

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

(2006/C 32/02)

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

„MANTEQUILLA DE SORIA”

N° CE: ES/00326/20.11.2003

OEM (X) OFJ ()

Ez az összefoglaló tájékoztató jellegű. Részletes információért az érdekeltek és különösképpen az érintett OEM-mel ellátott termék termelői a termékszabályzat teljes változatát tanulmányozhatják a nemzeti hatóságoknál vagy az Európai Bizottság illetékes szolgálatainál. (1)

1. *A tagállam illetékes hatósága:*

Név: Subdirección general de sistemas de calidad diferenciada, Dirección General de Alimentación, Secretaría General de Agricultura y Alimentación, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Cím: Paseo Infanta Isabel, nº 1. E-28071 Madrid

Telefon: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Kérelmező csoport:*

2.1. Név: Asociación Soriana de Elaboradores de Mantequilla (ASOEMA)

2.2. Cím:: Avenida de la Victoria, 5 – 42003- Soria
Telefon: (34) 975 212 443

2.3. Termelők/feldolgozók:: (X) egyéb ()

3. *Terméktípus:*

1.5. osztály, zsírtartalmú anyagok

4. *A termékleírás:*

(a 4. cikk (2) bekezdésében előírt követelmények összefoglalása)

4.1. A termék neve: „Mantequilla de Soria”

(1) Európai Bizottság, Mezőgazdasági Főigazgatóság, „Mezőgazdasági termékek minőségpolitikája” egység, B-1049 Brüsszel.

4.2. A termék leírása:

A „Mantequilla de Soria” eredetmegjelölés oltalmát élvező vaj a Soria tartomány tejtermelő üzemeiben előállított, a fríz, az alpesi barna és e kettő keresztezéseinek megfelelő fajtájú tehén tejéből származó tejszín pasztörözésével készül. Az oltalom kiterjed mindhárom hagyományos típusra: natúr, sózott és édes.

1. **Natúr vaj:**

Fizikai-kémiai tulajdonságok:

Zsirtartalom:	Legalább 82 tömeg %
Szárazanyag-tartalom zsír nélkül:	Legfeljebb 2 tömeg %
Nedvességtartalom:	Legfeljebb 16 tömeg %

Érzékszervi jellegzetességek:

Színe a szalmasárgától az elefántcsontig terjed. Illata gyenge vagy közepesen erős diacetil. Íze igen könnyű, savas. A szájban mérsékelten gyorsan olvad. Viskozitása közepes. Aromája a friss tejszínt idézi. Utóíze mérsékelten hosszú ideig érezhető.

2. **Sózott vaj:**

Fizikai-kémiai tulajdonságok:

Zsirtartalom:	Legalább 80 tömeg %
Szárazanyag-tartalom zsír nélkül:	Legfeljebb 4 tömeg %
Nedvességtartalom:	Legfeljebb 16 tömeg %
Konyhasó:	Legfeljebb 2,5 tömeg %

Érzékszervi jellegzetességek:

Elefántcsontszínű. Vágáskor enyhén szemcsés felületet ad. Illata az enyhén érett tejszínére emlékeztet. Íze erősen sós. A szájban mérsékelten gyorsan olvad. Viskozitása közepes. Aromája a tejszínt idézi. Utóíze rövid ideig érezhető.

3. **Édes vaj:**

Fizikai-kémiai tulajdonságok:

Zsirtartalom:	Legalább 39 tömeg %
Szárazanyag-tartalom zsír nélkül:	Legfeljebb 35 tömeg %
Nedvességtartalom:	Legfeljebb 25 tömeg %
Répacukor:	20–35 tömeg %
Adalékok:	b-karotin és/vagy kosnillal a díszítőrétegben

Érzékszervi jellegzetességek:

Csontszínű, kivéve a külső felületet, amely narancs- vagy rózsaszínbe hajlik. Vágáskor habos jellegű, enyhén-közepesen nyitott, mégis kompakt felületet ad, amelyen szétszórta cukorkristály-rizsszem méretű repedések láthatók. Illata a diacetil illatának felel meg, enyhén karamelles beütéssel. Íze intenzíven édes, gyengén savas. A szájban mérsékelten gyorsan vagy gyorsan olvad. Viskozitása közepes. Aromája a tejszínt idézi, enyhén növényre is emlékeztet. Utóíze mérsékelten hosszan vagy hosszan érezhető.

4.3. Földrajzi terület:

A gyártás területe 169 települést foglal magában, amelyek mindegyike Soria tartományban található:

Abejar; Adradas; Ágreda; Alconaba; Alcubilla de Avellaneda; Aldealafuente; Aldealices; Aldealpozo; Aldealseñor; Aldehuela de Periañez; Aldehuelas, Las; Alentisque; Aliud; Almajano; Almaluez; Almarza; Almazán; Almazul; Almenar de Soria; Arancón; Arcos de Jalón; Arévalo de la Sierra; Ausejo de la Sierra; Barca; Bayubas de Abajo; Bayubas de Arriba; Beratón; Berlanga de Duero; Blacos; Bliccos; Borjabad; Borobia; Buberos; Buitrago; Burgo de Osma-Ciudad de Osma; Cabrejas del Campo; Cabrejas del Pinar; Calatañazor; Caltojar; Candilichera; Cañamaque; Carabantes; Carrascosa de Abajo; Carrascosa de la Sierra; Casarejos; Castilfrío de la Sierra; Castillejo de Robledo; Castilruiz; Centenera de Andaluz; Cerbón; Cidones; Cigudosa; Cihuela; Ciria; Cirujales del Río; Coscurita; Covalada; Cubilla; Cubo de la Solana; Cueva de Ágreda; Dévanos; Deza; Duruelo de la Sierra; Escobosa de Almazán; Espeja de San Marcelino; Espejón; Estepa de San Juan; Frechilla de Almazán; Fresno de Caracena; Fuentearmegil; Fuentecambrón; Fuentecantos; Fuentelmonge; Fuentelsaz de Soria; Fuentepinilla; Fuentes de Magaña; Fuentestrún; Garray; Golmayo; Gómara; Gormaz; Herrera de Soria; Hinojosa del Campo; Langa de Duero; Losilla, La; Magaña; Maján; Matabreras; Matamala de Almazán; Medinaceli; Miño de San Esteban; Molinos de Duero; Mombiona; Monteagudo de las Vicarías; Montenegro de Cameros; Morón de Almazán; Muriel de la Fuente; Muriel Viejo; Nafría de Ucero; Narros; Navaleño; Nepas; Nolay; Noviercas; Ólvega; Oncala; Pinilla del Campo; Portillo de Soria; Póveda de Soria, La; Pozalmuro; Quintana Redonda; Quintanas de Gormaz; Quiñonera, La; Rábanos, Los; Rebollar; Recuerda; Renieblas; Reznos; Rioseco de Soria; Rollamienta; Royo, El; Salduero; San Esteban de Gormaz; San Felices; San Leonardo de Yagüe; San Pedro Manrique; Santa Cruz de Yanguas; Santa María de Huerta; Santa María de las Hoyas; Serón de Nájima; Soliedra; Soria; Sotillo del Rincón; Suellacabras; Tajahuerce; Tajueco; Talveila; Tardelcuende; Taroda; Tejado; Torlengua; Torreblacos; Torrubia de Soria; Trévago; Ucero; Vadillo; Valdeavellano de Tera; Valdegeña; Valdelagua del Cerro; Valdemaluque; Valdenebro; Valdeprado; Valderrodilla; Valtajeros; Velamazán; Velilla de La Sierra; Velilla de los Ajos; Viana de Duero; Villaciervos; Villanueva de Gormaz; Villar del Ala; Villar del Campo; Villar del Río; Villares de Soria, Los; Villaseca de Arciel; Vinuesa; Vizmanos; Vozmediano; Yanguas.

4.4. A származás igazolása:

A termék eredetiségét a minőség-ellenőrzési eljárások és az eredetigazolás tanúsítja.

A felhasznált tej kizárólag a Szabályozó Tanács által vezetett állattartói nyilvántartásban szereplő gazdaságokból származhat. A natúr és a sózott vaj készítésére és csomagolására kizárólag a tejipari üzemek nyilvántartásában szereplő üzemek jogosultak. Az édes vaj készítésére és csomagolására kizárólag az édesipari üzemek nyilvántartásában szereplő üzemek jogosultak.

Az állattartó gazdaságok, a tejipari üzemek és az édesipari üzemek kötelesek alávétetni magukat a nyilvántartásba vételt megelőző értékelésnek, valamint a nyilvántartásba vétel fenntartását célzó rendszeres vizsgálatoknak.

A Szabályozó Tanács által kiadott, az eredetet igazoló címkével csak olyan vaj kerülhet forgalomba, amely a minőség-ellenőrzési eljárások során valamennyi vizsgálatnak megfelelt.

A Szabályozó Tanács a tejipari üzemeknek a beérkező tej mennyisége alapján, az édesipari üzemeknek pedig a beérkező natúr vaj mennyisége alapján meghatározott számban bocsát rendelkezésére címkeket és ellenőrző címkéket.

A Szabályozó Tanács ellenőrzi az állattartó gazdaságokban a tej termelésének és tárolásának körülményeit, a tejipari és az édesipari üzemekben a vaj előállításának módját, továbbá az okmányokat, a készleteket, a mintavételezést és a terméken végzett vizsgálatokat.

Ha az ellenőrzés során netán nem kívánatos jelenségeket tapasztalna, a Szabályozó Tanács alkalmazza az alapszabályában megjelölt szankciókat.

4.5. Az előállítás módja:

TEJTERMELÉS AZ ÁLLATTARTÓ GAZDASÁGOKBAN

A tejet a fríz és az alpesi barna fajtához tartozó, valamint e két fajta keresztezésével előálló tejelő tehenekből nyerik.

A gazdaságoknak olyan tejtároló hűtőkapacitással kell rendelkezniük, amely elegendő két napi tejtermelés befogadására, és amelyben a tejet elszállításáig legfeljebb 5 °C-os hőmérsékleten tárolják. A fejestől az elszállításig legfeljebb két nap telhet el. A tejpári üzembe való szállítás során a tej hőmérséklete nem lépheti túl a 9 °C-ot.

A NATÚR VAJ ELŐÁLLÍTÁSA

A tejpári üzemben a tejet lemezes hőcserélő alkalmazásával hőkezelik, majd a tejszín és a szennyeződések eltávolítása végett centrifugálják.

A 30 °C és 40 °C közötti hőmérsékleten nyert, 38 % és 45 % közötti zsírtartalmú és 13 Dornic-foknál kisebb savasságú tejszint pasztőrözik, majd lehűtik oly módon, hogy az érlelőtartályba érkeve hőmérséklete 12 °C és 15 °C között legyen. A tartályban a tejszínhez *Lactococcus lactis lactis*, *L. lactis cremoris* és *L. lactis lactis diacetylactis* tejenzimeket adagolnak. Az érlelést 12–15 órán át, 12 °C és 15 °C közötti hőmérsékleten végzik, és az enzimeket az érlelés folyamatának megkezdése után 3–4 órával adják hozzá. Amikor a tejszín savtartalma elérte a 18 és 28 Dornic-fok közötti értéket, az érést hűtéssel lefékezik. Ezután a tejszín a vajköpülőbe kerül oly módon, hogy a homogenizáció elősegítése érdekében a berendezésbe csak a kapacitás 40 %-ának megfelelő mennyiségben kerül alapanyag. A vajköpülőben a tejszint két-három órán keresztül köpül. A tejsavó gravitációs úton kiválasztódik, majd két mosási folyamat következik, amelyben ivóvíz felhasználásával savómentesítik, majd köpül az anyagot. Ezt követően a zsírsanyagot 60–120 percen keresztül lassan, szakaszos köpüléssel kigyúrák, és ezzel nyerik a vaját. A vaj ezután a csomagolóba kerül, ahol különböző présformákkal formába öntik, majd magában az üzemben elhelyezik a kereskedelmi forgalomba hozatalra tervezett edényekben.

A SÓZOTT VAJ ELŐÁLLÍTÁSA

A sózott vaj előállítása ugyanazokban a lépésekben történik, mint a natúr vajé, azzal az eltéréssel, hogy a kigyúrák megkezdésekor legfeljebb 2,5 tömegszázalék finom sót adnak hozzá. A csomagolás ugyanúgy, magában az üzemben történik.

AZ ÉDES VAJ ELŐÁLLÍTÁSA

Vízből és szacharózból cukoroldatot készítenek, és azt addig hevítik, amíg szirupot nem nyernek. Ezt köpülés révén a natúr vajhoz keverik, majd még magában az üzemben elhelyezik a forgalmazásra szánt, merev, felső részén nyitott edényekben. A vaj látszó felületét előzetesen béta-karotinnal vagy kosnillal színezett édes vajjal díszítik. A díszítés az áru legfeljebb 15 %-át teheti ki.

4.6. Kapcsolat:

Történelmi-irodalmi kapcsolat

Számos irodalmi hivatkozás említhető, amelyek némelyike a soriai közkönyvtárban olvasható.

PASCUAL MADDOZ: „SORIA. 1845-1850” (faksimile kiadás).

Ez a mű nem más, mint a Soria tartományról összeállított földrajzi-statisztikai-történelmi szótár. Megemlíti azokat a falvakat, amelyek akkoriban a Tera völgyében helyezkedtek el; ebben a völgyben tartották a tejelő teheneket, és itt készítették a vaját is. A 203. oldalon a szerző arról tesz említést, hogy a területen „ipar működik”, amely „nem kapcsolódik a nagyobb városokban található üzemekhez és gyárakhoz”, és „kizárólag a tehéntejből készített vaj gyártásával foglalkozik”. A mű a 268. oldalon ismét megemlíti „az oly finom és megbecsült soriai vaj gyártásáról”.

„EL NOTICIERO DE SORIA” („SORIAI HÍRMONDÓ”) – NAPILAP, 1899. DECEMBER 25.

Ez az újság tartalmaz egy hirdetést, amelyben a La Azucena cukrászat tulajdonosa, Silvino Paniagua közhírré teszi, hogy vaját fog gyártani. A cukrász a királyi ház beszállítójának, valamint vajgyártóként a logroñoi regionális kiállítás díjazottjának vallja magát.

MANUEL BLASCO JIMÉMENZ: „NOMENCLATOR HISTÓRICO, GEOGRÁFICO, ESTADÍSTICO Y DESCRIPTIVO DE LA PROVINCIA DE SORIA” – „SORIA TARTOMÁNY TÖRTÉNETI, FÖLDRAJZI, STATISZTIKAI ÉS LEÍRÓ ADATTÁRA”, 1909.

A mű tartalmazza a Soria tartományban található falvak jellemzőit. A Valdeavellano de Tera településnek szentelt fejezetben a szerző említést tesz a soriai vajról: „...mert tejből készítik a még mindig (sic) ízletes, hírneves soriai vajat”.

ANASTASIO GONZÁLEZ GÓMEZ: „LA REGIÓN DE EL VALLE” – „AZ EL VALLE RÉGIÓ”, IMPRENTA LAS HERAS, 1931.

A mű a 29., 30. és 31. oldalon részletesen taglalja a vajkészítés folyamatát és az ehhez felhasznált eszközöket, és ennek során az El Valle-i szakzsargon és szaknyelvi fordulatokat használja. A mű egyetlen dátumot említ, az 1910-es évet, éspedig a Soriai Tejtermelői Szövetkezeti Társulással összefüggésben, illetve annak kapcsán, hogy ekkortól kezdtek a valdeavellanoi vajgyártók áttérni korszerűbb gyártási eljárásokra.

PEDRO J. IGLESIA HERNÁNDEZ: „MANTEQUILLA DE SORIA” – „A SORIAI VAJ”, CELTIBERIA N° 14, CENTRO DE ESTUDIOS SORIANOS, 1957.

Ez a mű, amelyet az első Nemzeti Élelmiszer-ipari Konferenciára adtak ki, teljes egészében a soriai vajról szól. A kiadvány szerint Soria többek között a soriai vajról is híres nemcsak Spanyolországban, hanem a tartományból származó kivándorlók révén az amerikai kontinens spanyol ajkú országaiban is.

Természeti kapcsolat

A soriai vaj jellegzetességei szorosan összefüggnek azzal, hogy olyan tehének tejből készül, amelyek a jelentős átlagos tengerszint feletti magasságnak (1026 m) megfelelő, a jellegzetes zord éghajlati viszonyok között rendelkezésre álló terményekből táplálkoznak; Soria tartomány egyébként a Spanyolország középső vidékein található fennsíkon belül átlagban az egyik legmagasabban fekvő és legtagoltabb felszínrajzú tartomány. Ennek megfelelően az állatállomány a máshol szokásostól eltérő étrend szerint táplálkozik, és a rideg, száraz, jellegzetes növényzetű legelők a tejnek, ezen keresztül pedig a vajnak is, egyedi jellegzetességeket kölcsönöznek.

Emberi és gyártási tényezők

Régen a natúr vaját egy speciális eszköz, a manzadero (fából készült cső) segítségével készítették; ma szakaszosan működő köpülődobban. Mindkét eljárás a zsírszemcsék egyesítésére épül. A manzadero ezt kézi erővel mért ütésekkal valósította meg, amelyek dugattyú módjára egyesítették a szemcséket, a mai szakaszos működésű köpülődob pedig ugyanezt a hatást a köpülő mozgásából adódó nyomás révén éri el. Az is különbség, hogy a ma használatos eljárásban a tejenzimeket csak 3–4 órával az érlelés folyamatának megkezdése után adják hozzá. Ami az édes vaj szirupjának elkészítését illeti, itt a régi recept szerint járnak el, és a termék megjelenése is a régi idők esztétikáját és formáit idézi.

4.7. Felügyeleti szerv:

Név: Consejo Regulador de D.O. «Mantequilla de Soria»

Cím: Polígono Industrial Las Casas. Calle C. Parcelas 3-4, E-42005 Soria

Telefon: (34) 975 23 16 26

Fax: (34) 975 23 16 36

A „Mantequilla de Soria” eredetmegjelölés Szabályozó Tanácsának működése megfelel az EN 45011:1998 („Terméktanúsítási rendszereket működtető szervezetekre vonatkozó általános követelmények”) szabványnak.

4.8. Címkézés:

Az oltalom alatt álló, fogyasztásra szánt vaj a Szabályozó Tanács megfelelést tanúsító jelzésével kerül piacra. Ez a megfelelést tanúsító jelzés, amely sérthetetlen és csak egyszer használható fel, a Szabályozó Tanács által a Minőségügyi Kézikönyvben lefektetett szabályoknak megfelelően nyilvántartásba vett tejipari és édesipari üzemeknek kiadott ellenőrző címkék formájában kerül a termékre. Az ellenőrző címke tartalmazza az eredetmegjelölés logóját, valamint egy alfanumerikus kulcsot, amelynek alapján utólag rekonstruálható a termék útja; ezt a kulcsot natúr vaj esetén aranyszínű, édes vaj esetén rózsaszínű, sózott vaj esetén pedig kék sávon helyezik el.

4.9. Nemzeti követelmények:

- 25/1970. (december 2.) törvény a szőlőről, a borról és az alkoholtartalmú italokról
 - 835/1972. (március 23.) rendelet a 25/1970. törvény alkalmazásáról
 - 1994. január 25-i rendelet a spanyol jogszabályok és a 2081/92/EGK rendelet közötti megfelelésről a mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékek oltalom alatt álló földrajzi jelzései és oltalom alatt álló eredetmegjelölései tekintetében
 - 1643/1999. (október 22.) királyi rendelet az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és oltalom alatt álló földrajzi jelzések közösségi nyilvántartásába való felvételi kérelmekre vonatkozó eljárásról
-