

Módosítás iránti 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 256/02)

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

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

Módosítás iránti kérelem a 9. cikk és a 17. cikk (2) bekezdése alapján

„ESROM”

EK-szám: DK/PGI/117/0329

OEM () OFJ (X)

Kért módosítás(ok):

A termékleírás érintett szakaszcíme(i):

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Nemzeti előírások

Módosítás(ok):

A termék leírása

Már korábban is állítottak elő Esrom 20+ és Esrom 30+ sajttermékeket, de csak kis mennyiségben és szinte kizárólag megrendelésre. Mivel a 20+ és a 30+ zsírtartalmú termékek előállítása ennyire korlátozott volt, kimaradtak az eredeti kérelemből. Az elmúlt években az európai piacon, különösen a Dániában, Németországban és Ausztriában, lezajlott jelentős változás következtében a kereslet az alacsonyabb zsírtartalmú sajtok felé tolódott el. Ezért szükségessé vált a 20+ és a 30+ zsírtartalmú termékek felvétele a hivatalos, oltalom alatt álló termékskálába.

Továbbá, mivel jobb minőség érhető el, ha a legalább 2 kg-os Esrom akár 7 cm magas lehet, valamivel magasabb sajtot kívánnak előállítani.

A származás igazolása

A származás igazolásáról szóló szakasz a nyomonkövethetőségi követelményekkel egészült ki.

Kapcsolat

A történelmi háttér bemutatását a származás igazolásáról szóló szakaszból áthelyezték a kapcsolatról szóló szakaszba.

Ellenőrző szerv

Ez a szakasz kiegészült a magánkézben lévő ellenőrző szerv EN45011 szabványnak megfelelő akkreditációját érintő információval.

Címkézés

A címkézéssel szembeni szakaszt helyesbítették az oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ) használatára vonatkozóan, és kiegészítették az alacsonyabb zsírtartalmú sajtokra vonatkozó címkézési rendelkezésekkel.

Nemzeti előírások

A nemzeti előírások módosításának hátterében csupán az áll, hogy a vonatkozó dán rendeletet felváltotta egy új rendelet, így a hivatkozás is megváltozott. Az Esrom sajtra vonatkozó előírások változatlanok maradtak.

MÓDOSÍTOTT ÖSSZEFOGLALÓ A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„ESROM”

EK-szám: DK/PGI/117/0329

OEM () OFJ (X)

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: Fødevarestyrelsen
Cím: Mørkhøj Bygade 19
DK-2860 Søborg
Tel.: (45) 33 95 60 00
Fax: (45) 33 95 60 01
E-mail: fvst@fvst.dk

2. Csoportosulás:

Név: Foreningen af Danske Osteproducenter
Cím: Frederiks Allé 22
DK-8000 Århus C
Tel.: (45) 87 31 20 00
Fax: (45) 87 31 20 01
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. A termék típusa:

1.3. osztály – sajt

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

4.1. Elnevezés: „Esrom”

4.2. Leírás:

„Merített” sajt (fisket ost), félkemény-kemény, érlelt, dán tehéntejből előállítva.

Összetétel:

- Esrom 20+: zsírtartalom a szárazanyagban legalább 20 %, szárazanyag-tartalom legalább 47 %.
- Esrom 30+: zsírtartalom a szárazanyagban legalább 30 %, szárazanyag-tartalom legalább 48 %.

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

- Esrom 45+: zsírtartalom a szárazanyagban legalább 45 %, szárazanyag-tartalom legalább 50 %.
- Esrom 60+: zsírtartalom a szárazanyagban legalább 60 %, szárazanyag-tartalom legalább 57 %.

Alak és tömeg (egész sajt):

- a) hasáb: hossza kb. a szélesség kétszerese. 1: magasság 3,5–4,5 cm, tömeg 0,2–0,5 kg. 2: magasság 4,0–7,0 cm, tömeg 1,3–2,0 kg.
- b) hasáb: magasság 4,0–7,0 cm, tömeg legalább 2 kg.

Külső: Vékony, hajlékony, sárgás-narancssárgás ehető kéreg tiszta, majdnem száraz, vékony, egyenletes sárgásbarna-vörösesbarna bevonattal. A sajt felszíne idővel enyhén zsírossá válik az újraképződött bevonattól.

Szín: Egyenletes sárgástól fehérig terjedő színű.

Belső: Egyenletes elosztásban rizsszem méretű, rendszertelen alakú lyukak.

Állomány: Az egész sajt egyenletes. Lágy, de vágható.

Szag és íz: Enyhe, savanykás, aromás a felszíni érés jellegével. A sajt idősödésével a felszíni érés okozta szag és íz dominánssá válik.

Érlelési idő: legalább 2 hét.

4.3. Földrajzi terület: Dánia

4.4. A származás igazolása: Az Esrom sajtot kizárólag a kijelölt földrajzi területen termelt tejből szabad előállítani; az erre vonatkozó dokumentációt megvizsgálja az ellenőrző szerv, majd a vizsgálatokat dokumentálja a felügyeleti szerv részére. A beszállítók adatait pontosan nyilvántartják, mert ezek az adatok képezik a tej elszámolásának alapját. A sajtot az érvényben lévő jogszabályoknak megfelelően a tejüzem elhagyása előtt címkézik, a tejüzemig való visszakövethetőség érdekében. A címkézés hatósági ellenőrzés alatt áll.

4.5. Az előállítás módja: A nyers dán tehéntej zsírtartalmát a kívánt szintre állítják, majd a tejet alacsony hőfokon pasztörizálják. Hozzáadják a savanyító kultúrákat és az alvadáserkentőket. A megfelelő szilárdságú alvadékot késsel feldarabolják. Ezután következik a keverés, a savó leengedése és a melegítés. A töreket ezután formákba töltik és a sajtésztát enyhén préselik. A nyers sajtot lehűtik, sózzák és a felszínét bevonatképző kultúrákkal kezelik és magas páratartalom mellett érlelik. Az érlelés után a sajtokat megmossák, szárítják és csomagolják.

4.6. Kapcsolat: Az előállítási módszereket az Esrom kolostor szerzetesei fejlesztették ki a 11–12. században. Az Állami Kísérleti Tejüzem továbbfejlesztette az 1930-as években. A termelést a Midt-sjællands Herregårdsmejeri kezdte meg, később más tejüzemek is folytatták.

Az Esrom a Közösségen kívül és belül is dán sajtkülönlegességként ismert. Ez a hírnév a törvényi szabályozásoknak és a termelői egyesület 40 éves minőségi munkájának köszönhető, amelyek hozzájárultak a sajtra hagyományosan jellemző tulajdonságok megőrzéséhez.

4.7. Felügyeleti szerv:

Név: Steins Laboratorium A/S, Mejeridivisionen

Cím: Hjaltesvej 8
DK-7500 Holstebro

Tel.: (45) 76 60 40 00

Fax: (45) 76 60 40 66

E-mail: info@steins.dk

4.8. Címkézés: Esrom 20+, Esrom 30+, Esrom 45+ vagy Esrom 60+ a zsírtartalomtól függően, kiegészítve a „beskyttet geografisk betegnelse” (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) vagy „BGB” (OF) megjelöléssel.

4.9. Nemzeti előírások: Az Esrom-ra vonatkozó szabványt a tejtermékekről szóló, 2004. május 10-i 335. sz. közigazgatási rendelet (Fødevarestyrelsens bekendtgørelse nr. 335 af 10. maj 2004 om mælkeprodukter m.v.) tartalmazza.
