

**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 230/02)

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**

**„BRYNDZA PODHALAŃSKA”**

**EK-szám: PL/PDO/005/0450/18.02.2005**

**OEM ( X ) OFJ ( )**

Ez az összefoglaló kizárólag tájékoztatás céljára készült. Részletesebb tájékoztatásért az érdeklődők, főképp az adott OEM vagy OFJ termékek termelői a nemzeti hatóságnál vagy az Európai Bizottságnál <sup>(1)</sup> beszerezhető teljes termékleírást tanulmányozhatják.

1. *A tagállam felelős szerve:*

Név: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
Cím: ul. Wspólna 30  
PL-00-930 Warszawa  
Telefon: (48-22) 623 27 07  
Fax: (48-22) 623 25 03  
e-mail: Jakub.Jasinski@minrol.gov.pl

2. *Csoportosulás:*

Név: Regionalny Związek Hodowców Owiec i Kóz  
Cím: ul. Szaflarska 93 d/7  
PL-34-400 Nowy Targ  
Telefon: (48-18) 266 46 21  
Fax: (48-18) 266 46 21  
e-mail: rzhoik@kr.home.pl  
Összetétel: Termelők/feldolgozók ( X ) Egyéb ( )

3. *A termék típusa:*

1.3. osztály, Sajtok

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

4.1. Elnevezés: „Bryndza Podhalańska”

4.2. Leírás:

A „Bryndza Podhalańska” sajt a tejtöltős puha sajtok csoportjába tartozik. Színe lehet fehér, krémes fehér vagy sárgászöld. A termék íze karakteres: sós, vagy enyhén sós, esetenként enyhén savanyú. A „Bryndza Podhalańska” sajt kizárólagosan a május és szeptember közötti időszakban készül.

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

A juhsajt kémiai összetétele: Víz tartalma legfeljebb 60 %, szárazanyag-tartalma nem kevesebb, mint 40 %, valamint a szárazanyag zsírtartalma legalább 38 %.

#### 4.3. Földrajzi terület:

A „Bryndza Podhalańska” a Nowotarski és Tatrzánski járásokban, valamint a Żywiecki járás hat körzetében – Milówka, Węgierska Górka, Rajcza, Ujszól, Jeleśnia és Koszarawa – készül. A „Bryndza Podhalańska” a nevet a terület hagyományos elnevezésétől, a „Podhale”-től kapta. Az egész területen kedvező természeti körülmények uralkodnak, valamint itt élnek a hagyományos termelési módszerekkel kapcsolatos különleges szaktudással rendelkező termelők. E két tényező együttes jelenléte teszi lehetővé a megfelelő minőségű termék elkészítését.

#### 4.4. A származás igazolása:

A termelés különleges módszerének megfelelőségét felügyelő rendszer bevezetése garantálja a végtermék megfelelő minőségét. A „Bryndza Podhalańska” előállításáról jegyzék készül. Kizárólagosan a jegyzékben szereplő termelők jogosultak a juhsajt készítésére. A termelők megfelelő dokumentációt vezetnek, melynek garantálnia kell a termék nyomon követhetőségét. Valamennyi termelő nyilvántartást vezet a termelés helyén, amelyben a termelési folyamattal kapcsolatos információkat jegyzik fel. Az ellenőrző szerv felügyeli a termelőket, és az elfogadott terveknek megfelelően ellenőrzéseket végez.

#### 4.5. Az előállítás módja:

1. lépés – Az alapanyag megszerzése: a sajt előállításához használt juhtej lengyel hegyi juhoktól származik. A tehéntej, amennyiben egyáltalán használnak, lengyel vörösmarha fajtájú tehéntől származik. A tehéntej aránya, amennyiben hozzáadásra kerül, nem lépheti túl a termeléshez felhasznált tej 40 %-át.

2. lépés – Oltóenzim hozzáadása: a tejsavó hatására a fehérjetartalom és a savó elkülönül.

3. lépés – Megszilárdulás: a tej megalvad.

4. lépés – aA megalvadt tej felkeverése.

5. lépés – A megalvadt tej leülepedése, a tejsavó és a sajt szétválása.

6. lépés – A tejsavó leszűrése és a sajt kimerése.

7. lépés – Lecsepegtetés: a sajtelegy kivétele, amelyet lecsepegtetésre félretesznek.

8. lépés – A sajt érlelése és fermentálása.

9. lépés – A fermentált sajt felaprózása.

10. lépés – Döngölés: a felaprózott sajtot sóval elkeverik – így készül el a „bryndza” (juhsajt), amely a kivételes alapanyagok és a régi, kizárólagosan a Podhalei régióban alkalmazott termelési módszer révén kapta a „Bryndza Podhalańska” elnevezést.

#### 4.6. Kapcsolat:

##### *Történelmi*

A Podhaléről és környékéről származó juhsajt hagyományáról és jelentőségéről az irodalom, a földesurak utasításai, vagy a királyi parancsok is tanúsítják. A legkorábbi feljegyzések 1527-ből származnak. Iratok maradtak fenn arról (1683-ból), hogy ezen a területen valaha a juhsajt fizetőeszköz is volt és az úrbér részét képezte. Az irodalomban számos leírás található a juhsajt előállításának módszeréről, valamint a juhsajt árairól a különböző korszakokban. A Podhalei régióban a juhsajtkészítés évszázadokon keresztül a juhtartás elválaszthatatlan részét képezte. A pásztorok nyájukkal több hónapot töltöttek a hegyek között. Ez alatt gyakorlatilag kizárólagosan juhtejet és abból készült termékeket fogyasztottak. A „Podhalei juhsajt” elkészítési módjával és elveivel kapcsolatos tudás emberöltőről emberöltőre öröklődött, és a régió termelőire jellemző módszerré vált. A természetes adottságok és a különleges szaktudás összekapcsolódása, valamint a hagyományos recept alapján készül ez a páratlan termék, a Podhalei juhsajt.

*Természetes*

A „Bryndza Podhalańska” a lengyel hegyi juhtól származó juhtej felhasználásával készül, a lengyel vörösmarha tejének esetleges hozzáadásával. A lengyel vörösmarha a lengyel földterületen kitenyészített őshonos szarvasmarhaféle. A juhfajta szorosan kapcsolódik a Podhale régió, valamint az ott élő lakosság történelméhez és hagyományaihoz. A végtermék minőségére a területen található igen gazdag és változatos növényzet is kihat. Számos endémikus növényfaj csak a Podhale régió mezőin, legelőin és havasain nő.

Az egyedülálló növényzet kihat a gyártáshoz felhasznált tej minőségére. Az alapanyag minőségének és a termelők tapasztalatainak összekapcsolása teszi lehetővé a „Bryndza Podhalańska” különleges, páratlan ízének elérését.

## 4.7. Felügyeleti szerv:

Név: Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych

Cím: ul. Wspólna 30  
PL-00-930 Warszawa

Telefon: (48-22) 623 29 00

Fax: (48-22) 623 29 98  
(48-22) 623 29 99

e-mail: —

## 4.8. Címkézés:

A bejegyzett terméken fel kell tüntetni az oltalom alatt álló eredetmegjelölés logóját. Az értékesítésre kerülő termékek csomagolásán a „BRYNDZA PODHALAŃSKA” elnevezésen kívül a logó, vagy a logó és az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” felirat kap helyet. Megengedhető az OEM rövidítés feltüntetése a csomagoláson.

## 4.9. Nemzeti előírások: –

---