

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

(2007/C 85/03)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke szerint létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatoknak e közzététel napjától számított hat hónapon belül kell beérkezniük a Bizottsághoz.

**ÖSSZEFOGLALÓ**

**A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE**

**„PECORINO DI FILIANO”**

**EK-szám: IT/PDO/005/0279/25.02.2003**

**OEM ( X ) OFJ ( )**

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. *A tagállam felelős szervezeti egysége:*

Név: Ministero delle 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. *Csoportosulás:*

Név: Consorzio per la tutela del Pecorino di Filiano  
Cím: Via Giovanni XXIII  
I-85020 Filiano (Potenza)  
Tel.: (39) 0971 83 60 10  
Fax: (39) 0971 83 60 09  
e-mail: —  
Összetétel: Termelők/feldolgozók ( X ) egyéb ( )

3. *termék típusa:*

1.3 osztály – Sajt

4. *Termékleírás:*

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. *Elnevezés: „Pecorino di Filiano”*

4.2. *Leírás: A „Pecorino di Filiano” a 4.3 pontban szereplő területeken létesített tenyészetekből származó, egy vagy két fejésből nyert, zsíros juhtejből készült keménysajt.*

A sajt henger alakú, sima felületű, egyenes vagy enyhén domború éllel, jellegzetes aranysárga vagy – a hosszabb ideig érlelt, extraszűz olívaolajjal és borecettel felületkezelt sajtok esetében – sötétbarna csíkozással ellátott kéreggel.

A sajt színe az érlelés időtartamától függően fehér vagy – a hosszabb ideig érlelt sajtok esetében – világossárga, állaga tömör, felületén pedig kisméretű, szabálytalanul elhelyezkedő lyukak képződnek.

A kezdetben édeskés, natúr íz a minimális érlelési időszak végén enyhén csípőssé válik, és az érlelési időszak növelésével egyre határozottabb lesz.

A szárazanyagban kifejezett zsírtartalom aránya nem lehet kevesebb 30 %-nál.

A súly 2,5 és 5 kg, a felület átmérője 15 és 30 cm, az oldalmagasság 8 és 18 cm között változik.

A termék minimum 180 napos érlelési időszakot követően kerül forgalomba.

- 4.3. Földrajzi terület: A tejtermelés és -feldolgozás, valamint a sajtérlelés a termelési előírásban meghatározott területen történik, amely terület a Potenza tartományban (Basilicata megye) lévő, az Appenninek Vulture-hegy és a Muro Lucano-i nagyhegység közötti részén elhelyezkedő harminc településből áll: a területet vulkáni eredetű talaj és vadon élő növényekben gazdag, természetes legelők jellemzik.
- 4.4. Származási igazolás: Ezen a területen mindig is állítottak elő juhsajtot; a juhállományok már a római hódítás idején is léteztek, és számuk a Via Appia közelében – amely a „tratturi”elnevezésű, a vándorlás során a pásztorok által használt útvonalak sűrű hálózatának tengelye volt – megnövekedett.

A viszonylag újabb időkben a pecorino sajt készítése fontos szerepet töltött be a Nápolyi Királyság gazdaságában is, amelynek fővárosa e termék természetes piacát képezte.

Egy V. Károly császártól kapott adomány következtében a Doria család 1530-tól kezdve óriási földterületek tulajdonosa volt a Vulture-hegy körüli területen, amely nagyrészt egybeesik a Pecorino di Filiano földrajzi területével; a család termelési struktúrákat és feldolgozólétesítményeket hozt létre tej- és gyapjúfeldolgozás céljából: a család üzleti feljegyzései bizonyítják, hogy az Ofanto folyó melletti síkságról nyaranta a Vitalba-völgybe terelt – az 1952-ig az aviglianói önkormányzat részét képező, akkor közigazgatási autonómiát szerzett – Filiano juhállománya elérte a 10 000-es létszámot.

A juhok kiváló legelőkön táplálkoznak, ahol elsősorban perje, lucerna, réti perje, csenkesz, vadzab, somkóró, kakukkfű, vadkömény nő, és a Vulture-hegy vulkáni eredetű lejtőinek ásványi sókban gazdag, friss vize folyik. A feldolgozóüzemekbe kizárólag az e kritériumoknak megfelelő tej kerülhet.

A tej koagulálására használt savót a termelési előírásokban szigorúan előírt módszerek alkalmazásával nyerik.

Az érlelés, és kisebb üzemek esetében gyakran a kazeinizálás természetes tufabarlangokban, vagy föld alatti kamrákban történik, aminek köszönhetően a termék különlegesen frissé válik, és organoleptikusan érzékelhető, rendkívüli tulajdonságokkal gazdagodik.

Az eredetmegjelölést továbbá alátámasztják azok a részletes szabályok, amelyek betartását a tejtermelők, a sajt készítőik, az érlelők és formázók vállalják annak biztosítása érdekében, hogy – az iratellenőrzések, és a felhatalmazott ellenőrző szervek felülvizsgálatai alapján – a termék mindenkor nyomon követhető legyen.

- 4.5. Az előállítás módja: A Pecorino di Filiano készítéséhez a Gentile di Puglia és di Lucania, a Leccese, a Comisana és a Sarda fajtáktól és keresztezéseiktől származó tejet használják fel.

A nyers, átszűrt tejet hagyományosan tartályokban legfeljebb 40 °C-ra hevítik, és amikor a massa hőmérséklete 36 és 40 °C közé emelkedik, hozzáadják a termelési előírásban meghatározott módon, saját kezűleg elkészített savót.

Az alvadékot határozott mozdulatokkal, a végén kihegyesedő fakanállal keverik fel addig, amíg el nem érik rizs nagyságú csomók kialakulását.

Az alvadékot néhány percig a savóban állni hagyják, majd nádból vagy más, nádjellegű, élelmiszeripari termékek tárolására alkalmas anyagból készült tartályokba kerül.

Ezután az alvadékot kézzel könnyedén lenyomkodják, hogy eltávolítsák a savót. A formákat ezt követően – 15 percre – legfeljebb 90 °C hőmérsékletű főzőfolyadékba helyezik.

A forma sózása szárazon, vagy telített sós páclébe való merítéssel történik.

A sajtot legalább 180 napig a jellegzetes tufabarlangokban, vagy megfelelő, föld alatti kamrákban hagyják érni állandó, 12–14 °C-os hőmérséklet, és 70–85 %-os relatív nedvességtartalom mellett; az érlelés 20. napjától kezdve a sajt felületét extraszűz olívaolajjal és boreccettel lehet kezelni.

A Pecorino di Filiano juhsajtot egész évben gyártják.

- 4.6. Kapcsolat: A juhsajt a nevét Filiano községtől kapta, amely a korábban Lucaniának nevezett Basilicata megyében, Potenza tartományban található.

A termelési csúcs tavasszal és nyár elején van, egyrészt azért, mert ebben az időszakban a juhok gazdag, tavaszi hegyi legelőkön legelhetnek, másrészt a húsvéti időszakban megnövekedik a bárányok iránti kereslet, és az elléseket is erre az időszakra összpontosítják. Ily módon az állatok a legtöbb tejet éppen akkor adják, amikor a legelőkön a legtöbb takarmánynövény, pl. perje, lucerna, réti perje, csenkesz, csomós ebír, bükköny, vadszab, somkóró és olyan fűszernövények mint a kakukkfű, mályva és vadkömény nő.

A tejet általában kisebb, sajtfeldolgozó-üzemekben dolgozzák fel, amelyek mindegyike – a termelési előírásban szereplő, hagyományos módszert alkalmazva – a saját savóját állítja elő, amit szintén megfelelőségi ellenőrzésnek vetnek alá. Az előállítási módszer megőrzi a nyersanyagot, ami lehetővé teszi, hogy a termék organoleptikusan érzékelhető, optimális jellemzőkkel rendelkezzen. Érdemes megemlíteni a nyerstej alkalmazását, az első fejes és a tej feldolgozása közötti, legfeljebb 24 órás időtartamot, valamint a tej koagulálására használt savó előállítási módját.

A környezettel való kapcsolatot bizonyító további elem, hogy a sajtot természetes tufabarlangokban vagy – azok híján – azonos hőmérsékletet és nedvességtartalmat reprodukáló kamrákban érlelik. Az állattenyésztők és a „Pecorino di Filiano sajt” gyártói azért használják ezeket különleges helyiségeket, mert ily módon biztosíthatják a termék frissességét, és felruházhatják azt az arra jellemző, organoleptikusan érzékelhető, különleges tulajdonságokkal.

Végül, a sajt múlt században elért népszerűségét bizonyítja a Pecorino di Filiano ünnep (sagra) sikere, amelyet harminc éve a termelők, szakemberek és fogyasztók széleskörű részvételével, megszakítás nélkül rendeznek meg.

- 4.7. Ellenőrző szerv:

Név: AGROQUALITA

Cím: Via Montebello, 8  
I-00185 Roma

Tel.: (39) 06 47 82 24 63

Fax: —

e-mail: agroqualita@agroqualita.it

- 4.8. Címkézés: A forgalomba hozatalkor a Pecorino di Filiano sajtra egy, az „F” betűt, egy csillagot, valamint a „PECORINO di FILIANO” és a „denominazione di origine protetta” szavakat vagy annak „D.O.P.” rövidítését tartalmazó, ovális alakú márkajelzést kell égetni.

A termék az igazolt egészsajjt felének vagy negyedének megfelelő adagokban is forgalmazható.



***Denominazione di Origine Protetta***