

Bejegyzési kérelem közzététele a 2081/92/EGK rendelet 6. cikke (2) bekezdésében meghatározottak szerint az eredetmegjelölések és a földrajzi elnevezések védelmére vonatkozóan

(2005/C 251/29)

Jelen közlemény a fent említett rendelet 7. és 12d. cikke értelmében kifogásolási jogot ad. Mindennemű, erre a kérelemre vonatkozó kifogásolást egy tagállam illetékes hatóságai, egy WTO-tagország vagy egy, a 12. cikk (3) bekezdésében meghatározottak szerint elismert harmadik ország közvetítésével kell továbbítani a jelen közlemény megjelenésétől számított hat hónapon belül. A közleményt a következő tényezők, nevezetesen a 4.6 pont teszik indokolttá, melyek alapján a 2081/92/EGK rendelet értelmében a kérelem megalapozottnak tekintett.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 2081/92/EGK RENDELETE

„STELVIO” VAGY „STILFSER”

EK: IT/00255/7.10.2002

OEM (X) OFJ ()

Ez az összefoglaló tájékoztatás céljára készült. Részletes információért az érdekeltek és különösképpen az érintett OEM és OFJ termelői a nemzeti termékszabályzat teljes változatát tanulmányozhatják a nemzeti szervezeteknél vagy hatóságoknál, vagy az Európai Bizottság illetékes szolgálatainál.

1. *A tagállam illetékes szolgálata*

Név: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Cím: Via XX Settembre n. 20 – IT-00187 Roma

Tel.: 06-4819968

Fax: 06-42013126

e-mail: QTC3@politicheagricole.it

2. *Kérelmező*

2.1 Név: Società Cooperativa a r. l. MILKON Südtirol – Alto Adige

2.2 Cím: Via Campiglio, 13/a – IT-39100 Bolzano

Tel.: 0471-451111

Fax: 0471-451333

2.3 Összetétel: termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

3. *Terméktípus*

1.3. Osztály: Sajtok

4. *Termékleírás*

(a 4. cikk (2) bekezdése szerinti követelmények összefoglalása)

4.1. Név:: „Stelvio” vagy „Stilfser”

4.2. Leírás:

A legalább 60 napig érlelt „Stelvio” vagy „Stilfser” forgalomba hozatalakor hengeres formájú, lapos vagy majdnem lapos oldallapokkal és egyenes vagy enyhén homorú sarokkal az alábbi méretekkkel: 8-10 kg közötti súly, 36-38 cm közötti átmérő és 8-10 cm közötti magasság. A szárazanyag zsírtartalma legalább 50 %, a nedvességtartalom pedig kevesebb mint 44 %. A héjnak a narancssárgától a narancsos gesztenyeszínbe hajló jellegzetes színárnyalattal kell rendelkeznie. A tömör szerkezetű, képlékeny és rugalmas állagú massa világos sárga és szalmasárga közötti színezetű, kis és közepes nagyságú szabálytalan lyukakkal.

4.3. Földrajzi terület:

A „Stelvio” vagy „Stilfser” utalalom alatt álló eredetmegjelölés termelési övezete Bolzano megye területére esik, a termékleírásban részletesen megjelölve. Különösen a „Stelvio” elnevezés utal a nemzetközi turisztikai célpontot jelentő, híres Stelvio Nemzeti Parkjának hegyes területére.

4.4. A származás igazolása:

A termelési folyamat minden fázisát figyelemmel kell kísérni, és dokumentálni kell valamennyi bemenő (input) és kimenő (output) fázisra vonatkozóan. Ezzel a módszerrel, valamint a tenyésztőknek, a termelőknek, a feldolgozóknak és a forgalmazóknak a felügyeleti szerv által vezetett megfelelő jegyzékekbe történő regisztrálása által biztosítva van (a termelési láncolat elejétől a végéig) a termék nyomon követhetősége és visszakereshetősége. Valamennyi, a vonatkozó jegyzékekbe bejegyzett természetes és jogi személy azon mértékig lesz a felügyeleti szerv által végzett ellenőrzés alanya, amilyen mértékben ezt a termelési szabályzat és a kapcsolódó ellenőrzési terv előírja.

4.5. Előállítási módszer:

A termékleírás egyebek között előírja, hogy a „Stelvio” vagy „Stilfser” sajt előállításához használt tejnek szarvasmarhától kell származnia. A szarvasmarhák táplálékát a hegyi legelőkön történő tenyésztési szakaszban friss fű alkotja, miközben az istállóban tenyésztett szarvasmarhákat egyedenként legfeljebb 15 kg-ig elsősorban takarmányszénával, silózott zsenge takarmányfűvel kell etetni. Amennyiben szükséges, a tejet enyhén le lehet fölözni, szabvány szerint a zsíros anyagok tartalmi szintje 3,45 és 3,60 % közötti értékeket mutat. A feldolgozásra került tejhez borjú tejtöltőt adnak a massa 32-33°C-os feldolgozási hőmérsékletén. A tej alvadási ideje 20-27 perc között változik, ezt követően széttörik a sajtos alvadékot és a végleges méretek kialakítása után a massa felrázásával folytatódik az előállítási folyamat. Az alvadékot nyomás alá helyezik, amelynek befejeztével a sajtformákat egy klimatizált helyiségben pihentetik mindaddig, amíg a massa el nem éri a savképződés megfelelő szintjét. A sózás a forma sós lébe való mártása útján történik, majd ezt követően a sajt érlelésére kerül sor, erre alkalmas helyiségekben, fából készült asztalokon.

Az állattenyésztésnek, a tej tárolása és azt követő feldolgozása műveleteinek, a sajtá válásnak, az érlelésnek és a teljes sajtforma csomagolásának a 4.3. pontban megjelölt övezetben kell végbemennie, annak érdekében, hogy biztosítva legyen a nyomonkövethetőség és az ellenőrzés, valamint hogy ne változzon a termék minősége.

4.6. Kapcsolat:

E sajt minősége és különleges jellegzetességei lényegében a magas hegyeket jellemző vegetációra vezethetők vissza, amelyek az állatok étrendjének alapját jelentik, mint ahogy e sajt gondos előállítását is.

A „Stelvio vagy Stilfser” sajt a hagyományoknak megfelelően a termékleírásban meghatározott övezetben készül, és az idők során megőrizte a termelés fő központját jelentő Stelvio-Stilfser hegyes területe (500-2 000 m-es magasságon) alkotta alpesi környezetének tulajdonítható sajátos jellegzetességeit. A felső-adigei alpesi terület homogén éghajlati és talajtani viszonyai befolyásolják a szarvasmarhák táplálékaként használt takarmány és az előállított sajt minőségét.

A rétek környezetbarát kezelése tette lehetővé a flórának ezt a gazdagságát. Néhány történelmi leírás ténylegesen beszámol az alpesi füvekről (marbl e madaun), amelyek jobban alkalmazkodtak, jobb minőségű tejet biztosítva.

A „Stelvio” vagy „Stilfser” sajt érlelése az előállítási folyamat lényeges és jellemző részét alkotja. Erre a fázisra fából készült asztalokon kerül sor. Mindez feltételezi a hagyományos eljárást, ami legalább hetenként kétszeri megforgatásból és a teljes forma enyhe sós oldatban történő felületi öblítéséből áll. Az öblítéshez használt sós oldathoz az érlelés első két-három hetében adják hozzá a jellegzetes autokton mikroflórát, amelyet az *Arthobacterium* ssp. és *Brevibacterium* ssp. fajtához tartozó oxigénigényes baktériumok különböző törzsei alkotnak. Az ebben a szakaszban alkalmazott különböző törzsek határozzák meg a „Stelvio” vagy „Stilfser” sajt külső bevonatának képződését, a sárgától a narancsos gesztenye árnyalatig terjedő színét, valamint néhány jellemző organoleptikus tulajdonságát (illat és íz). Ez a szín természetes eredetű, és ezeknek az autokton törzseknek a burjánzása következtében alakul ki. E vegyes kultúra összetétele egyedülálló és kizárólagos.

4.7. Felügyeleti szerv:

Név: I.N.E.Q. - Istituto nord Est Qualità

Cím: via Nazionale, 33/35 IT-33030 Villanova di San Daniele del Friuli (UD).

Tel.: 0432-956951

Fax: 0432-956955

4.8. Címkézés:

A „Stelvio” vagy „Stilfser” sajtot egészben vagy részben forgalmazzák.

Az egészben forgalmazott „Stelvio” vagy „Stilfser” sajtot csak 60 napos érlelést követően látják el az eredetmegjelölésnek megfelelő azonosító címkével, ami a tételt, az előállítás idejét és a termelő azonosító kódját jelöli.

Az ezen termékleírásnak megfelelő egész formát csak az eredetmegjelölést azonosító címke elhelyezését követően lehet adagokra bontani. A Stelvio sajt adagokban történő forgalmazása az I.G.P. számára behatárolt területen kívül is engedélyezett.

A „Stelvio” vagy „Stilfser” sajt adagokban történő forgalmazása a teljes forma 60 napos érlelését követően elhelyezett eredetmegjelölést azonosító címkével vagy az engedéllyel rendelkező termelő által a csomagolás során elhelyezett öntapadós címkével és/vagy a „Stelvio” vagy „Stilfser” oltalom alatt álló eredetmegjelölést feltüntető előnyomott filmmel ellátva történik.

A termék forgalmazására az eredetmegjelölésre utaló megfelelő címkével ellátva kerül sor. Az eredetmegjelölést azonosító címkét egy piros színű, StilfserStelvio felirat alkotja, amelynek jellemzőit a termékleírás tartalmazza.

4.9. Nemzeti előírások: —
