

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2006/C 148/04)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ**A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE****Bejegyzés iránti kérelem az 5. cikk és a 17. cikk (2) bekezdése alapján****„STAFFORDSHIRE CHEESE”****EK-szám: UK/0354/26.07.2004****OEM (X) OFJ ()**

Ez az összefoglaló kizárólag tájékoztatás céljára készült. Részletesebb tájékoztatásért az érdeklődők az 1. pontban megjelölt nemzeti hatóságnál vagy az Európai Bizottságnál ⁽¹⁾ beszerezhető teljes termékleírást tanulmányozhatják.

1. A tagállam felelős szerve:

Név: Department for Environment, Food and Rural Affairs
Food Chain, Marketing and Competitiveness Division
Cím: Area 4 C, 4th Floor
Nobel House
17 Smith Square
London, SW1P 3JR
United Kingdom
Tel.: 0207 238 6075
Fax: 0207 238 5728
e-mail: Funda.Lancaster@defra.gsi.gov.uk

2. Csoportosulás:

Név: The Staffordshire Cheese Company
Cím: Glenmore House
55 Rose Bank
Leek
Staffordshire ST13 6AG
United Kingdom
Tel.: 01538 399733
Fax: 01538 399985
e-mail: JKnox1066@aol.com
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb (X)

3. A termék típusa:

1.3. osztály: Sajtok

⁽¹⁾ Európai Bizottság, Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Főigazgatóság, Mezőgazdasági Termékek Minőségpolitikája, B-1049 Brüsszel.

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

4.1. Elnevezés: „Staffordshire Cheese”

4.2. Leírás: A „Staffordshire Cheese” Staffordshire-i gazdaságokban tartott tehének tejéből készül. Sima, enyhén morzsálódó állagú sajtról van szó, amely érettségétől függően kemény vagy félkemény lehet. Színe halvány krémszín, zamata krémes, üde és tejszerű, zsírtartalma 30–35 %, a szárazanyag zsírtartalma 48–51 %. A sajt alakja hengeres, tömege 8–10 kg, kereskedelmi forgalomba szövetanyagba csomagolva kerül.

4.3. Földrajzi terület: Az angliai Staffordshire grófság területe.

4.4. A származás igazolása: A sajt készítéséhez bármely Staffordshire-i gazdaságból származó tej és tejszín felhasználható. A sajtkészítő üzem jelenleg hét Staffordshire-i, a sajtkészítő üzemhez közel fekvő gazdaságból szerzi be nyersanyagát. A tej- és tejszíngyűjtő tartálykocsik előírt útvonalon közlekednek, és fedélzeti számítógépükön rögzítik a gazdaságok részletes adatait, a leadott tej mennyiségét és hőmérsékletét, valamint az átvétel napját. A gyártó sajtfeldolgozási nyilvántartást vezet, amely a Dairy Farmers of Britain (Brit Tejgazdálkodók – nagy tejgazdasági szövetkezet, amelyen keresztül beszerzik a „Staffordshire Cheese” készítéséhez használt tejet) rendszerén alapul. Ennek a rendszernek része egy szállítójegyzék, amely egyrésztől visszafelé a gazdasággal, másrésztől előre felé az érlelőkamrában lévő kész sajttal teremt kapcsolatot. Amikor a tartálykocsi megérkezik a tejjel a Staffordshire Cheese Company telephelyére, a fedélzeti számítógép elkészíti a szállítójegyzéket, amely tartalmazza a tej mennyiségét, a tartálykocsi útvonalszámát, a tej hőmérsékletét és a szállítás napját. A szövetkezet egy központi számítógépes rendszert üzemeltet, amelyre valamennyi tejgyűjtő tartálykocsi naponta feltölti az aznapi adatokat: a tartálykocsi útvonalát, az átvételi pontokat, valamint az átvett tej vegyi és bakteriológiai analízisét.

A Food Standards Agency által vezetett élelmiszer-biztonsági napló az élelmiszer-biztonsági irányítási rendszer dokumentálását szolgálja. A napló a sajtkészítés nyersanyagainak szállítói által adott minőségtanúsítványok nyilvántartása mellett az üzemből kikerülő sajt nyomon követhetőségét is biztosítja. Ha a sajtot egészben adják el, akkor a számlán szereplő gyártási nap, ha pedig részenként, akkor a csomagolás címke szerinti napja adja a kapcsolatot a sajtfeldolgozási nyilvántartással, amelyből kikereshetők a gyártás részletes adatai. A nyomon követésre a tétel- és raktárnyilvántartások, az eladási számlák és a sajt felvásárlók adatainak nyilvántartása ad módot.

4.5. Az előállítás módja: A Staffordshire grófság gazdaságaiból származó friss nyerstejet másnapig 0–5 °C-ra hűtve tárolják. A második napon a tejhez (ugyancsak a grófság gazdaságaiból származó) Staffordshire tejszín adnak, majd a kettőt 15 percen át keverik. A tej és a tejszín elegyét 72–72,5 °C-on 15–20 másodpercig pasztörözik, majd az erjesztőkádba szivattyúzzák, és 32,5–35 °C-osra hűtik. A savasítás és az ízképzés érdekében a kádakba 28 °C-on 0,2–0,4 %-os, *Lactococcus lactis* subsp. *Cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *Lactis* és *Lactococcus lactis* subsp. *Diocetylactis* baktériumokat tartalmazó vegyes tenyészeteket adagolnak.

A keveréket 32,5 °C-on 60–75 percig érlelik, majd 31–33 °C-on oltóenzimet adnak hozzá. Az oltóenzim 45–50 perc alatt alvadást okoz – ennek megtörténtét felvágás előtt kézi úton ellenőrzik.

A sajt anyaga ezzel besűrűsödik, passzírozhatóvá válik. 35–45 perc elteltével az anyagot a kád hossza mentén és keresztirányban függőleges késsel, majd pedig vízszintes késsel feldarabolják. Ez 20 percet vesz igénybe.

A feldarabolt anyagot ezután 30–32 °C-on 40 percig keverik. Ezt követően 35 percig állni hagyják, és közben a savót a kád végén található szűrőn keresztül kiszűrik. A savó eltávolítása után a savasság tejsavótartalomban kifejezve 0,29 %-ra csökken. Az anyagot ezután 45 percen keresztül 15 percenként passzírozásznak. Az első passzírozás nyomán a savasság tejsavótartalomban kifejezve 0,39 %-ra, a második nyomán 0,45 %-ra, az utolsó nyomán 0,53 %-ra nő.

A sajtanyagot ezután rozsdamentes acélból készült présen átnyomják, és közben 2,5 % sót adagolnak hozzá. A só bekeverése egyszer élelmiszer-ipari műanyag lapáttal, majd háromszor kézzel megforgatva történik. A sajtot csak négyszer szabad megforgatni, mert többszöri forgatás az alapanyag kiszáradását eredményezné.

A sózott sajtanyagot ezután kézzel muszlinszövettel bélelt rozsdamentes acél öntőformákba töltik. A szövetet úgy varrják, hogy kör alakú alja legyen, az öntőforma pedig olyan, hogy elvezeti a savót, és a kívánt alakúra formázza a sajtot. A sajtot ezután másnapig 21–25 °C-on négyzethüvelykenként 2 fontos nyomás alatt tartják. A nyomás eredményeképpen a szövet rásimul a sajt felületére. A sajtot ezután polcon 7–10 °C hőmérsékleten tárolják, és az első hét folyamán naponta, később hetente forgatják. A sajt 2–4 hét alatt érik meg, de akár 12 hónapon át is érlelhető.

- 4.6. Kapcsolat: A sajt eredete a ciszterci szerzetesekhez köthető, akik a XIII. században telepedtek le a Staffordshire-i Leekben. Életüket imádkozással, tanulással és munkával töltötték. Önellátásra rendezkedtek be, mezőgazdasággal, fazekassággal, kenyérsütéssel, sörfőzéssel, sajtkészítéssel és könyvnyomtatással foglalkoztak. Sajt készítésével kapcsolatos ismereteiket kívülről hozták a területre. A „Staffordshire Cheese”-t egészen a második világháborúig folyamatosan gyártották, ekkor azonban a Tejforgalmazási Tanács központosított tejbegyűjtési politikája számos helyi jellegű angol sajt végét okozta. Ez a kérelem (amelyet egy, a helyi gazdákkal együttműködő kézműves sajt készítő ad be) tehát arra tesz kísérletet, hogy újjáélessze ezt a sajtot, amely annak idején sok társával együtt a háborús élelmiszerellátási politika áldozata lett. A felelevenített sajt máris sok kiskereskedő és fogyasztó tetszését elnyerte.

Staffordshire grófság éghajlata enyhe és nedves, az uralkodó szélirány nyugati, talaja pedig szenes mészkő, amelyen buja legelők nőnek. Ez az alapja annak a krémes tejnek, amely a sajt sajátos jellegét adja. Ezen a talajon minden külön beavatkozás nélkül kövér füvek nőnek (Staffordshire-hez hasonlítva a két szomszédos grófságban, Cheshire-ben és Derbyshire-ben több eső esik és melegebb az éghajlat). A fű tulajdonságai alapvető fontosságúak a „Staffordshire Cheese” jellegzetes zamata szempontjából. A „Staffordshire Cheese” készítéséhez felhasznált tejet és tejszínt olyan tehének adják, amelyek ezeken a legelőkön legelnek. Télen a teheneket elsősorban olyan silótakarmánnyal (szénával és kukoricával) etetik, amely ugyancsak Staffordshire talaján nőtt, és ehhez az étrend fehérjetartalmának növelésére csak kis mennyiségben adagolnak tápszert.

Staffordshire szomszédságában Cheshire és Derbyshire fekszik. Cheshire-ben több eső esik és melegebb van, mint Staffordshire-ben. Magas a földek kősó- és oldottsó-tartalma, ami nagy eltérést jelent Staffordshire szenes mészkőtalajától. Cheshire grófság első számú sajtja a nagy savtartalmú, erősen omlós „Cheshire Cheese”.

Staffordshire másik szomszédja Derbyshire, ahol a Stilton és a Derby sajt készül. Ezek a sajtok nagyban különböznek a „Staffordshire Cheese”-től: a Stilton kékpenésszel érő, rokfort típusú sajt, a sima textúrájú Derby pedig a Cheddar lágyabb változatára emlékeztet.

A „Staffordshire Cheese” a környező grófságokban készülő sajtoktól különbözik, ami a tehének eltérő étrendjéből, az erjesztéshez használt baktériumtenyészet összetételéből, valamint a szövetbe takart sajt méretből következik, ez adja a végtermék jellegzetes megjelenését és állagát. A sajt máris sok fogyasztó és kiskereskedő tetszését elnyerte. A sajtot jelenleg helyi piacokon, termelői élelmiszerboltokban, helyi csemegeüzletekben és postai rendeléssel árúsítják.

4.7. Felügyeleti szerv:

Név: Staffordshire County Council Trading Standards Service

Cím: 24 Horninglow Street
Burton on Trent
Staffordshire DE14 1PG
United Kingdom

Tel.: –

Fax: –

e-mail: –

A felügyeleti szerv az EN 45011 szabványnak megfelelő államháztartási szerv.

- 4.8. Címkézés: Az OEM jóváhagyott logóját eladáskor helyezik a sajtra, illetve – ha van – a termék csomagolásán szerepel.

- 4.9. Nemzeti előírások: –