

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 321/08)

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

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

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

„ASIAGO”

EK-szám: IT/PDO/117/0001

OEM (X) OFJ ()

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):

Leírás

Az „Asiago” elnevezésű termék *pressato* és *d'allevo* típusainak jellemzői, így kémiai tulajdonságai (nedvesség-, fehérje-, zsír- és szárazanyagtartalom) és mikrobiológiai jellemzői (patogének, *S. aureus*, *E. coli*, coliform baktériumok 30 °C-on) kerülnek pontosításra.

A leírásba belekerül, hogy a sajtot a minimális érlelési idő után felületileg kezelhetik a hatályos nemzeti szabályozás szerint engedélyezett anyagokkal, kivéve a „Prodotto della montagna” elnevezés alatt forgalomba kerülő változatot.

Földrajzi terület

Pontosítják a hegyvidék meghatározását: hegyvidék alatt a 600 méternél magasabban fekvő területeket kell érteni.

Az előállítás módja

Ez a szakasz kiegészül azzal, hogy az állatok etetésében bizonyos takarmányok nem használhatók. A „Prodotto della montagna” elnevezésű változat esetében egyáltalán nem adható az állatoknak szilázstakarmány.

Az „Asiago” sajt *pressato* és *d'allevo* változatai esetében is megadják a sajt készítéséhez használt tej hőmérsékleti adatait, maximális tárolási idejét és kémiai összetételét.

Mindkét sajttípusról szerepelnek az előállítási módszert meghatározó fizikai és időbeli szabályok. Az „Asiago d'allevato” termék esetében a felhasznált tejhez az előállítás során lizozimot (E 1105) adnak, de ez tilos a „Prodotto della montagna” elnevezés alatt forgalomba kerülő változat esetében.

Szintén megadják a sajt érlelésének és tárolásának pontos adatait (hőmérséklet, páratartalom). Az „Asiago d'allevato” fajta érlelési ideje legalább 60 nap, de a „Prodotto della montagna” elnevezés alatt forgalomba kerülő változaté 90 nap.

A termék jobb azonosíthatósága érdekében a sajton sorszámot viselő kazeinlapot helyeznek el, és a gyártási hónapot jelző betűt nyomnak a termék oldalába.

Az „Asiago” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel rendelkező sajtot darabokban is lehet értékesíteni, de látszania kell a sajt kérgének. Amennyiben a daraboláskor a sajt kérge sérül (levágják és/vagy lereszelik), a csomagolást az előállítási helyen kell végezni a termék eredetiségének biztosítása érdekében.

Címkézés

Pontosítják azokat a meghatározásokat, amelyeket az „Asiago” sajtok címkéjén fel lehet tüntetni: a típust (friss vagy érlelt sajt), az „Asiago d'allevato” esetében az érettségi fokot (közepes, öreg, extra öreg), hogy használtak-e lizozimot (E 1105), valamint pontosítják a „Prodotto della montagna” elnevezés használatát: az csak a hegyvidéki tejből a hegyvidéken előállított sajtokon tüntethető fel.

MÓDOSÍTOTT TERMÉKLEÍRÁS

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„ASIAGO”

EK-szám: IT/PDO/117/0001

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 termék-leírást tanulmányozhatják.

1. *A tagállam felelős szerve:*

Név: Ministero politiche agricole e forestali
Cím: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma
Tel.: (39-06) 481 99 68
Fax: (39-06) 42 01 31 26
E-mail: QTC3@politicheagricole.it

2. *A kérelmező csoportosulás:*

Név: Consorzio Tutela formaggio Asiago
Cím: Corso Fogazzaro, 18
I-36100 Vicenza
Tel.: (39-0444) 32 17 58
Fax: (39-0444) 32 62 12
E-mail: asiago@asiagocheese.it
Összetétel: termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

⁽¹⁾ Európai Bizottság, Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Főigazgatóság, Mezőgazdasági termékek minőségpolitikája, B-1049 Brüsszel.

3. A termék típusa:
1.3. osztály: Sajtok
4. Termékleírás (a 4. cikk (2) bekezdésében előírt követelmények összefoglalása)
- 4.1. Elnevezés: „Asiago”
- 4.2. Termékleírás: Az oltalom alatt álló „Asiago” eredetmegjelölést kizárólag a termékleírásban szereplő módon előállított, tehéntejből készült közepes keménységű sajtra lehet alkalmazni. Két típust különböztetünk meg, ezek: a *pressato* és a *d’alleva*.

4.2.1. **A 20 napig érlelt „Asiago pressato” sajt pontos technikai jellemzői**

- a) érzékszervi jellemzők: anyaga fehér vagy halvány szalmaszínű, nagy és szabálytalanul elhelyezkedő lukak láthatók, íze enyhe és finom, kérge puha és rugalmas.
- b) kémiai tulajdonságok:

		toleranciahatár
nedvességtartalom	39,5 %	+/- 4,5
fehérjetartalom	24,0 %	+/- 3,5
zsírtartalom	30,0 %	+/- 4,0
nátrium-klorid	1,7 %	+/- 1,0
zsír a szárazanyagtartalomban	legalább 44 %	nem alkalmazandó

- c) fizikai tulajdonságok:

Oldala (palástja) egyenes vagy enyhén domború
 Felső és alsó sima vagy csaknem sima
 körlapja
 Tömege 11–15 kg
 Magassága 11–15 cm
 Átmérője 30–40 cm

- d) mikrobiológiai és higiéniai jellemzők:

Patogénektől mentes
 S. aureus (*) M < 1 000 per g
 E. coli (*) M < 1 000 per g
 Koliform baktériumok 30 °C-on (*) M < 100 000 per g

(*) Ezek az adatok a hőkezelt tejből előállított sajtra vonatkoznak.

4.2.2. **A 60 napig érlelt „Asiago d’alleva” sajt pontos technikai jellemzői**

- a) érzékszervi jellemzők: anyaga fehér vagy halvány szalmaszínű, kicsi vagy közepes lukak láthatók, íze az érettségtől függően lágy (közepesen érett) vagy aromás (öreg), kérge sima és egyenletes.
- b) kémiai tulajdonságok:

		toleranciahatár
nedvességtartalom	34,50 %	+/- 4,00
fehérjetartalom	28,00 %	+/- 4,00
zsírtartalom	31,00 %	+/- 4,50
nátrium-klorid	2,40 %	+/- 1,00
zsír a szárazanyagtartalomban	legalább 34 %	nem alkalmazandó

c) fizikai tulajdonságok:

Oldala (palástja) egyenes vagy csaknem egyenes

Felső és alsó körlapja sima vagy csaknem sima

Tömege 8–12 kg

Magassága 9–12 cm

Átmérője 30–36 cm

d) mikrobiológiai és higiéniai jellemzők:

Patogénektől mentes

S. aureus M < 10 000 per g

E. coli M < 100 000 per g

Az „Asiago” sajtot a minimális érlelési idő letelte után felületileg kezelhetik a hatályos szabályozásban jóváhagyott anyagokkal. A sajt kérge nem ehető.

A felületkezeléskor ügyelni kell arra, hogy a sajt felületén található sorszámmal ellátott kazeinlap és a megnevezés logója jól olvasható maradjon. A „Prodotto della montagna” megjelöléssel is rendelkező sajtot tilos színezőanyagokkal vagy penészölő szerrel kezelni.

Az oltalom alatt álló „Asiago” sajtot darabokban is lehet értékesíteni, de látszania kell a sajt kérgének.

- 4.3. Földrajzi terület: Az „Asiago” eredetmegjelölés oltalma alatt álló sajtot a termékleírásban szereplő feltételeknek megfelelően az előállítási területen tartott tehének tejéből készítik, a területen belül található létesítményekben. Az előállítási terület Vicenza, Trento, Padova és Treviso tartományok településeit foglalja magában. A fent említett területek legalább 600 méterrel a tengerszint felett helyezkednek el, ezért hegyvidéki területeknek számítanak.
- 4.4. A származás igazolása: Az előállítás valamennyi szakaszát ellenőrzik. A szabályozó tanács kezeli a tejtermelők és a beszállítók, a feldolgozó-, érlelő, és a csomagolólétesítmények jegyzékét, ahol a sajtot kéreg nélkül csomagolják. A termék nyomon követhetőségének biztosítása érdekében a termékleírásban szereplő ellenőrzéseket végzik el. Amennyiben a terméket nem a leírásban szereplő módon készítik, nem hozható forgalomba „Asiago” megnevezéssel.
- 4.5. Az előállítás módja: A termékleírásban szerepel, hogy az „Asiago” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel rendelkező sajt előállításához használt tejet olyan tehenektől kell nyerni, amelyek nem ettek bizonyos tiltott takarmányokat. A „Prodotto della montagna” változathoz használt tejenek olyan tehenektől kell származnia, amelyek egyáltalán nem kaptak sziláztakarmányt.

Az „Asiago *pressato*” sajt előállításához használt tejenek meg kell felelnie a hatályos higiéniai előírásoknak, 1 vagy 2 fejséből származhat, lehet nyers vagy pasztörözött, ez utóbbi esetben 72 °C-on 15 másodpercig kezelik a hatályos szabályozásnak megfelelően. Az „Asiago *d'allevato*” sajt előállításához használt tejenek meg kell felelnie a hatályos higiéniai előírásoknak, származhat 2 fejséből, melyből mindkettő vagy az egyik részlegesen fölözött, vagy 1 fejséből, amely részlegesen fölözött. Lehet nyers vagy 57/68 °C-on 15 másodpercig hőkezelt. Az „Asiago” OEM-mel ellátott „Prodotto della montagna” sajt előállításához lehet 2 vagy 4 fejséből származó tejet használni, de a tejet 2 fejsé esetén a beérkezéstől számított 18, 4 fejsé esetén a beérkezéstől számított 24 órán belül fel kell dolgozni.

Az „Asiago *d'allevato*” sajt készítése során a tejhez lizozimot (E 1105) lehet adni a törvényben meghatározott keretek között. A „Prodotto della montagna” megnevezésű sajt előállításához nem használható lizozim.

Az „Asiago *pressato*” minimális érlelési ideje az elkészítéstől számított 20 nap. Az „Asiago *d'allevato*” minimális érlelési ideje az elkészítés hónapjának utolsó napjától számított 60 nap. A „Prodotto della montagna” jelzésű „Asiago *d'allevato*” típusú sajtot a gyártás hónapjának utolsó napjától 90 napig, a *pressato* típusút az elkészítéstől számított 30 napig kell érlelni.

Az érlelést is az előállítási területen kell végezni.

A „Prodotto della montagna” megjelölésű „Asiago” sajtot a hegyvidéken található olyan helyiségekben kell érlelni, amelyek az előállítási területre jellemző hőmérsékleti viszonyokat és természetes páratartalmat nyújtják. Amennyiben a daraboláskor legyalulják és/vagy eltávolítják a sajt kérgét, és ezáltal olvashatatlanná válik az eredetmegjelölés, a csomagolást az előállítási területen kell végezni a termék nyomon követhetőségének biztosítása érdekében. Az olyan „Asiago” sajt, amelyet a hegyvidéki területeken lévő gazdaságokból származó tejből a hegyvidéken található sajtkészítő üzemekben készítenek és a hegyvidéken is érlelnek, viselheti a „Prodotto della montagna” megjelölést is.

- 4.6. Kapcsolat: A származási terület természetes viszonyait tekintve meg kell említeni, hogy éghajlati és növényzeti szempontból igen egységes, ami kihat a tejelő állatok diétájára is. Az emberi tényező tekintetében tudvalévő, hogy az „Asiago” sajt az azonos nevű fennsíkon alakult ki, de az első világháború miatti belső népvándorlás révén elkészítésének ismerete a környező területeken is elterjedt.

- 4.7. Felügyeleti szerv:

Név: CSQA S.r.l. Certificazioni

Cím: Via S. Gaetano, 74
I-36016 Thiene (VI)

Tel.: (39-0445) 36 60 94

Fax: (39-0445) 38 26 72

E-mail: csqa@csqa.it

- 4.8. Címkézés: Az „Asiago” OEM-mel ellátott sajtokon szerepel egy sorszámozott kazeinlapocska és az ellenőrző szerv által kibocsátott pecsét, amelyet a jóváhagyott gyártók is megkapnak. A pecséten a megnevezés logója – ami a termékleírásban is szerepel –, a sajtkészítő üzem alfanumerikus kódja és az „Asiago” megnevezés szerepel. Ez utóbbi többször is olvasható, és a *pressato* változatokon 25 mm magasságú betűkkel, a *d'allevo* változatokon 20 mm magasságú betűkkel kell feltüntetni.

Ezen felül az „Asiago *d'allevo*” sajtenger palástján a kéregbe nyomott betű jelzi a gyártás hónapját a termékleírásban meghatározottaknak megfelelően. Az „Asiago” sajt „Prodotto della montagna” változatát arról lehet felismerni, hogy a pecséten egyszer szerepel a „prodotto della montagna” felirat. Az érlelési idő végeztével a „Prodotto della montagna” „Asiago” sajtba újabb pecsétet égetnek. Ehhez olyan eszközöket használnak, amelyek a szabályozó tanács tulajdonát képezik, de a jóváhagyott gyártók számára rendelkezésre bocsátják. A pecséten a termékleírásban szereplő logó látható.

Az „Asiago *pressato*” viselheti címkéjén a „friss” megjelölést.

Az „Asiago *d'allevo*” viselheti címkéjén az „érlelt” megjelölést.

Az olyan „Asiago *d'allevo*” sajt, amelyet 4–6 hónapig érleltek, viselheti címkéjén a „közepes” megjelölést.

Az olyan „Asiago *d'allevo*” sajt, amelyet legalább 10 hónapig érleltek, viselheti címkéjén az „öreg” megjelölést.

Az olyan „Asiago *d'allevo*” sajt, amelyet legalább 15 hónapig érleltek, viselheti címkéjén az „extraöreg” megjelölést.

A címkén fel lehet tüntetni, ha a sajt készítéséhez nem használtak lizozimot (E1105).

Bármilyen címkét, pecsétet, bélyegzőt úgy kell elhelyezni a terméken, hogy az ne akadályozza az oltalom alatt álló „Asiago” eredetmegjelölés (sajtba nyomott pecsét) vagy a sajtot azonosító kazeinlap olvashatóságát.

- 4.9. Nemzeti előírások: –
-