is

— „kukoricaszilázs”, a hizlalási szakaszban is

— „kukoricacsőből készült teljes értékű nedves dara”

— „szeszgyári szárított gabonamoslék 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 szójalepény, csak az előhizlalás szakaszához.

A „borsó és/vagy egyéb hüvelyesek magvai” nyersanyag két részre kerül felosztásra: az egyik a „borsó”, a másik az „egyéb hüvelyesek magvai”, mennyiségük pedig növekszik (a „borsó” legfeljebb 25 %-ra, az „egyéb hüvelyesek magvai” legfeljebb 10 %-ra).

A „szemeskása és/vagy csövek” esetében meghatározásra kerül, hogy „kukoricáról” van szó.

A „szójababliszt” „szójamag extrahálásával nyert termékre” változik, felhasználása pedig egységesítésre kerül: a növendékkori és a hizlalási szakaszban legfeljebb 20 %-ban adható.

A „napraforgóliszt” „napraforgómag extrahálásával nyert termékké” változik, felhasználási aránya pedig legfeljebb 10 % lehet.

A táblázat 4. megjegyzése előírja, hogy a szójamag, a napraforgómag és a repcemag extrahálásával nyert termékek maximális nyerszsír-tartalma nem haladhatja meg a szárazanyag-tartalom 2,5 %-át.

Hozzáadásra kerül az ásványi anyagok, vitaminok és adalékanyagok felhasználásának lehetősége.

A 2. megjegyzésben pontosításra kerül a „szeszgyári szárított gabonamoslék és oldható maradékok” fogalom meghatározása.

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

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

14. *A 2. cikk módosítása*

14. sz. módosítás

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

Leírás: hozzáadásra került egy olyan rendelkezés, amely kimondja, hogy a sertéstakarmány éves szárazanyag-tartalmának legalább 50 %-a arról a földrajzi területről kell hogy származzon, ahol a sertéseket tenyésztik.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

15. *A 2. cikk módosítása*

15. sz. módosítás

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

Leírás: a sertéstakarmányozás szabályozásának a hízlalási szakaszra vonatkozó módosítása előírja a növendékkori szakaszra bevezetett „Engedélyezett nyersanyagok táblázatának” használatát, a hizlalási szakaszban szükséges néhány kiegészítéssel.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

16. *A 2. cikk módosítása*

16. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének negyedik bekezdését érinti; az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: a módosítással hozzáadásra kerül a „Vágás és feldarabolás” című bekezdés, amely módosítás nélkül átfogalmazza a vágásra szánt sertések alsó korhatárára vonatkozó rendelkezést, összekapcsolva azt a sertések etetéséről és neveléséről szóló részben leírt ellenőrzéssel a származást igazoló tetoválás és/vagy a származást igazoló tetoválást helyettesítő vagy kiegészítő azonosító eszköz segítségével.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

17. *A 2. cikk módosítása*

17. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének negyedik bekezdését érinti; az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: a módosítással hozzáadásra kerül a vágásra szánt sertések életkorának kiszámításához szükséges kritérium.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

18. *A 2. cikk módosítása*

18. sz. módosítás

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

Leírás: a módosítással átdolgozásra kerül a „Prosciutto Toscano” előállításához szükséges H Heavy besorolású hasított sertés felhasználására való hivatkozás.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

19. *A 2. cikk módosítása*

19. sz. módosítás

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

Leírás: a módosítással a 160 kilogramm plusz vagy mínusz 10 % élősúlyra vonatkozó paramétert a 110,1 és 168,0 kilogramm közötti súlyú hasított sertés váltja fel.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

20. *A 2. cikk módosítása*

20. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének negyedik bekezdését érinti; az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: a módosítással meghatározásra kerül, hogy a súlyra és a besorolásra vonatkozó adatokat a vágáskor kell ellenőrizni.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

21. *A 2. cikk módosítása*

21. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének negyedik bekezdését érinti; az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: a módosítással meghatározásra kerül, hogy a darabolási műveleteket az állatok leölését végző vágóhídtól eltérő darabolóüzemben is el lehet végezni.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

22. *A 2. cikk módosítása*

22. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének negyedik bekezdését érinti; az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: a módosítással konkrét rendelkezések kerülnek bevezetésre arra vonatkozóan, hogy a vágóhídnak hogyan kell elhelyeznie az azonosító bélyegzőt a sertés combjain, illetve, hogy milyen legyen a bélyegző grafikus ábrázolása, és mekkora legyen a mérete.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

23. *A 2. cikk módosítása*

23. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének negyedik bekezdését érinti; az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: a módosítással bevezetésre kerül az azonosító eszközök használatának lehetősége a vágóhíd azonosító bélyegzője helyett vagy azzal együtt.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

24. *A 2. cikk módosítása*

24. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének ötödik bekezdését érinti; az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: a módosítással törlésre kerül a 2. cikk ötödik bekezdése.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

25. *A 3. cikk módosítása*

25. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 3. cikkének első bekezdését és az egységes dokumentum 3.3. pontját érinti.

Leírás: a módosítással áthelyezésre kerül a következő rendelkezés: „A sertéseknek tiszta fajtákhoz vagy a hagyományos Large White és Landrace alapfajtákból leszármazó fajtákhoz kell tartozniuk. Más fajták is megengedettek, amennyiben összeegyeztethetők az olasz tenyésztési törzskönyv célkitűzéseivel”, amelyek genetikai követelményeit a termékleírás 2. cikkében a „Genetikai jellemzők” című bekezdés mutatja be.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

26. *A 3. cikk módosítása*

26. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 3. cikkének második bekezdését érinti; az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: a módosítással bevezetésre kerülnek a termelők által a sózási keverékhez hagyományosan használt növényi eredetű egyedi természetes aromák.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

27. *Az 5. cikk módosítása*

27. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének első bekezdését érinti; az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: a „7. cikkben említett” szövegrész törlésre kerül.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

28. *Az 5. cikk módosítása*

28. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 5.1. cikkének harmadik bekezdését érinti; az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: a „7. cikkben említett” szövegrész törlésre kerül.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

29. *A 7. cikk módosítása*

29. sz. módosítás

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

Leírás: a módosítással törlésre kerül a felügyeleti szervre vonatkozó rendelkezés.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

30. *A 8. cikk módosítása*

30. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének címét érinti; az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: a módosítással átszámozásra kerül a 8. cikk, amely 7. cikk lesz.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

31. *A 8. cikk módosítása*

31. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének utolsó bekezdését érinti; az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: a „7. cikkben említett” szövegrész törlésre kerül.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

32. *Az új 8. cikk hozzáadása*

32. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás új 8. cikkének hozzáadására vonatkozik; az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A termékleírás kiegészül „A származás igazolása" című 8. cikkel, amely előírja, hogy az OEM termelési láncának valamennyi résztvevőjét nyomon kell követni és a felügyeleti szerv ellenőrzése alá kell vonni.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

33. *Az új 9. cikk hozzáadása*

33. sz. módosítás

A módosítás a termékleírás új 9. cikkének hozzáadására vonatkozik; az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: A termékleírás kiegészül a „Kapcsolat a környezettel" című 9. cikkel, amint az az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* (L 302., 2013.11.13.) közzétett, 2013. november 3-i 1135/2013/EU bizottsági rendeletben említett egységes dokumentumban már szerepel.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Prosciutto Toscano"

EU-szám: PDO-IT-1494-AM01 – 17.2.2025

OEM (X) OFJ ( )

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Prosciutto Toscano"

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Olaszország

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

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

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

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

Forgalomba hozatalakor a „Prosciutto Toscano" az alábbi fizikai, érzékszervi, vegyi és fizikai-kémiai jellemzőkkel rendelkezik: formája ívesen kerekded a combcsont húsos kerete miatt, amely nem nyúlhat 8 cm-en túl a combcsont végénél; tömege 8–9 kg körül mozog, de legalább 7,5 kg. A vágási felületen a hús színe az élénkvöröstől a világos pirosig terjed, kevés izomközi zsír jellemzi. A tiszta fehér színű bőr alatti zsír enyhén rózsaszínes erezetű, tömör, nincsenek benne különváló vonalak a rétegek között, az alatta lévő izomfelülethez jól tapad. A „Prosciutto Toscano" a friss comb feldolgozásának kezdetétől számított legfeljebb 30 hónapos időszak alatt hozható forgalomba. A „Prosciutto Toscano" kicsontozva, darabolva, azaz különböző formájú és súlyú darabokra vágva vagy szeletelve is forgalomba hozható.

A termék zamatos ízű, a hagyományos előállítási és érlelési módnak köszönhetően jellegzetesen illatos és fűszeres.

A fizikai-kémiai jellemzők a következők:

Só (NaCl-ban kifejezve) % legfeljebb 8,3

Az izomzat nedvességtartalma (%) legfeljebb 61,0

Proteolitikus mutató % legfeljebb 30,0

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

A felhasznált takarmány elsősorban arról az ezen egységes dokumentum 4. pontjában kijelölt területről származik, ahol a sertések nevelésére is sor kerül, mivel a takarmánygazdálkodást is magában foglalja egy, az egész élelmiszerláncra kiterjedő integrált rendszer. Előfordulhat, hogy éghajlati és kereskedelmi okokból bizonyos években technikailag nem lehetséges a sertések számára szükséges nyersanyagok 100 %-át helyben előállítani. Ilyenkor a „Prosciutto Toscano" 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.

Az elválasztási szakaszban a takarmány a takarmányozásra vonatkozó hatályos európai uniós szabályozások által engedélyezett nyersanyagokból áll. A hatályos szabályozásnak megfelelően megengedett a vitamin-, ásványianyag- és aminosav-kiegészítők és az adalékanyagok használata.

A növendékkori szakaszban a gabonafélékből származó szárazanyag-tartalom nem lehet kevesebb, mint az összes szárazanyag-tartalom 45 %-a. Ebben a szakaszban a következő nyersanyagok engedélyezettek: kukoricaglutén liszt és/vagy kukoricaglutén takarmány (corn gluten feed), kukorica, cirok, árpa, búza, tritikálé, silókukorica, kukoricacsőből készült teljes értékű nedves dara, szemes és/vagy csöves kukoricából készült nedves dara, kisebb gabonafélék, korpa és a búzafeldolgozás egyéb melléktermékei, lenmagpogácsa, lenmagpogácsa-takarmány, lenmagliszt, lenmagliszt-takarmány, préselt és szárított cukorrépapép, gyümölcspréselésből származó maradékok és paradicsompréselésből származó maradékok, mint az előkeverékek vivőanyagai, tejsavó, savó, szeszgyári szárított gabonamoslék és oldható maradékok, magas hőmérsékleten szárított lucerna, melasz, szójabab extrahálásával nyert termékek, napraforgómag extrahálásával nyert termékek, repcemag extrahálásával nyert termékek, kukoricacsíraliszt, borsó, egyéb hüvelyesek magvai, élesztők, 36 °C-nál magasabb olvadáspontú zsiradékok, halliszt, teljes értékű pörkölt szójabab és/vagy szójapogácsa.

A hizlalási szakaszban a növendékkori szakaszra vonatkozó valamennyi követelményt teljesíteni kell, a következő kivételekkel: a gabonafélékből származó szárazanyag-tartalom nem lehet kevesebb, mint a teljes szárazanyag-tartalom 55 %-a; teljes értékű pirított szójabab és/vagy szójapogácsa és halliszt nem adható.

A „Prosciutto Toscano" előállításához az ezen egységes dokumentum 4. pontjában meghatározott területen született, nevelt, levágott és feldarabolt sertésekből nyert friss sertéscombokat használják fel. A felhasználandó sertéshús kizárólag 110,1 kg és 168,0 kg közötti hasított sertésekből származhat, amelyek a vágott sertések kereskedelmi osztályozására vonatkozó hatályos uniós szabályozás szerint H Heavy besorolást kaptak.

A „Prosciutto Toscano" az alábbi országokból származó zsírsertések leszármazottjainak friss combjából készül:

a) a hagyományos Large White Italiana, Landrace Italiana és Duroc Italiana fajták fajtatiszta vagy egymással keresztezett, az olasz tenyésztési törzskönyv alapján nemesített kanjai, valamint a hagyományos Large White Italiana és Landrace Italiana fajták fajtatiszta vagy egymással keresztezett kocái;

b) az a) pontban említett hagyományos fajtájú kanok, valamint keresztezett vagy más genetikai típusú kocák, feltéve hogy a Large White, a Landrace és a Duroc fajták egyedkiválasztási és/vagy keresztezési programjából származnak, amelyek feltételei összeegyeztethetők az olasz törzskönyvben a zsírsertések tenyésztéséről leírtakkal;

c) egyéb genetikai típusú kanok és kocák, feltéve hogy a Large White, a Landrace és a Duroc fajták egyedkiválasztási és/vagy keresztezési programjából származnak, amelyek feltételei összeegyeztethetők az olasz törzskönyvben a zsírsertések tenyésztéséről leírtakkal;

d) a c) pontban említett egyéb genetikai fajtájú kanok és az a) pontban említett hagyományos fajtájú kocák.

A termék előállításához felhasznált friss sertéscomb nem származhat az alábbiakból:

— tenyészkanok és kocák;

— ellenjavallt tulajdonságokat hordozó egyedek, különös tekintettel a stresszérzékenységre (PSS – Porcine Stress sindrome).

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

A „Prosciutto Toscano” előállításának egyes szakaszaira – sózás, szárítás, zsírral való bekenés és érlelés – a Toscana tartomány egészét magában foglaló hagyományos előállítási területen kerül sor.

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

Valamennyi típusú – kicsontozott, darabolt vagy szeletelt – terméket, miután előzőleg sor került a megjelölésére, a célra alkalmas és megfelelően lezárt tárolóedényben vagy élelmiszer-csomagolásban kell forgalomba hozni. A „Prosciutto Toscano” szeletelésének és csomagolásának az érlelési művelet végén, a 4. pontban megjelölt előállítási területen kell történnie, hogy a felszeletelt termékre előírt eltérő érlelési időket és a 3.2. pontban leírt, a szelet izom- és zsírrészének nedvességére és külsejére vonatkozó jellemzők megőrzését biztosítani lehessen. Ha a szeletelésre vagy darabolásra szánt kicsontozott combokat ismeretlen ideig az előírtaktól eltérő környezeti feltételek között tárolják, az olyan, a „Prosciutto Toscano” ismert jellemzőivel ellentétes tulajdonságok megjelenését eredményezheti, mint a rendellenes penészképződés, a fehérjék rendellenes károsodása és a fehérjebomlási mutató ebből eredő megváltozása vagy a zsírfrakció megavasodása. Ez akár olyan mértékű is lehet, hogy megváltozhat a fogyasztók által hosszú ideje kedvelt illat és íz. Továbbá, ha a csomagolást megelőzően a húsos részt és a szeleteket levegő éri, az az ehető felszín erős oxidálódását, ebből következően a hús megbarnulását, az érintkező izomtömeg felszíni részének kiszáradását okozhatja, vagy túlzott nedvesség esetén a hús petyhüdtté válhat.

A „Prosciutto Toscano” szeletelésének és csomagolásának az érlelési művelet végén, a 4. pontban megjelölt előállítási területen kell történnie, hogy a felszeletelt termékre előírt eltérő érlelési időket és a 3.2. pontban leírt, a szelet izom- és zsírrészének nedvességére és külsejére vonatkozó jellemzők megőrzését biztosítani lehessen.

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

A „Prosciutto Toscano” oltalom alatt álló eredetmegjelölést világosan és eltávolíthatatlanul, minden más írástól elkülönítve kell feltüntetni a címkén, amelyet közvetlenül a „Denominazione di origine protetta” (Oltalom alatt álló eredetmegjelölés) kifejezésnek vagy a „DOP” (OEM) rövidítésnek kell követnie. Tilos a kifejezetten elő nem írt minősítések hozzáadása. Mindazonáltal megengedett olyan – nevekre, társasági formákra vagy magántulajdonban lévő márkajelzésekre – utaló jelölések használata, amelyeknek nincs dicsérő, vagy a vásárlókat megtévesztő jelentése, illetve azon sertéstenyésztő gazdaságok neve is feltüntethető, ahonnan a termék származik, amennyiben a nyersanyag kizárólag ezekből a gazdaságokból származik.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Prosciutto Toscano” előállítására szánt sertéstenyésztő telepeknek a következő tartományok területén kell elhelyezkedniük: Lombardia, Emilia-Romagna, Marche, Umbria, Lazio és Toszkána. A „Prosciutto Toscano” feldolgozása, szeletelése és csomagolása a hagyományos előállítási területen történik, amely Toscana egész területét magában foglalja.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

A környezeti tényezők szorosan kötődnek ennek az előállítási területnek a jellegzetességeihez: a területen friss és vízben gazdag völgyek, erdős növényzettel borított dombok vannak túlnyomó többségben, amelyek meghatározó módon hatnak az éghajlatra és a késztermék jellegzetességeire. A „Prosciutto Toscano” helyi feldolgozásának kialakulását a meghatározott mikrokörnyezet feltételei indokolják: Toscana tartományt az elhelyezkedése és a földrajzi jellegzetességei teszik alkalmassá a minőségi sonka előállítására. A környező tartományokétól igen eltérő

éghajlata is különösen alkalmasnak bizonyult a termék optimális érleléséhez. Olyan ideális éghajlat tehát ez, amely azáltal, hogy lassú, egészséges érlelést tesz lehetővé, elősegíti a környezet és a tartomány tipikus termékei közötti gyümölcsöző kapcsolat létrejöttét: gondoljunk csak a borra, az olajra, a sajtra és nem utolsó sorban a sonkára. Ebben a környezetben sikerült az ember tevékenysége révén olyan sajátos tisztítási és sózási technikákat kidolgozni, amelyek jobban igazodnak a környezeti jellemzőkhöz és máig fennmaradtak, ezáltal döntő befolyást gyakorolva a „Prosciutto Toscano"-nak a 3.2. pont szerinti jellemzőire.

5.2. *A termék sajátosságai*

A „Prosciutto Toscano" illatos és jellegzetes aromájával, különlegesen finom ízével és máshoz nem hasonlítható zamatával tűnik ki.

A „Prosciutto Toscano" olyan nyers sonka, amelynek érlelési szakasza a sózástól a kereskedelmi forgalomba hozatalig nem lehet rövidebb 10 hónapnál a 7,5 és 8,5 kg közötti tömegű sonkák, illetve 12 hónapnál a 8,5 kg-ot meghaladó tömegű sonkák esetében. A szeletelésre szánt „Prosciutto Toscano"-t a fent megjelöltnél két hónappal hosszabb ideig, azaz legalább 12 hónapig érlelik, ha a tömege 7,5 és 8,5 kg között van, és 14 hónapig, ha a tömege 8,5 kg feletti.

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

Az előállítási terület éghajlata igen értékes élelmiszer-ipari termékek előállítását teszi lehetővé, ugyanakkor pedig kedvező és meghatározó hatással van a „Prosciutto Toscano" érlelésének és utóérlelésének folyamatára. A mezőgazdasági termelés és a termékek feldolgozása történetileg szoros kapcsolatban áll a termelési területekkel, és ezt a kapcsolatot megszilárdította és megerősítette a társadalmi, gazdasági és termelési tényezők alakulása és az évszázadok során gyarapodó emberi tapasztalat. Az alapanyag származási helyéül kijelölt területen kimondottan állandóak és jellegzetesek a földrajzi, a környezeti és az állattenyésztési ágazatban felhalmozott termelési tapasztalathoz kapcsolódó tényezők. A nyersanyag beszerzési területén az állattenyésztés fejlődése a széles körű gabonatermesztéshez és a feldolgozó rendszerekhez kötődik, amelyek elősegítették a sertéstenyésztés iránti termelési hajlandóságot.

A feldolgozásra kijelölt, szűkebb területen a környezeti, éghajlati, természeti és emberi tényezők kombinációja egyedi, máshol nem fellelhető egységet alkot, ezáltal lehetővé vált a hagyományos feldolgozási módszer kodifikálása azon sajátos technikák meghatározása révén, amelyekkel elérhető, hogy a „Prosciutto Toscano" OEM a kívánt jellemzőkkel rendelkezzen. A jellegzetes aroma és íz a tizenötödik század óta szabályozott sajátos feldolgozási technikáknak köszönhető. Ezek közé tartozik: a különleges, köríves tisztítás, amely eltér a megszokott, V-alakban történő, a láb kezdetétől induló darabolástól, és amelynek köszönhetően a hús hatékonyabban és nagyobb felületen szárítható a sózás folyamán; a sózás, amely „száraz" módszerrel, só, bors és növényi eredetű természetes aromák felhasználásával történik; a zsiradékkal való bekenés, amelynek során mindig borsot és természetes, növényi eredetű ízesítő anyagokat is adagolnak, és végül az érlelés, amelyhez hozzájárulnak a termelési terület környezeti körülményei. A hosszú érlelés, amelynek során a sertéscombot természetes nedvesség éri, valamint a sózás és a zsiradékkal való bekenés alkalmával helyi szokás szerint adagolt bors és ízesítő anyagok a „Prosciutto Toscano"-nak illatos aromát és különlegesen finom ízt kölcsönöznek, jellegzetessé téve ízvilágát.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252Ff%252Fa%252FD.535f332474cdb16e0869/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download