

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2016/C 418/05)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSEKHEZ/OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSEKHEZ KAPCSOLÓDÓ TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti módosítás jóváhagyására irányuló kérelem

„PROSCIUTTO VENETO BERICO-EUGANEO”

EU-szám: PDO-IT-02104 – 2016.1.18.

OEM (X) OFJ ()

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdekek

Conorzio di tutela del Prosciutto Veneto Berico-Euganeo D.O.P (a „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” OEM védelmére alakult társulás)

Társasági székhely: Piazza V. Emanuele II, 3
35044 Montagnana (PD)
ITALIA

Tel./Fax: +39 042982964
E-mail: info@prosciuttoveneto.it

A Conorzio di tutela del „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” DOP (a „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” OEM védelmére alakult társulás) a Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (Mezőgazdasági, Élelmészeti és Erdészeti Minisztérium) 2013. október 14-i 12511. sz. rendelete 13. cikkének 1. albekezdése értelmében kérelem benyújtására jogosult.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A termékleírás módosítással érintett szakaszcímei

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb [Címkézés; Csomagolás; Ellenőrző szerv]

4. A módosítás típusa

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot

5. Módosítás(ok)

Csomagolás

Bevezetésre kerül, hogy a kicsontozás, darabolás, szeletelés és előcsomagolás műveletei nem kizárólag az előállítási területen végezhetőek.

A fenti módosítás, a termékleírás B és C adatlapjának alábbi pontjaiban is változást eredményezett.

B Adatlap 5

A következő bekezdés:

„Az említett csomagolási műveletek csak és kizárólag az Egységes szerkezetbe foglalt termékleírás 4. pontjában ismertetett, jellemző feldolgozási területen, az arra felhatalmazott szerv közvetlen ellenőrzése alatt történnek.”

Az alábbiak szerint módosul:

„A kicsontozás, szeletelés és előcsomagolás művelete végezhető a C1 pontban körülírt előállítási területen kívül, amennyiben az ellenőrző szerv felügyelete alatt történik.”

A szóban forgó pont módosításával lehetővé válik a terméknek az előállítási területen kívül történő kicsontozása, szeletelése és előcsomagolása, ugyanakkor biztosított az e tárgyban előírt ellenőrzések megléte is.

A felhatalmazott ellenőrző szerv által végzett ellenőrzési tevékenység azért szükséges, mert a szeletelés előkészítése során az OEM címke eltávolításra kerül a termékről.

C Adatlap 2.

A következő bekezdés:

„A gyártó üzemeknek (sonkaüzemeknek), továbbá a szeletelést és csomagolást végző üzemeknek a C.1. pontban körülírt előállítási területen kell elhelyezkednie, következésképp a feldolgozásnak a jelen termékleírás szerinti valamennyi műveletét az említett területen kell végezni.”

Az alábbiak szerint módosul:

„A gyártó üzemeknek (sonkaüzemeknek) a C.1. pontban körülírt előállítási területen kell elhelyezkednie, következésképp az említett területen kell végezni a nyersanyag-feldolgozásnak a jelen termékleírás szerinti valamennyi műveletét.”

A szóban forgó pont módosítása összhangban áll a B.5. pontban részletesen ismertetett előírásokkal, célja pedig, hogy lehetővé váljon a terméknek az előállítási területen kívül történő kicsontozása, szeletelése és előcsomagolása, ugyanakkor biztosított legyen az e tárgyban előírt ellenőrzések megléte is.

A származás igazolása

A csomagolás helyszínére vonatkozó földrajzi megkötések feloldása következtében a csomagolás és a termék ellenőrzésével kapcsolatos szabályok meghatározása, valamint a termék megfelelő azonosíthatóságának és nyomonkövethetőségének biztosítása érdekében a termékleírás C és E adatlapjának alábbi bekezdései módosításra kerültek.

C Adatlap 8.1.

A következő bekezdések:

„Annak érdekében, hogy az ellenőrzött termelők körébe tartozzanak, a termelőket előzőleg be kell jelenteni és nyilvántartásba kell vetetni a (termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege szerinti) felhatalmazott szervvel.

E célból a termelők kérvényt nyújtanak be a felhatalmazott szervhez; utóbbi elvégzi a szükséges ellenőrzéseket, és minden egyes termelőhöz hozzárendel egy – a nemzeti hatóságnál bejelentett, az erről szóló irányelvben foglalt módon létrehozott – alfanumerikus azonosító számot, valamint a termelők rendelkezésére bocsátja a későbbiekben részletezett tanúsítványok kiállításához nélkülözhetetlen, előre megszámozott és előrekódolt kitöltendő okmányokat.”

Az alábbiak szerint módosulnak:

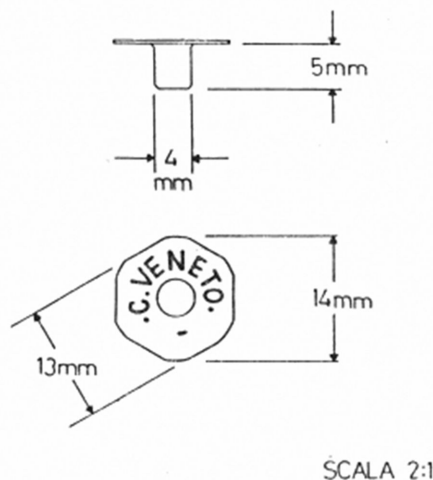
„A termelési eljárás valamennyi fázisát ellenőrzik, a be- és a kikerülő termékekről pontos nyilvántartást vezetnek. Ily módon, valamint a megfelelő, az ellenőrző szervezet által a tenyészetekről, a termelőkről, a vágóhidakról, a húsbontó-, érlelő- és csomagolóüzemekről vezetett jegyzékekre történő feliratkozás révén, továbbá a termelő- és csomagolóüzemekről vezetett nyilvántartások, illetve az előállított termékmennyiségnek az ellenőrző szervnél történő haladéktalan bejelentése által biztosított a termék nyomonkövethetősége. A felügyeleti szerv a megfelelő lajstromokba bejegyzett valamennyi természetes és jogi személynél a vonatkozó ellenőrzési tervekben foglaltak szerint ellenőrzi a termelési előírások betartását.”

A húsfeldolgozás ellátási láncában a hatályos jogszabályok értelmében meghatározott valamennyi kategória felsorolása érdekében a fenti rendelkezés helyébe egy teljesen új előírás lép.

E Adatlap 1.3.

Kiegészítésre kerül a következő bekezdéssel:

„Hitelesítő pecsét: a termelő a sózás megkezdése előtt hitelesítő pecsétet helyez el a sertéscombon, amennyiben az megfelel a termékleírásban foglalt előírásoknak. A fémpecsét (plomba) a következőképpen néz ki:



Hatszögletű, szerepel rajta a »C. VENETO« szöveg, valamint a feldolgozás megkezdésének hónapja (római számmal), és éve (arab számmal).

A pecsét a legrövidebb érlelési idő kiszámításának elengedhetetlen feltétele, ezenkívül a húsipari termékek egészségügyi ellenőrzéséről szóló hatályos nemzeti jogszabályok értelmében egyben az előállítás dátumát is jelöli.

A pecsét úgy van kialakítva, hogy felhelyezés után eltávolítása nem lehetséges.”

Az újonnan bekerült bekezdés szerint a termék előállítására alkalmas sertéscombok azonosítása egy pecsét segítségével történik, és a pecsét az említett bekezdésben ismertetésre kerül. Ez az eljárás biztosítja a termékleírásban ismertetett követelményeknek megfelelő sertéscombok azonosítását.

E Adatlap 1.9.

Kiegészítésre kerül a következő bekezdéssel:

„A megfelelőségi tanúsító jelzés megtalálható a kicsontozott sonkán, valamint az abból nyert darabokon.

A szeletelésre és előcsomagolásra szánt sonka az alábbi tulajdonságokkal rendelkezik:

- a termék érlelése legalább 14 hónapig tart,
- nedvesség tartalom %-os arányban kifejezve 64 %-os arányban kifejezve 64 %-nál nem magasabb,
- a tanúsító jelzés elhelyezéséhez szükséges követelményeknek tartósan megfelel, tehát technológiai, minőségi és higiéniai-egészségügyi szempontból egyaránt kifogástalan.

A származtatott termékek csomagolásakor a tanúsító jelzést a göngyölegén az ellenőrző szervezet felügyelete mellett, letörölhetetlen betűkkel helyezik el.

Forgalomba hozatal

Darabolás, szeletelés és kiszereles: a »Prosciutto Veneto Berico-Euganeo« nemcsak egészben, hanem kicsontozva, és azt követően akár változó alakú és súlyú darabokban is forgalomba hozható; ebben az esetben a H adatlap szerinti megfelelőségi tanúsító jelzést minden egyes darabon, jól látható módon fel kell tüntetni.

A »Prosciutto Veneto Berico-Euganeo« sonka szeletelve is forgalomba hozható, ebben az esetben az eltávolíthatatlan tanúsító jelzés kitörölhetetlen betűkkel a göngyölegén kerül elhelyezésre.

A »Prosciutto Veneto Berico-Euganeo« darabolása, szeletelése és kiszerelese ellenőrzés alatt történik, az alábbiak céljából:

- az OEM termék előállításához már tanúsított termék felhasználásának biztosítása, a termékleírás szerinti nyomonkövethetőséghez és a származási igazolásához szükséges elemek megerősítése,

- a termékleírásban ismertetett technikai és minőségi követelményeknek való megfelelés ellenőrzése, az esetleges károsodások kiszűrése, az érettségi állapot és az aW érték megállapítása,
- a csomagolás dokumentálása az érvényben lévő termékleírás szerinti, kivétel nélkül minden szempontból az OEM jelzés használatára vonatkozó előírásnak megfelelő grafikai megjelenítés használatával,
- a csomagolási tevékenységnek a ténylegesen rendelkezésre álló »Prosciutto Veneto Berico-Euganeo« mennyiségének a szeletelt OEM termék mennyiségével történő összevetése által történő ellenőrzése.

Az egész, kicsontozásra szánt sonka a termelő által megfelelően kiállított tanúsítvánnyal további feldolgozás céljából továbbküldésre kerül a mennyisége, továbbá a megfelelő törzskönyvi-azonosító elemek feltüntetésével, az OEM ellenőrzési tervének betartása mellett, különös tekintettel az alábbiakra:

- a) a feldolgozás megkezdésének napja (a pecséten szereplő dátum);
- b) mennyiség és tömeg;
- c) az előállítást végző üzem azonosítója;

A kicsontozást, szeletelést és előcsomagolást végző üzemből rendelkezésre kell állnia az OEM termék megfelelésének ellenőrzéséhez, valamint a műveleteknek az ellenőrző szerv előírásai szerint történt elvégzése igazolásához szükséges dokumentumoknak; ezenkívül az üzem köteles minden alkalommal bejelenteni az ellenőrző szervnél azt aényt, hogy csomagolást végző üzemként jár el – erre az ellenőrzések és helyszíni szemlék biztosítása miatt van szükség, amelyek költségét az üzem állja.”

Az újonnan bekerült bekezdésben előírásra kerül a megfelelési tanúsító jelzés elhelyezésének szükségessége a kicsontozásra, szeletelésre és előcsomagolásra szánt sonkákon is, továbbá meghatározásra kerülnek a szeletelésre és előcsomagolásra szánt sonkákkal szemben a tanúsító jelzésre való jogosultság érdekében támasztott követelmények.

Ezenkívül meghatározásra kerülnek azok az eljárások, amelyeket a kicsontozást, szeletelést és előcsomagolást végző üzem köteles a termék származásának igazolása érdekében elvégezni.

Az előállítás módja

C Adatlap 6.4.

A következő mondat:

„Az állattenyésztési technikák célja, mérsékelt napi súlygyarapodás biztosítása mellett, olyan zsírsertések tenyésztése, amelyek hasított teste az EGK besorolás szerinti középső osztályokba tartozik”.

az alábbiak szerint módosul:

„Az állattenyésztési technikák célja, mérsékelt napi súlygyarapodás biztosítása mellett, olyan zsírsertések tenyésztése, amelyek hasított teste az EU besorolás szerinti középső – vagyis a »H« kategória (zsírsertések) »U«, »R« és »O« – osztályaiba tartozik.”

A módosítás célja a termékleírásnak az 1308/2013/EU rendelet IV. melléklet B. szakaszában meghatározott, a hasított testekre vonatkozó uniós osztályozási rendszerhez történő hozzáigazítása.

Címkézés

H Adatlap 2.

A fogyasztók egyértelműbb tájékoztatása érdekében beillesztésre került a megfelelési tanúsítvány alábbi ábrája:



H Adatlap 4.

A következő mondat:

„Sózás előtt, csak a minősített vágóhidakról származó, a korábbiakban ismertettek szerint lepecsételt friss sertéscombokat pecséttel látják el.”

Az alábbiak szerint módosul:

„Sózás előtt, csak a minősített vágóhidakról származó, a korábbiakban ismertettek szerint lepecsételt friss sertéscombokat pecséttel látják el (lásd E adatlap 1.3).”

Az E adatlap 1.3 pontjára történő hivatkozás a hitelesítő pecsét logójának a termékleírás szövegében történő könnyebb azonosíthatósága érdekében került beillesztésre.

H Adatlap 5.

A következő mondat:

„A »Prosciutto Veneto Berico-Euganeo« címkézésére vonatkozó szabályok természetesen nem hagyhatják figyelmen kívül az Olasz Köztársaság 1992. január 27-i 109. sz. (az élelmiszertermékek címkézésére, kiszerezésére és reklámozására vonatkozó EGK irányelvek végrehajtásáról szóló) törvényerejű rendeletének előírásait. A jelen termékleírásban, valamint annak a módosításokkal egységes szerkezetbe foglalt szövegében előírtak értelmében a »Prosciutto Veneto Berico-Euganeo« terméken az alábbiakat kötelező feltüntetni:

- a) az egész, nem kicsontozott »Prosciutto Veneto Berico-Euganeo« esetében:
 - a »Prosciutto Veneto Berico-Euganeo« feliratot, utána a »denominazione di origine controllata« (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) szöveget,
 - a gyártó üzem székhelyét;
- b) az egészben vagy darabolva értékesítésre kerülő, kicsontozott »Prosciutto Veneto Berico-Euganeo« esetében:
 - a »Prosciutto Veneto Berico-Euganeo« feliratot, valamint a »denominazione di origine controllata« (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) szöveget,
 - a csomagolást végző üzem székhelyét,
 - az előállítás dátumát abban az esetben, ha a H.3 pont szerinti pecsét már nem olvasható a terméken.

A szeletelt »Prosciutto Veneto Berico-Euganeo« esetében a fentiekben kívül a felhatalmazott szerv által kifejezetten a kiszerezéssel kapcsolatosan előírt rendelkezések érvényesek.”

Az alábbiak szerint módosul:

„A »Prosciutto Veneto Berico-Euganeo« címkézésére vonatkozó szabályok természetesen nem hagyhatják figyelmen kívül az Olasz Köztársaság 1992. január 27-i 109. sz. (az élelmiszertermékek címkézésére, kiszerezésére és reklámozására vonatkozó EGK irányelvek végrehajtásáról szóló) törvényerejű rendeletének előírásait. A jelen termékleírásban, valamint a változtatásokkal egységes szerkezetbe foglalt szövegében előírtak értelmében a »Prosciutto Veneto Berico-Euganeo« terméken az alábbiakat kötelező feltüntetni:

- a) Az egész, nem kicsontozott, megfelelőségi tanúsító jelzéssel ellátott »Prosciutto Veneto Berico-Euganeo« címkéjére az alábbi előírások érvényesek:
 - a fő látómezőben a »Prosciutto Veneto Berico-Euganeo« elnevezés, mellette a »Denominazione di Origine Protetta« (»oltalom alatt álló eredetmegjelölés«) felirat szerepel,
 - a fő látómezőben az Ellenőrző szervezetnél bejegyzett gyártó cégneve és/vagy regisztrált cégjelzése olvasható,
 - fel kell tüntetni az előállítást végző üzem székhelyét.
- b) A kicsontozott, egészben vagy darabolva csomagolt, megfelelőségi tanúsító jelzéssel ellátott »Prosciutto Veneto Berico-Euganeo« címkéjére az alábbi előírások érvényesek:
 - a fő látómezőben a »Prosciutto Veneto Berico-Euganeo« elnevezés, mellette a »Denominazione di Origine Protetta« (»oltalom alatt álló eredetmegjelölés«) felirat szerepel,
 - a fő látómezőben az Ellenőrző szervezetnél bejegyzett gyártó cégneve és/vagy regisztrált cégjelzése olvasható,
 - fel kell tüntetni az előállítást végző üzem székhelyét, és
 - a csomagolást végző üzem székhelyét, valamint az előállítás dátumát abban az esetben, ha a H.3 pont szerinti pecsét már nem olvasható.

Szeletelt és előcsomagolt termék esetében a göngyöleg (tálca és/vagy egyéb csomagolóanyag) a termék eltartására alkalmas átlátszó anyagból készül. Tilos olyan anyagokból álló göngyölegek használata, amelyek akár közvetve is, megváltoztathatják a termék fizikai-kémiai, illetve organoleptikus (érzékszervi) tulajdonságait.

A címkét a göngyöleg fő felületén (elülső frontján), a bal felső sarokban kell elhelyezni, és azon az alábbiakat kell feltüntetni:

- az OEM Szent Márk oroszlánját ábrázoló tanúsító jelzését, alatta a »VENETO« szót,
- az OEM közösségi logóját,
- a »Prosciutto Veneto Berico-Euganeo« elnevezést,
- a 628/81. sz. törvény, továbbá az 1107/96/EK rendelet előírásai szerint a »Denominazione di Origine Protetta« (»Oltalom alatt álló eredetmegjelölés«) szöveget,
- a »Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali« (»a Mezőgazdasági, Élelmezési és Erdészeti Minisztérium által felhatalmazott ellenőrző szerv által tanúsított«) szöveget.

A szeletelt termék göngyölegén elhelyezett szakmai és/vagy kereskedelmi címke jobb alsó sarkában minden esetben szerepelnie kell az alábbiaknak:

- a szeletelést végző gyártó vagy csomagoló üzem (feldolgozó vállalat) cégneve,
- a gyártó és/vagy a csomagolást végző üzem székhelye,
- amennyiben a terméket valamelyik gyártó csomagolta vagy bocsátotta forgalomba, a szóban forgó gyártónak a társulásnál használt azonosító száma,
- amennyiben a terméket nem valamelyik gyártó csomagolta, a csomagolást végző üzem székhelye.

A fent említett három piaci szereplő közül (gyártó, a terméket forgalomba bocsátó gyártó, a csomagolást végző és/vagy a terméket forgalomba bocsátó vállalat) engedélyezett csak az egyik feltüntetése, a többi szereplőre történő mindennemű utalás nélkül.

Azonosító szám alatt az ellenőrző szerv által a feldolgozó üzem részére a C.8.1 szerinti jegyzékekbe történő bejelentkezésekor kiadott azonosító értendő.

A gyártó üzem elnevezése/cégneve előtt (olasz vagy más nyelven) csak az alábbi szerepelhet: »Gyártó:« vagy »Gyártotta és csomagolta:«. Ettől eltérően, amennyiben a gyártó és a csomagolást végző üzem nem ugyanaz, a csomagolást végző üzemnek minden esetben fel kell tüntetnie a címkén a gyártó azonosító számát, a gyártó székhelyét, valamint saját elnevezése/cégneve előtt (olasz vagy más nyelven) az alábbi szöveget: »Csomagolta:«.

Az a) pont szerinti, az egészben, csontjával forgalomba bocsátott »Prosciutto Veneto Berico-Euganeo« termék címkéjére vonatkozó rendelkezések kiegészítésre kerülnek azzal az előírással, miszerint a megfelelőségi tanúsító jelzés, valamint a termelő adatainak feltüntetése kötelező.

A b) pont szerinti, a kicsontozott, egészben vagy darabolva forgalomba bocsátott »Prosciutto Veneto Berico-Euganeo« termék címkéjére vonatkozó rendelkezések kiegészítésre kerülnek azzal az előírással, miszerint a megfelelőségi tanúsító jelzés, valamint a termelő adatainak (azonosító számának) feltüntetése kötelező.

Bevezetésre kerül egy bekezdés, a szeletelt és előcsomagolt termék kiszerezésére és címkézésére vonatkozó rendelkezésekkel.

A szóban forgó módosításokra a különböző formákban (egészben csontjával, kicsontozva egészben és/vagy darabolva, szeletelve és előcsomagolva) forgalomba kerülő termék megfelelő azonosításának, valamint a fogyasztók általi felismerésének biztosítása érdekében van szükség.

Csomagolás

H Adatlap 6.

Az alábbi mondat után:

- „— Az olyan jelzők, mint »classico« (klasszikus), »autentico« (eredeti), »extra« (extra), »super« (szuper) vagy az értékesítési elnevezéshez kapcsolódó más minősítés, jellemző vagy megjelölés – kivéve a »disossato« (kicsontozott) és az »affettato« (szeletelt) kifejezéseket – és a termékleírásban kifejezetten nem szereplő egyéb utalás használata tilos, kivéve azokat, amelyek használata valamely más törvényi rendelkezés értelmében szükséges;”

beillesztésre kerül a következő bekezdés

„— a termék göngyölegén és kiszerezésén, a törvényi rendelkezések értelmében szükséges jelzéseken kívül tilos a termékleírásban nem szereplő bármilyen egyéb minősítés használata.”

A fenti, a termék címkézésére vonatkozó újonnan bevezetett rendelkezések nagyobb mértékű védelmet biztosítanak a fogyasztók számára, mivel általuk elkerülhető, hogy a végső értékesítők, illetve a csomagolást végző üzemek a csomagoláson, vagy más, a termékhez kapcsolódó anyagokon félrevezető vagy szabálytalanul szereplő információkat tüntessenek fel.

Ellenőrző szervezet

G Adatlap

A G.2, G.4 és G.6 pont törlésre, a G.1, G.3 és G.5 pont pedig átfogalmazásra került. A módosítás révén lehetővé válik a termékleírásnak az 1151/2012/EU rendelet ellenőrzéseiről szóló rendelkezéseivel történő összehangolása. A módosítással eltávolításra kerül a „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” OEM védelmére alakult társulásra, mint az ellenőrzések elvégzésére felhatalmazott szervezetre történő utalás, és tisztázásra kerül, hogy „felhatalmazott szerv” és/vagy „ellenőrző szerv” alatt a 1151/2012/EU rendelet 37. cikkében foglaltak értelmében a termékleírás betartásához kötődő ellenőrzési tevékenységeket végző szerv értendő. Ennélfogva a G adatlap következő pontjai:

„G.1

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövegének (amely, mint már említettük, az 1981. november 4-i 628. sz. törvény helyébe lép) 39. pontja előírja, hogy a végrehajtás érdekében végzett felügyeleti és ellenőrzési tevékenységet az alábbiak közösen végzik: a Ministero dell'Industria, del commercio, dell'artigianato (Ipari Kereskedelmi és Kézműipari Minisztérium), a Ministero dell'agricoltura e delle foreste (Mezőgazdasági és Erdészeti Minisztérium), amelyet időközben felváltott a Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali (Agrár-, Élelmiszer- és Erdészeti-politika Koordinálásáért Felelős Minisztérium), valamint a Ministero della Sanità (Egészségügyi Minisztérium), amelyek e célból egy felhatalmazott szerv munkáját veszik igénybe.

Az említett jogszabály értelmében felhatalmazott szervként önkéntes termelők olyan társulása jelölhető ki, amely megfelel az alábbi követelményeknek:

- az említett minisztériumok által jóváhagyott szabályzat szerint működik,
- tagjainak legalább az 50 %-a a legutóbbi hároméves időszak ellenőrzött termelőinek minimum az 50 %-át képviseli,
- összetétele és szervezete, valamint a rendelkezésére álló pénzügyi eszközök tekintetében biztosítja az intézményes tevékenységének hatékony és elfogulatlan végzését,
- a felügyelőbizottság elnökét a Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato (Ipari, Kereskedelmi és Kézművesipari Miniszter) nevezi ki,
- Igazgatótanácsának egyik tagját a Padovai, Vicenzai és Veronai Kereskedelmi, Ipari, Kézműipari és Mezőgazdasági Kamarák közösen választják meg, három tagja pedig az ország legjelentősebb mezőgazdasági szakmai szervezetek képviselői közül kerül ki,
- rendelkezik egy termelőkből, mészárosokból és gyártókból álló ágazati bizottsággal, amely a társulás szervei részére tájékoztató és tanácsadó tevékenységet nyújt a felhatalmazott szerv hatáskörébe tartozó valamennyi témában.

A felhatalmazott szervei minősítés elnyerését az önkéntes társulásnak kell kérvényeznie; az erre irányuló kérvény benyújtásával egyidejűleg igazolnia kell a követelményeknek való megfelelést is.

A felhatalmazott szerv egyes ellenőrző tevékenységeinek eljárásaival, igazgatótanácsának esetleges feloszlásával, továbbá a megbízás visszavonásával kapcsolatos konkrét szabályok a termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege 45. és 46. cikkében kerülnek meghatározásra.

G.2.

A felügyelettel megbízott személyek végezhetnek ellenőrzéseket és vizsgálatokat, betekintést kérhetnek a hasznosnak tartott dokumentumokba, illetve kérhetik azok másolatát is, a közszolgálati jogsértések, illetve bűncselekmények felderítése érdekében; szabad bejárásuk van a tenyésztőkhöz, mészárosokhoz és a termelőkhöz, nemkülönben az ellenőrzött termelés körébe tartozó anyagok, termékek és szolgáltatások szállítóihoz, továbbá általában minden olyan helyre, ahol a sonka fogyasztási célra folytatott előállítás, forgalmazása vagy értékesítése történik.

A Társulás hatáskörébe tartozó felügyeleti tevékenység ellátását olyan, az olasz Btk. 57. cikkében foglaltak szerint igazságügyi rendész minősítéssel rendelkező felügyelők végzik, akiket az 1931. június 18-i 773. sz. királyi törvényerejű rendelet 133. és 138. cikkében foglaltak, valamint a vonatkozó előírások szerint Padova Rendőrfőnöke előzőleg speciális felügyelővé nevezett ki.

A felhatalmazott szerv állítja össze a felügyeletet ellátó, illetve a termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövegében felsorolt tevékenységek végzésére jogosult személyekre vonatkozó alapvető szabályokat.

A szóban forgó személyek, munkaviszonyuk megszűnésekor elveszítik igazságügyi rendési minősítésüket.

A felügyeleti tevékenység végzésére jogosult személyeknek rendelkeznie kell egy, a felhatalmazott szerv, illetve más közigazgatási szerv által kiállított azonosító okmánnyal, amelyet kötelesek felmutatni minden alkalommal, amikor valamilyen ellenőrző tevékenységet folytatnak.

A felhatalmazott szervtől eltérő országos felügyeleti szervek, amennyiben a szabályok megszegését észlelik, további eljárás lefolytatása céljából haladéktalanul eljuttatják az erről szóló jelentést és kifogásaik bizonyítékát a felhatalmazott szervhez.

G.3.

A jelen termékleírás C adatlapjában felsorolt valamennyi felügyeleti és ellenőrzési tevékenységnek a nyersanyagon történő elvégzését és megerősítését követően a felhatalmazott szerv megbízottai révén beindít egy olyan ellenőrzési rendszert, amely biztosítja az ellenőrzött termelés körében részt vevő valamennyi szereplőnek a hatályos jogszabályok és termékleírások szerinti kötelezettségeinek betartását, az alábbiak szerint:

G.3.1.

- A feldolgozási műveletek során, a felhatalmazott szerv megbízottai végezhetnek ellenőrzéseket és vizsgálatokat mind a húsok ellenőrzése és vizsgálata céljából, mind pedig abból a célból, hogy megbizonyosodjanak a nyilvántartások és minden egyéb szükséges dokumentum rendszeres vezetéséről, valamint annak megállapítása érdekében, hogy a feldolgozás a jelen termékleírás és a termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege előírásainak betartásával történik.
- Kifogás, illetve minden olyan ellenőrzés esetén, amelynek eredménye nem azonnal nyilvánvaló, a felhatalmazott szerv megbízottai egyedi azonosító jelzéssel látják el a terméket.
- Az egészségügyi felügyelettel megbízott hatósági állatorvos a felhatalmazott szerv kérésére rendelkezésre bocsátja a tevékenységek szabályszerű végzését, valamint a termékleírás, illetve a termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege előírásainak betartását igazolni hivatott összes dokumentumot.

G.3.2.

- a »Prosciutto Veneto Berico-Euganeo« előállítására szánt friss sertéscomboknak bármelyik minősített termelőüzembe történő beléptetésekor a felhatalmazott szerv egyik megbízottja ellenőrzi az egészségügyi kísérőokmányokat, továbbá a 12. cikk (4) albekezdésében felsorolt dokumentumokat, és megbizonyosodik az alábbiak felől:
 - a) a tenyészet és a mészárszék, valamint az esetleges húsbontó üzem, ahonnan az áru érkezett, valamint a termék feldolgozó üzembe történő elindításának időpontja;
 - b) a termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövegének 8. és 12. cikkében foglaltak szerinti pecséttekkel ellátott friss combok mennyisége;
 - c) az a tény, hogy a terméket hűtésen kívül semmilyen más kezelésnek nem vetették alá.
- A friss combok lepecsételését a termelőnek a felhatalmazott szervnél kell kérvényeznie, amely megbízottai révén ellenőrzi, hogy valamennyi előírt művelet megfelelően került-e elvégzésre.
- A pecsét elhelyezéséről minden esetben a termelő gondoskodik a sózás megkezdése előtt, oly módon, hogy az tartósan olvasható maradjon.
- A pecséten szerepel a feldolgozás megkezdésének hónapja és éve; ami a húsok egészségügyi ellenőrzéséről szóló jogszabályok értelmében egyben az előállítás dátumát is jelenti.
- A felhatalmazott szerv megbízottja megtiltja a pecsét elhelyezését:
 - a) az ellenőrzött termelésre nem megfelelőnek tartott sertéscombokon;
 - b) az előírt okmányokkal, illetve a termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege 8. és 12. cikkében előírt pecséttekkel nem rendelkező sertéscombokon;
 - c) a 24 óránál rövidebb, és 120 óránál hosszabb ideje levágott sertéscombokon.
- Amennyiben a későbbiek során bármilyen hiányosságra fény derül, a felhatalmazott szerv megbízottai gondoskodnak a már elhelyezett pecsét eltávolításáról, egy erről szóló jegyzőkönyv felvételével egyidejűleg.
- A termelő kérheti a felhatalmazott szerv megbízottjának eljárásával kapcsolatos esetleges kifogásainak jegyzőkönyvbe vételét, és három napon belül kérvényezhet egy újabb szakmai kivizsgálást a Stazione sperimentale per l'industria delle conserve alimentari di Parma (Élelmiszerkonzervek Pármai kísérleti állomása) részvételével, és igény szerint a termelő által választott tanácsadó megevezésével.

G.3.3.

- A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege 19. és 41. cikkében foglalt műveletek befejeztével minden egyes, ellenőrzött termelésre bocsátott tételről jegyzőkönyv készül, amely az alábbi adatokat tartalmazza:
 - a) az egészségügyi kísérőokmány főbb adatai;
 - b) a szózás időpontja;
 - c) a lepecsételt friss sertéscombok mennyisége és összsúlya;
 - d) az alkalmasnak nyilvánított, illetve a kifogásolt sertéscombok mennyisége és összsúlya;
 - e) azon sertéscombok mennyisége és összsúlya, amelyek nem kerültek elhelyezésre pecsét, amelyeket visszatartottak az üzemben, vagy vissza kell szolgáltatni a vágást végző mészárszéknek, illetve amelyeket más üzembe kell küldeni.
- A pecsét elhelyezésének műveletét minden egyes tétel esetében külön fel kell tüntetni az erről szóló nyilvántartásban.
- A jegyzőkönyv két példányban készül, amelyek közül egy a feldolgozó üzemben, egy pedig a felhatalmazott szervnél marad.
- A termelő kérheti a felhatalmazott szerv megbízottjának eljárásával kapcsolatos esetleges kifogásainak a jegyzőkönyvbe vételét, és három napon belül kérvényezhet egy újabb szakmai kivizsgálást a Stazione sperimentale per l'industria delle conserve alimentari di Parma (Élelmiszerkonzervek Pármai kísérleti állomása) részvételével, és igény szerint a termelő által választott tanácsadó megnevezésével.
- Amennyiben a megismételt vizsgálat eredménye szerint a kifogásolt sertéscombok alkalmasnak bizonyulnak az ellenőrzött termelésre, a vizsgálat dátuma a kifogásolás napja; a kifogásolt sertéscombokat a felhatalmazott szerv azonosító jelzéssel látja el, majd intézkedik a termelőnél a feldolgozó üzemben történő megfelelő tárolásról, a termék manipulálásának elkerülése érdekében tett óvintézkedések mellett.
- A felhatalmazott szerv megbízottja minden olyan esetben, amikor azt szükségesnek tartja, a jegyzőkönyvben feltüntetett egyedi tanúsító jelzés elhelyezésére révén jogosult a nem megfelelőnek ítélt, de nem kifogásolható sertéscombok azonosítása érdekében eljárni.

G.3.4.

- A felhatalmazott szerv megbízottai jelen vannak a tanúsító jelzés elhelyezésekor, és előzőleg meggyőződnek az alábbi követelményeknek való megfelelésről:
 - a) az előírt minimális érlelési idő betartása a nyilvántartások, a dokumentáció és a pecsét ellenőrzése, valamint a pecsét elhelyezésének időpontjától kezdődően végzett számítás révén;
 - b) a feldolgozás módjának megfelelő volta;
 - c) a jelen termékleírás és a termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege által előírt kereskedelmi tulajdonságok megléte;
 - d) az analitikus paraméterek betartása.
- A megbízottak előzetesen gondoskodnak a bizonyító erejű minőségi értékeléshez szükséges, megfelelő számú sonkából történő mintavételről; szükség esetén a termék ellenőrzését végezhetik legfeljebb a teljes mennyiség öt ezrelékének vagy egy ezrelék hányadának megfelelő mennyiségű, az ellenőrzés után a termelőnél maradó sonkán, annak megkezdése útján.
- A termék organoleptikus (érzékszervi) tulajdonságai összességében kerülnek értékelésre, mivel csak igen csekély mértékű hiányosságok esetén alkalmazható kompenzáció.
- A tanúsító jelzés több helyen is elhelyezésre kerül a sonka bőrén oly módon, hogy látható legyen a termék teljes felhasználásáig.
- A felhatalmazott szerv őrzi a tanúsító jelzés elhelyezésére szolgáló eszközök mátrixát; minden eszközön fel kell tüntetni a termelő azonosító számát; az eszközöket a felhatalmazott szerv átadja megbízottai részére a tanúsító jelzésnek a sonkán történő elhelyezésének idejére, amit egyébként a termelő is elvégezhet.
- A tanúsító jelzés elhelyezésére szolgáló eszközökön speciális azonosító jelzések is szerepelhetnek, amelyek feltüntetéséről a felhatalmazott szerv rendelkezik az ellenőrzési eljárások befejeztével.

G.3.5.

- A felhatalmazott szerv megbízottja a tanúsító jelzés elhelyezésekor minden egyes alkalommal jegyzőkönyvet vesz fel a tevékenységről, amelyben feltünteti:
 - a) a tanúsító jelzés elhelyezése érdekében bemutatott sonkák számát;
 - b) a feldolgozás megkezdésének dátumát;
 - c) a megfelelő nyilvántartásban a sonka azonosítása érdekében feltüntetett hivatkozásokat;
 - d) a tanúsító jelzéssel ellátott sonkák számát, valamint a szóban forgó művelet időpontját;
 - e) az ellenőrzött termelés feltételeinek megfelelő sonkák számát;
 - f) az esetlegesen kifogásolt sonkák számát.
- A kifogásolt sonkák tárolásáról – a kicserélésük, illetve manipulálásuk megakadályozása érdekében szükséges óvintézkedések mellett, esetleg megfelelő azonosító jelzések elhelyezését követően – a felhatalmazott szerv gondoskodik azáltal, hogy a termelőt bízta meg a tárolással.
- A termelő, aki megkapja a jegyzőkönyv egyik példányát, kérheti a felhatalmazott szerv megbízottjának eljárásával kapcsolatos esetleges kifogásainak a jegyzőkönyvbe vételét, és három napon belül kérve nyelhet egy újabb szakmai kivizsgálást a Stazione sperimentale per l'industria delle conserve alimentari di Parma (Élelmiszerkonzervek Pármái kísérleti állomása) részvételével, és igény szerint a termelő által választott tanácsadó megnevezésével.
- Az ellenőrzött termelésre nem megfelelőnek tartott sonkákról eltávolításra kerül a pecsét; a pecsét érvénytelenítésének műveletét a felhatalmazott szerv megbízottjának jelenlétében a termelő végzi.
- A tanúsító jelzés elhelyezésének, illetve érvénytelenítésének műveletét fel kell jegyezni a termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövegének 18. cikke szerinti nyilvántartásba.

G.3.6.

- Minden olyan esetben, amikor a vizsgálat során olyan sonkákat találnak, amelyek alkalmatlanok, és nem felelnek meg az előírt követelményeknek, a felhatalmazott szerv megbízottjai gondoskodnak a tanúsító jelzésnek a sonkáról történő eltávolításáról.
- Az elvégzett műveletekről jegyzőkönyvet vesznek fel, amelyben feltüntetésre kerülnek azon sonkák azonosító adatai, amelyekről eltávolításra került a tanúsító jelzés.
- A termelő, aki megkapja a jegyzőkönyv egyik példányát, kérheti a felhatalmazott szerv megbízottjának eljárásával kapcsolatos esetleges kifogásainak a jegyzőkönyvbe vételét, és három napon belül kérve nyelhet egy újabb szakmai kivizsgálást a Stazione sperimentale per l'industria delle conserve alimentari di Parma (Élelmiszerkonzervek Pármái kísérleti állomása) részvételével, és igény szerint a termelő által választott tanácsadó megnevezésével.

G.4.

A G.1 pontban említésre került, hogy a felügyeleti tevékenység és ellenőrzések elvégzésére az ezért felelős minisztériumok egy – a követelményeknek megfelelő, önkéntesekből álló – társulásnak mint felhatalmazott szervnek a munkáját veszik igénybe. A hatályos nemzeti jogrend szerint az említett felhatalmazott szervnek tekintendő a »Consorzio del Prosciutto Veneto Berico-Euganeo« társulás, amely ilyen irányú kinevezését a 628/81. sz., az oltalom alatt álló eredetmegjelölések védelméről szóló törvényben foglaltak szerint kiadott 1990. április 6-i miniszteri rendelettel kapta. A hivatkozott rendelet a jelen termékleírás 12/G mellékletét képezi;

Jelenleg a Társulás látja el a felhatalmazott szerv feladatait, figyelemmel a termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövegére is, és tanúbizonyságot tett arról, hogy megfelel a kívánt jogi, szerkezeti, szervezeti és képviselési követelményeknek. Ugyanis:

- a jelen termékleírás 14/G mellékletét képező szabályzat szerint működik,
- tagjainak 100 %-a (lásd a társulásban részt vevő üzemek listáját tartalmazó 15/G mellékletet) a legutóbbi hároméves időszak ellenőrzött termelőinek 100 %-át képviseli,
- összetétele és szervezete, valamint a rendelkezésére álló pénzügyi eszközök tekintetében biztosítja az ellenőrző és felügyeleti intézményes tevékenységének hatékony és elfogulatlan végzését (lásd 16/G melléklet),
- felügyelőbizottsága elnökének kinevezésére a Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato-t (Ipari, Kereskedelmi és Kézművesipari Minisztériumot) kérte fel.

G.5.

A fentiekből következik, hogy a jelen termékleírás, valamint a 2081/92/EGK rendelet 4. cikke (2) bekezdésének g) pontja értelmében felhatalmazott szervnek és/vagy engedéllyel rendelkező felügyeleti szervnek tekintendő:

a »Prosciutto Veneto Berico-Euganeo« OEM védelmére alakult társulás

Társasági székhely: Piazza Vittorio Emanuele II n. 3 – 35044 Montagnana (Padova)

A társulás 1971-ben alakult önkéntes alapon, azzal a céllal, hogy tagjai nevében is megvédje, megkülönböztesse, biztosítsa és népszerűsítse a már régóta előállított sonkát, amelynek megfelelő támogatásra van szüksége annak érdekében, hogy mind a termelők, mind pedig a fogyasztók megóvhatók legyenek a szabálytalanságoktól és visszaélésektől.

Ennek a nélkülözhetetlen fontosságát annak idején Veneto tartomány közigazgatása is belátta, ezért 1979. március 15-én jóváhagyásra került az a tartományi szintű és a Parlament elé terjesztett törvényjavaslat, amelyet a Parlament jóváhagyott és 1981. november 4-én közzétett (lásd a 22/G mellékletet).

A Társulás tevékenységének múltbeli és aktuális céljai a szabályzatában, a hatályos jogszabályokban, valamint a termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövegében kerülnek ismertetésre: mindezt elismerte és megerősítette az Olasz Köztársaság, amely a már említett 1990. április 6-i miniszteri rendelet által felhatalmazott szervként, felügyeleti és ellenőrzési feladatokkal bízta meg a Társulást.

Az említett intézkedés következményeképp a Társulás, noha megőrizte magántestület jellegét, a Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato (Ipari, Kereskedelmi és Kézművesipari Minisztérium) és a Ministero della Sanità (Egészségügyi Minisztérium), valamint a Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali (Agrár-, Élelmiszer- és Erdészetpolitika Koordinálásáért Felelős Minisztérium) közös ellenőrzése alatt közhivatali teendőket lát el.

G.6.

A jelen termékleírásban felsorolt különféle intézkedések összességében azt hivatottak biztosítani, hogy a 2081/92/EGK rendeletet tiszteletben tartó termelők részt vegyenek az ellenőrzési rendszerben. A jelen termékleírásban előírt ellenőrzések költségét a termelők viselik, a termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege 14. és 40. cikkében foglaltak szerint.

Az ellenőrzési rendszer, a kapcsolódó formai és szakmai eljárások, az esetleges alkalmatlanságok, szabályszegések és bűncselekmények feltárása és megállapítása a termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövegének vonatkozó előírásai, valamint a felhatalmazott szerv által kibocsátott szakmai irányelvek szerint működik, és bejelentésre kerül a nemzeti ellenőrző hatóságnál. Az említett rendelet a jelen termékleírás végrehajtása által is megerősítést nyer.”

Az alábbiak szerint módosulnak:

„G.1.

A termék termékleírásnak való megfelelését a 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelete V. címe I. fejezetében foglalt előírásoknak megfelelően egy ellenőrző szerv végzi.

G.2.

A jelen termékleírás C adatlapjában felsorolt valamennyi ellenőrzési tevékenységnek a nyersanyagon történő elvégzését és megerősítését követően a felhatalmazott szerv megbízottai révén beindít egy olyan ellenőrzési rendszert, amely biztosítja az ellenőrzött termelés körében részt vevő valamennyi szereplő részére a hatályos jogszabályok és termékleírások szerinti kötelezettségeinek betartását, az alábbiak szerint:

G.2.1.

- A feldolgozási műveletek során, a felhatalmazott szerv megbízottai végezhetnek ellenőrzéseket és vizsgálatokat mind a húsok ellenőrzése és vizsgálata céljából, mind pedig abból a célból, hogy megbizonyosodjanak a nyilvántartások és minden egyéb szükséges dokumentum rendszeres vezetéséről, valamint annak megállapítása érdekében, hogy a feldolgozás a jelen termékleírás és a termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege előírásainak betartásával történik.
- Kifogás, illetve minden olyan ellenőrzés esetén, amelynek eredménye nem azonnal nyilvánvaló, a felhatalmazott szerv megbízottai egyedi azonosító jelzéssel látják el a terméket.
- Az egészségügyi felügyelettel megbízott hatósági állatorvos a felhatalmazott szerv kérésére rendelkezésre bocsátja az összes, a tevékenységek szabályszerű végzését, valamint a termékleírás, illetve a termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege előírásainak betartását igazolni hivatott dokumentumot.

G.2.2.

- a »Prosciutto Veneto Berico-Euganeo« előállítására szánt friss sertéscomboknak bármelyik minősített termelőüzembe történő beléptetésekor a felhatalmazott szerv egyik megbízottja ellenőrzi az egészségügyi kísérőokmányokat, továbbá a 12. cikk (4) albekezdésében felsorolt dokumentumokat, és megbizonyosodik az alábbiak felől:
 - a) a tenyészet és a mézárszék, valamint az esetleges húsbontó üzem, ahonnan az áru érkezik, valamint a termék feldolgozó üzembe történő elindításának időpontja;

- b) a termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövegének 8. és 12. cikkében foglaltak szerinti pecsétekkel ellátott friss combok mennyisége;
 - c) az a tény, hogy a terméket hűtésen kívül semmilyen más kezelésnek nem vetették alá.
- A friss combok lepecsételését a termelőnek a felhatalmazott szervnél kell kérvényeznie, amely megbízottai révén ellenőrzi, hogy valamennyi előírt művelet megfelelően került-e elvégzésre.
 - A pecsét elhelyezéséről termelő gondoskodik, minden esetben a sózás megkezdése előtt, oly módon, hogy az tartósan olvasható maradjon.
 - A pecséten szerepel a feldolgozás megkezdésének hónapja és éve; ami a húsok egészségügyi ellenőrzéséről szóló jogszabályok értelmében, egyben az előállítás dátumát is jelenti.
 - A felhatalmazott szerv megbízottja megtiltja a pecsét elhelyezését:
 - a) az ellenőrzött termelésre nem megfelelőnek tartott sertéscombokon;
 - b) az előírt okmányokkal, illetve a termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege 8. és 12. cikkében foglalt előírások szerinti pecsétekkel nem rendelkező sertéscombokon;
 - c) a 24 óránál rövidebb, és 120 óránál hosszabb ideje levágott sertéscombokon.
 - Amennyiben a későbbiek során bármilyen hiányosságra fény derül, a felhatalmazott szerv megbízottai gondoskodnak a már elhelyezett pecsét eltávolításáról, egy erről szóló jegyzőkönyv felvételével egyidejűleg.
 - A termelő kérheti a felhatalmazott szerv megbízottjának eljárásával kapcsolatos esetleges kifogásainak a jegyzőkönyvbe vételét, és három napon belül kérvényezhet egy újabb szakmai kivizsgálást a Stazione sperimentale per l'industria delle conserve alimentari di Parma (Élelmiszerkonzervek Pármai kísérleti állomása) részvételével, és igény szerint a termelő által választott tanácsadó megnevezésével.

G.2.3.

- A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege 19. és 41. cikkében foglalt műveletek befejeztével minden egyes, ellenőrzött termelésre bocsátott tételről jegyzőkönyv készül, amely az alábbi adatokat tartalmazza:
 - a) az egészségügyi kísérőokmány főbb adatai;
 - b) a sózás időpontja;
 - c) a lepecsételt friss sertéscombok mennyisége és össz súlya;
 - d) az alkalmasnak nyilvánított, illetve a kifogásolt sertéscombok mennyisége és össz súlya;
 - e) azon sertéscombok mennyisége és össz súlya, amelyek nem kerültek elhelyezésre pecsét, amelyeket visszatartottak az üzemben, vagy vissza kell szolgáltatni a vágást végző mészárszéknek, illetve amelyeket más üzembe kell küldeni.
- A pecsét elhelyezésének műveletét minden egyes tétel esetében külön fel kell tüntetni az erről szóló nyilvántartásban.
- A jegyzőkönyv két példányban készül, egy példány a feldolgozó üzemben, egy pedig a felhatalmazott szervnél marad.
- A termelő kérheti a felhatalmazott szerv megbízottjának eljárásával kapcsolatos esetleges kifogásainak a jegyzőkönyvbe vételét, és három napon belül kérvényezhet egy újabb szakmai kivizsgálást a Stazione sperimentale per l'industria delle conserve alimentari di Parma (Élelmiszerkonzervek Pármai kísérleti állomása) részvételével, és igény szerint a termelő által választott tanácsadó megnevezésével.
- Amennyiben a megismételt vizsgálat eredménye szerint a kifogásolt sertéscombok alkalmasnak bizonyulnak az ellenőrzött termelésre, a vizsgálat dátuma a kifogásolás napja; a kifogásolt sertéscombokat a felhatalmazott szerv azonosító jelzéssel látja el, majd intézkedik a termelőnél a feldolgozó üzemben történő megfelelő tárolásról, a termék manipulálásának elkerülése érdekében tett óvintézkedések mellett.
- A felhatalmazott szerv megbízottja minden olyan esetben, amikor azt szükségesnek tartja, a jegyzőkönyvben feltüntetett egyedi tanúsító jelzés elhelyezése révén jogosult a nem megfelelőnek ítélt, de nem kifogásolható sertéscombok azonosítása érdekében eljárni.

G.2.4.

- A felhatalmazott szerv megbízottai jelen vannak a tanúsító jelzés elhelyezésekor, és előzőleg meggyőződnek az alábbi követelmények meglétéről:
 - a) az előírt minimális érlelési idő betartása a nyilvántartások, a dokumentáció és a pecsét ellenőrzése, valamint a pecsét elhelyezésének időpontjától kezdődően végzett számítás révén;
 - b) a feldolgozás módjának megfelelő volta;
 - c) a jelen termékleírás és annak egységes szerkezetbe foglalt szövege által előírt kereskedelmi tulajdonságok megléte;
 - d) az analitikus paraméterek betartása.
- A megbízottak előzetesen gondoskodnak a bizonyító erejű minőségi értékeléshez szükséges, megfelelő számú sonkából történő mintavételről; szükség esetén a termék ellenőrzését végezhetik legfeljebb a teljes mennyiség öt ezrelékének vagy egy ezrelék hányadának megfelelő mennyiségű, az ellenőrzés után a termelőnél maradó sonkán, annak megkezdése útján.
- A termék organoleptikus (érezkeszervi) tulajdonságai összességében kerülnek értékelésre, mivel csak igen csekély mértékű hiányosságok esetén alkalmazható kompenzáció.
- A tanúsító jelzés több helyen is elhelyezésre kerül a sonka bőrén oly módon, hogy olvasható legyen a termék teljes felhasználásáig.
- A felhatalmazott szerv őrzi a tanúsító jelzés elhelyezésére szolgáló eszközök mátrixát; minden eszközön fel kell tüntetni a termelő azonosító számát; az eszközöket a felhatalmazott szerv átadja megbízottai részére a tanúsító jelzésnek a sonkán történő elhelyezésének idejére, amit egyébként a termelő is elvégezhet.
- A tanúsító jelzés elhelyezésére szolgáló eszközökön speciális azonosító jelzések is szerepelhetnek, amelyek feltüntetéséről a felhatalmazott szerv rendelkezik, az ellenőrzési eljárások befejeztével.

G.2.5.

- A felhatalmazott szerv megbízottja, a tanúsító jelzés elhelyezésekor minden egyes alkalommal jegyzőkönyvet vesz fel a tevékenységről, amelyben feltünteti:
 - a) a tanúsító jelzés elhelyezése érdekében bemutatott sonkák mennyiségét;
 - b) a feldolgozás megkezdésének dátumát;
 - c) a megfelelő nyilvántartásban a sonka azonosítása érdekében feltüntetett hivatkozásokat;
 - d) a tanúsító jelzéssel ellátott sonkák mennyiségét, valamint a szóban forgó művelet időpontját;
 - e) az ellenőrzött termelés feltételeinek megfelelő sonkák számát;
 - f) az esetlegesen kifogásolt sonkák számát.
- A kifogásolt sonkák tárolásáról – a kicserélésük, illetve manipulálásuk megakadályozása érdekében szükséges óvintézkedések mellett, esetleg megfelelő azonosító jelzések elhelyezését követően – a felhatalmazott szerv gondoskodik azáltal, hogy a termelőt bízta meg a tárolással.
- A termelő, aki megkapja a jegyzőkönyv egyik példányát, kérheti a felhatalmazott szerv megbízottjának eljárásával kapcsolatos esetleges kifogásainak a jegyzőkönyvbe vételét, és három napon belül kérvényezhet egy újabb szakmai kivizsgálást a Stazione sperimentale per l'industria delle conserve alimentari di Parma (Élelmiszerkonzervek Pármái kísérleti állomása) részvételével, és igény szerint a termelő által választott tanácsadó megnevezésével.
- Az ellenőrzött termelésre nem megfelelőnek tartott sonkákról eltávolításra kerül a pecsét; a pecsét érvénytelenítésének műveletét a felhatalmazott szerv megbízottjának jelenlétében a termelő végzi.
- A tanúsító jelzés elhelyezésének, illetve érvénytelenítésének műveletét fel kell jegyezni a termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövegének 18. cikke szerinti nyilvántartásba.

G.2.6.

- Minden olyan esetben, amikor a vizsgálat során olyan sonkákat találnak, amelyek alkalmatlanok, és nem felelnek meg az előírt követelményeknek, a felhatalmazott szerv megbízottai gondoskodnak a tanúsító jelzésnek a sonkáról történő eltávolításáról.
- Az elvégzett műveletekről jegyzőkönyvet vesznek fel, amelyben feltüntetésre kerülnek azon sonkák azonosító adatai, amelyekről eltávolításra került a tanúsító jelzés.

— A termelő, aki megkapja a jegyzőkönyv egyik példányát, kérheti a felhatalmazott szerv megbízottjának eljárásával kapcsolatos esetleges kifogásainak a jegyzőkönyvbe vételét, és három napon belül kérvényezhet egy újabb szakmai kivizsgálást a Stazione sperimentale per l'industria delle conserve alimentari di Parma (Élelmiszerkonzervek Pármai kísérleti állomása) részvételével, és igény szerint a termelő által választott tanácsadó megnevezésével.

G.3.

A fentiekből következik, hogy a jelen termékleírás és az érvényben lévő jogszabályok értelmében felhatalmazott szervnek és/vagy felügyeleti szervnek tekintendő:

az Istituto Nord Est Qualità (Északkeleti Minőségellenőrző Intézet) – I.N.E.Q., Via Rodeano, 71, 33038 San Daniele del Friuli (Udine), Tel.: +39 432940349, Fax: +39 432943357, E-mail: info@ineq.it”

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„PROSCIUTTO VENETO BERICO-EUGANEO”

EU-szám: PDO-IT-02104 – 2016.1.18.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés(ek)

„Prosciutto Veneto Berico-Euganeo”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” nyers, érlelt, a félig ellapított comb természetes formájával jellemezhető, alsócomb (láb) nélküli sonka, amelynek a fedetlen izmos része a combcsont (diónak nevezett) fejétől legfeljebb hat centiméter (rövid tisztítás). Az egész „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” csontjával együtt 8–11 kg; a kicsontozásra szánt sonka pedig legalább 7 kg súlyú. A hús rózsaszínű, hófehér zsíros részekkel enyhén márványozott; aromája kellemes, enyhe és illatos. A kötözés egy, a száron kialakított lyukon átfűzött spárga segítségével történik. A fedetlen sovány részt egy gabonaliszt, sertészsír vagy faggyú és só alapú védőréteggel látják el, amelyhez adható még bors vagy más hasonló fűszer, és egyáltalán nem tartalmaz tartósítószer vagy színezőanyagot.

Az érlelés befejeztével a „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” az alábbi fizikai-kémiai jellemzőkkel írható le:

- nedvességtartalom: 58 %–64 %
- nátriumklorid (sótartalom): 4 %–6,8 %
- fehérjebomlási mutató: 24 %–31 %

A „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” egészben csontjával, kicsontozva, kimérve, és darabolva, változó súlyú és formájú darabokban előcsomagolva vagy szeletelve bocsátható fogyasztásra; minden terméktípuson megtalálható a megfelelőségi tanúsító jelzés.

A későbbiekben szeletelésre és előcsomagolásra kerülő sonka legalább 14 hónapos érlelésű, nedvességtartalma nem kevesebb, mint 64 %.

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

A sertéseknek adható takarmány túlnyomórészt az alábbi tartományokból származik: Veneto, Lombardia, Emilia-Romagna, Umbria és Lazio. A takarmány mennyisége és az adagolás módja a tenyésztés különböző szakaszaiban, az állatok életkora és tömege szerint változik. Az első szakaszban, a 80 kg súly eléréséig az állatok fejadagjában fontos szerepet kap a szárazanyag: a teljes fejadag legalább 45 %-át kitevő gabona, legfeljebb 10 % silókukorica; író (a napi fejadag legfeljebb 6 liter), 36 °C-nál magasabb olvadáspontú zsiradékok (a szárazanyag-tartalom legfeljebb 2 %-a), halliszt és fehérjék (lizinek) (a szárazanyag-tartalom legfeljebb 1-1 %-a).

A második, a hízalási szakaszban az adott takarmány legalább 55 %-a gabona szárazanyag; többi összetevője, legnagyobb adható mennyisége és az állatok napi fejadagja a termékleírásban részletesen ismertetésre kerül.

A gabonaalapú takarmány lehetőleg folyékony formában (moslék vagy kása) kerül kiosztásra, a hagyomány szerint tejsavóval dúsítva. A jó minőségű fedő zsírréteg kialakulásához a takarmány-fejadag szárazanyag-tartalmának legfeljebb 2 %-a lehet linolsav.

Nyersanyagok

Élő állatok: a „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” előállítása kizárólag az alábbi tartományok területén született, hizlalt és levágott sertésekből történik: Veneto, Lombardia, Emilia-Romagna, Umbria és Lazio.

A „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” eredetmegjelölés az 1151/2012/EU rendelet 5. cikke (3) bekezdése szerinti eltérés hatálya alá esik, amelyre (a 2081/92/EGK rendelet 4. cikke (2) bekezdése alapján) 1996 óta jogosult.

A termék előállításához fajtatiszta, az olasz törzskönyvből (Libro genealogico italiano) nemesített Large White és Landrace hagyományos fajták, illetve ezek leszármazottai használhatók fel. Felhasználhatók továbbá az olasz törzskönyvből nemesített Duroc sertésfajtából származó egyedek.

A termék készülhet még más fajtájú, keresztezett vagy hibrid sertésekből, feltéve, hogy azok olyan kiválasztási vagy keresztezési programokból származnak, amelyek feltételei összeegyeztethetők az olasz törzskönyvben a zsírsertések tenyésztéséről leírtakkal.

Az előállításához nem használhatók a hagyományosan ellenjavallt tulajdonságokat hordozó egyedek, különös tekintettel a stressz-érzékenységre (PSS) – ami napjainkban „post mortem” már objektíven mérhető az állatokon, illetőleg az érlelt sonkákon.

Semmiképp sem használhatók olyan egyedek, amelyeknek combja nem felel meg az előírásoknak, illetve semmiképp sem használhatók a Landrace belga, Hampshire, Pietrain, Duroc és Spot Poland fajtákhoz tartozó fajtatiszta egyedek.

Nem használhatók továbbá felnőtt kan- vagy nősténysertések.

A felhasznált genetikai típusok esetében biztosítottak kell lennie a nagy testtömeg hatékony elérésének, és a darabonkénti átlagos tömegnek (élő súly) 160 kg-nak (+/- 10 %) kell lennie.

A tenyésztési technikák célja ugyanis a mérsékelt napi súlygyarapodás mellett történő zsírsertés-tenyésztés. A hasított testek az EU besorolás szerinti középső osztályokba tartoznak: az Unió táblázat „H” (zsírsertés) „U”, „R”, „O” osztályok valamelyikébe.

A sertések vágáskor kiváló egészségi állapotban vannak, koruk legalább kilenc hónap.

Friss sertéscomb: a „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” előállításához „láb” nélküli, legalább 10 kg (lehetőség szerint 10 – 15 kg) súlyú friss sertéscombok kerülnek felhasználásra, amelyek külső részén a zsír vastagsága – a combcsont fejének megfelelőjében, függőlegesen mérve – bőrrel együtt legalább 20 mm; ennek célja a termék lágy állagának biztosítása az érlelés ideje alatt.

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

A „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” OEM feldolgozásának valamennyi szakasza a 4. pontban meghatározott előállítási területen történik.

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

A kicsontozás, szeletelés és előcsomagolás műveletei végezhetőek a 4. pontban meghatározott előállítási területen kívül is.

A termék nyomonkövethetőségének biztosítása, továbbá eredetiségének a fogyasztók részére történő biztosítása érdekében azon terméktípusok, amelyek az egész, a bőrén megjelölt sonkákból kicsontozás, darabolás, illetve szeletelés útján kerülnek kereskedelmi forgalomba – tekintve, hogy nem szerepel rajtuk a termék védjegye – megfelelő tárolóedényekben vagy élelmiszer-csomagolóanyagokban kerülnek értékesítésre, amelyeken előzőleg elhelyezésre került az OEM termék neve és logója.

A szeletelt és előcsomagolt termék göngyölege (tálca és/vagy egyéb csomagolóanyag) a termék eltartására alkalmas átlátszó anyagból készül, és még csak közvetve sem változtathatja meg a termék fizikai-kémiai, illetve organoleptikus (érzékszervi) tulajdonságait.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” azonosítására az alábbi, a bőrön elhelyezett tartós tanúsító jelzés szolgál:



Az egész, a csonton elhelyezett megfelelősségi tanúsító jelzéssel ellátott „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” címkéjére az alábbi előírások vonatkoznak:

- a fő látómezőben a „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” elnevezés, mellette a „Denominazione di Origine Protetta” (Oltalom alatt álló eredetmegjelölés) felirat szerepel,
- a fő látómezőben az Ellenőrző szervezetnél bejegyzett gyártó cégneve és/vagy regisztrált cégjelzése olvasható,
- feltüntetésre kerül a gyártó üzem székhelye.

A kicsontozott, csomagolt, egészben vagy darabolva forgalomba kerülő, a tanúsító jelzéssel ellátott „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” címkéjére az alábbi előírások vonatkoznak:

- a fő látómezőben a „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” elnevezésnek, mellette a „Denominazione di Origine Protetta” (Oltalom alatt álló eredetmegjelölés) felirat szerepel,
- a fő látómezőben az Ellenőrző szervezetnél bejegyzett gyártó cégneve és/vagy regisztrált cégjelzése olvasható,
- fel kell tüntetni a gyártó üzem székhelyét,
- a csomagolást végző üzem székhelye, valamint a gyártás időpontja abban az esetben, ha a szózás előtt elhelyezett pecsét már nem olvasható.

Szeletelt és előcsomagolt állapotban forgalomba kerülő termék esetén a címkét a göngyöleg fő felületén (elülső frontján), a bal felső sarokban kell elhelyezni, és azon az alábbiakat kell feltüntetni:

- az OEM Szent Márk oroszlánját ábrázoló tanúsító jelzése, alatta a „VENETO” szó,
- az OEM közösségi logója,
- a „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” elnevezés,
- a „Denominazione di Origine Protetta” („Oltalom alatt álló eredetmegjelölés”) szöveg.
- a „Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali” („a Mezőgazdasági, Élelmészeti és Erdészeti Minisztérium által felhatalmazott Ellenőrző szerv által tanúsított”) szöveg.

A szeletelt termék göngyölegén elhelyezett szakmai és/vagy kereskedelmi címke jobb alsó sarkában minden esetben szerepelnie kell az alábbiaknak:

- a szeletelést végző gyártó vagy csomagoló üzem (feldolgozó vállalat) cégneve;
- a gyártást és/vagy csomagolást végző üzem székhelye;
- amennyiben a terméket valamelyik elismert gyártó csomagolta vagy bocsátotta forgalomba, a szóban forgó gyártónak a társulásnál használt azonosító száma;
- amennyiben a terméket nem valamelyik elismert gyártó csomagolta, a csomagolást végző üzem székhelye.

A fent említett három piaci szereplő közül (gyártó, a terméket forgalomba bocsátó gyártó, a csomagolást végző és/vagy a terméket forgalomba bocsátó vállalat) engedélyezett csak az egyik feltüntetése, a többi szereplőre történő mindennemű utalás nélkül.

A gyártó üzem elnevezése/cégneve előtt (olasz vagy más nyelven) csak az alábbi szerepelhet: „Gyártó:” vagy „Gyártotta és csomagolta:”.

Amennyiben a gyártó és a csomagolást végző üzem nem ugyanaz, a csomagolást végző üzemnek minden esetben fel kell tüntetnie a címkén a gyártónak a társulásnál használt azonosító számát, a gyártó székhelyét, valamint saját elnevezése/cégneve előtt (olasz vagy más nyelven) az alábbi szöveget: „Csomagolta:”. A „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” elnevezés mellett soha nem szerepelhetnek olyan minősítő jelzők, mint „classico” (klasszikus), „autentico” (eredeti), „extra” (extra), „super” (szuper) sem más minősítés, jellemző vagy megjelölés – kivéve a „disossato” (kicsontozott) és az „affettato” (szeletelt) kifejezéseket. A termék göngyölegén és kiszerezésén, a törvényi előírásokban meghatározott követelmények szerinti jelzéseken kívül tilos a termékleírásban nem szereplő bármilyen minősítő utalás használata.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” előállítási területe az alábbi településekre korlátozódik: Az olaszországi Veneto tartomány területén található Padova, Vicenza és Verona megyében, a Colli Berici (Berici dombok), valamint a Colli Euganei (Euganei dombok) Pó-térségi és hegylábi vidékén elterülő Montagnana, Saletto, Ospedaletto Euganeo, Este, Pressana, Roveredo di Guà, Noventa Vicentina, Poiana Maggiore, Orgiano, Alonte, Sossano, Lonigo, Sarego, Villaga, Barbarano Vicentino területe.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” eredete a – sertésenyésztés és vágás hagyományos medencéjeként számon tartott – Pó-síkságon, valamint a dombokkal tarkított, a termék jellegzetes feldolgozási, előállítási és érlelési területének mezőgazdaságában végbement történelmi, társadalmi, emberi és gazdasági változásokban keresendő. A Monti Berici (Berici hegyek) és a Colli Euganei (Euganei dombok) között húzódó vidéket mind elhelyezkedéséből, mind pedig a környezet és a mikroklíma sajátos jegyeiből adódóan „Magas természeti értékű” területként tartják számon.

A sertésfélék származási helyén, a tenyésztéstől a vágásig terjedően egy olyan sertésenyésztés kialakulása vált lehetővé, amely eredetileg a tölgyesek kihasználásán, valamint a sík vidéken és a dombságokon történő félrideg állattartás keretében makk alapú tápláláshoz kötődött. Ezenkívül több mint 50 éve kapcsolatba került a Pó-síkságra, illetve a szóban forgó makroterület régióira jellemző tej- és gabonatermesztéssel.

A sertések jelentős szaporulattal jellemezhető fajtáinak és genetikai típusainak a fentiek szerint történő tenyésztése során kifejlődő jellegzetes „zsírsertés” húsának feldolgozási és tartósítási eljárásai az egyes területeken eltérő hagyományokon alapulnak.

A nyers, érlelt sonka feldolgozása – amelyhez a szükséges „savoir faire” (tudás) a kezdetektől fogva Veneto tartománynak a Pó-menti kelta-longobárd forrásból merítő eredeti történelmi hagyományaihoz kötődik – egy ősidők óta létező, fokozatosan fejlődő természetes előállítási folyamat, amely pusztán néhány, főként dombos területen vetette meg a lábát, az ezekre jellemző sajátos környezeti feltételek függvényében.

A termelők a sertéscombok sajátos, napjainkban is túlnyomórészt kézzel történő (a leválasztás, hűtés, tisztítás, sózás, préselés, pihentetés, lemosás, szárítás és érlelés műveletét tartalmazó) feldolgozásában való jártassága elsődlegesen a comb különböző, zsíros és húsos részeinek feldolgozására, beborítására és megóvására összpontosul, azzal a céllal, hogy a hosszú érlelési időszak során biztosítható legyen a hús legjobb eltarthatósága és érlelése.

Az említett, a különféle társadalmi és kulturális közegekben kialakult hagyományos feldolgozási módszerek, valamint a Pó-síkság belső területén, illetve határán található dombos területekre jellemző éghajlati-környezeti tényezők határozzák meg a Pó-síkságon érlelt különböző oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott, érlelt sonkák azonosítására szolgáló sajátos jegyeket.

Veneto tartománynak a Monti Berici (Berici hegyek) és az 1989-ben „Parco regionale dei Colli Euganei” (Az Euganei dombok regionális parkja) néven nemzeti parkká nyilvánított Colli Euganei (Euganei dombok) között húzódó területre jellemző éghajlati-környezeti viszonyok is befolyásolták az idők során a „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” tulajdonságait, amennyiben meghatározták a termék előállítása során napjainkban is alkalmazott természetes érlelés időtartamát és technikáját. Az a mikroterület, ahol a „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” előállítása történik, földrajzilag Veneto tartomány középső és déli részét öleli fel, összesen tizenöt településen, és mindössze 355,63 km² érintett területen. A Monti Berici (Berici hegyek) és a Colli Euganei (Euganei dombok) között húzódó terület a Prealpi Venete (Venetói Előalpok) és a Lago di Garda (Garda-tó) közelségében, azoktól alig néhány kilométerre található; a Golfo di Venezia-tól (Velencei Öböl), következőképp az Adriától mindössze 45-50 km választja el.

A termék jellemző előállítási területének tehát egyaránt része mind a venetói szubalpesi vidék, mind pedig a hegy és a sík vidék közötti átmenet; a dombok jellemzői hatással vannak a széljárásra, valamint a hely időjárás viszonyaira.

Az időjárásban a fentiek nyomán kialakuló egyensúly optimális a sonka megfelelő érleléséhez. A körülhatárolt földrajzi terület éghajlata a tengerszint feletti magasság függvényében változik, a szubmontán és a tenger melléki között; a keleti és északi kvadráns felől érkező légáramlatokkal egyaránt jellemezhető, beleértve az északi irányból érkező meleg főt is, amely a síkságra érve, noha mérsékelten, mégis majdnem egészen Velencéig kifejti hatását. Az Adria felől érkező fuvallatok, dombok hiányában napközben behatolnak a síkság belső részébe, és elérik a szubalpesi zónát. Ezek a légáramlatok az egészséges helyekre jellemző állandó mérsékelt széljárást biztosítanak a területnek, ami ezáltal különösen alkalmas lesz a sertéshús-készítmények érlelésére. Az ismertetett körülmények összeadódása nyomán a terület mikroklímája állandó és eredeti, valóban csak a szóban forgó területre jellemző; ennek következtében sajátos, enyhén nedves a környezet, amely közismerten ideálisnak mondott a sonka érleléséhez; sőt, mi több: a dombvidéken található növényzet – például az olajfa – illatából a termék további jellemző tulajdonságokat merít, amelyek kiemelik aromajegyeit.

Eszerint Veneto tartományban a Monti Berici (Berici hegyek) és a Colli Euganei (Euganei dombok) területét „Magas természeti értékű terület”-ként tartják számon. Ennek megerősítéseként került kiadásra a „Parco Regionale dei Colli Euganei” (az Euganei dombok tartományi parkja) létrehozásáról szóló 1989. október 10-i 38. sz. Tartományi törvény.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

Ez a közigazgatási szerv a „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo” OEM elismerésére irányuló javaslatnak az Olasz Köztársaság 2015. november 5-i, 258. számú Hivatalos Közlönyében történő közzétételével, a fenti kérelem vonatkozásában elindította a nemzeti kifogásolási eljárást.

A termékleírás módosításokkal egységes szerkezetbe foglalt szövege az alábbi internetes oldalon tekinthető meg: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Vagy

közvetlenül a Minisztérium honlapján (www.politicheagricole.it), (a képernyő jobb felső sarkában) a „Prodotti DOP IGP” („OEM OFJ termékek”) címszóra, majd a „Prodotti DOP IGP STG” („OEM OFJ HKT termékek”) (a képernyő bal oldalán), végül a „Disciplinari di produzione all'Esame dell'UE” („Az uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások”) menüpontra kattintva.