

# BIZOTTSÁG

**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**

(2007/C 127/06)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 7. cikke szerint létrejön a módosítás iránti kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e kérelem közzétételétől számítva hat hónapon belül kell beérkezni a Bizottsághoz.

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM

**A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE**

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

**„QUEIJO SERRA DA ESTRELA”**

**EK-szám: PT/PDO/117/0213/16.05.2002**

**OEM ( X ) OFJ ( )**

**Kért módosítás(ok)**

*A termékleírás érintett szakaszcíme(i):*

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

**Módosítás(ok):**

*A termék leírása:* A Serra da Estrela-i sajt előállítása ősi időktől fogva két különböző irányvonalat követ: az azonnali fogyasztásra készült, általában Serra da Estrelának nevezett sajtét, illetve a hosszabb eltarthatósági idejű Serra da Estrela Velho sajtét. Ez mindenben azonos az elsőként említett sajt tulajdonságaival, ami a tejet adó tehének fajtáját, az állatok gondozását és takarmányozását, a tej kinyerését és szállítását, a sajt előállítását stb. illeti, az egyetlen különbség az érlelés időtartamában van, amely az utóbbi esetben tovább tart. Nyilvánvaló, hogy a Serra da Estrela Velho eltérő érzékszervi tulajdonságokat mutat, mivel kisebb, sötétebb, valamint markánsabb ízzel és aromával rendelkezik, mint a Serra da Estrela.

<sup>(1)</sup> HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

Amennyiben a termelők a Serra da Estrela Velho sajtot is forgalmazni kívánják, ajánlott újra bevezetniük a kisebb méretű sajtok előállítását – a régi hagyományos gyakorlatnak megfelelően kb. 0,7 kg-os kiszerelésben.

*Az előállítás módja:* A Serra da Estrela sajtot, akárcsak a hagyományos portugál sajtok többségét, jellemzően szezonálisan készítik. Emiatt és az újkeletű fogyasztási igényeknek megfelelően – a kereslet nyári és karácsonyi tetőzésével –, valamint annak érdekében, hogy a kisebb jövedelmű rendszeres fogyasztók is folyamatosan hozzájussanak e sajtához, melynek ára igen magas, a termelők igyekeznek meghosszabbítani a Serra da Estrela eltarthatósági idejét olyan körülményeket teremtve, melyek megakadályozzák mind a megromlást, mind pedig a túlérészt. Másrésztől a sajtot – a normál és öreg típust egyaránt – darabolva forgalmazzák.

A Serra da Estrela sajt élő termék, így még a tartósítási eljárások, a darabolás és a csomagolás után is érik. Mivel ezen folyamatok kizárólag a származás helyén történhetnek, szükséges:

- garantálni az eredetiséget és a fizikai, kémiai, valamint az érzékszervi jellemzők megtartását, melyek meghatározó elemei e sajtok különleges minőségének – olyan tulajdonságok ezek, melyeket csak a termelők, a helyi lakosok és a rendszeres fogyasztók képesek felismerni,
- értékelni minden egyes sajt minőségi jellemzőit, mielőtt bármilyen fentebb említett folyamatnak alávetnék,
- biztosítani, hogy a sajt darabolva is megőrizze jellegzetes vajszerű állagát, ehhez döntő fontosságú olyan sajtok kiválasztása, melyek a szóban forgó művelet végrehajtásakor megfelelő érettségi fokúak,
- biztosítani az öreg sajt esetében, hogy a szeletek megőrizzék a kívánt, morzsolódás nélküli állagot, ehhez döntő fontosságú olyan sajtok kiválasztása, melyek az érési folyamat azon szakaszában, amikor a darabolást végezni kell, megfelelő ízűek és állagúak,
- garantálni, hogy a termék évszázados hírneve fennmaradjon, más termék ezt ne bitorolhassa, és elkerülhető legyen a fogyasztók megtévesztése,
- garantálni, hogy a termék élelmiszer-higiénés körülményei hosszú távon és a különféle műveletek során is fenntarthatóak legyenek,
- biztosítani, hogy a műveletek a kötelező előírásoknak megfelelően legyenek ellenőrizve,
- biztosítani a nyomonkövethetőséget minden feldolgozóegység vagy részleg között, a termelőegységek és a mezőgazdasági üzemek között egyaránt, garantálván a termék földrajzi eredetét.

*Címkézés:* A címkézésben történő módosítások konkrétan a „velho” (öreg) megjelölést érintik, melyet a 120 napnál tovább érlelt sajtok esetében kötelező feltüntetni.

## ÖSSZEFOGLALÓ

### A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

#### „QUEIJO SERRA DA ESTRELA”

**EK-szám: PT/PDO/117/0213/16.05.2002**

**OEM ( X ) OFJ ( )**

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

#### 1. A tagállam illetékes hatósága:

Név: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica

Cím: Av. Afonso Costa, 3  
P-1949-002 Lisboa

Telefon: (351-21) 844 22 00

Fax: (351-21) 844 22 02

e-mail: idrha@idrha.min-agricultura.pt

## 2. A kérelmet benyújtó egyesület:

Név: Estrelacoop — Coop. Produtores de Queijo Serra da Estrela, CRL

Cím: R. Miguel Bombarda, 20  
P-6360-344 Celorico da Beira

Telefon: (351-271) 74 13 21

Fax: (351-271) 74 13 21

e-mail: estrelacoopqse@oninet.pt

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: „Queijo Serra da Estrela”

4.2. A termék leírása: A Serra da Estrela-i „bordaleira” vagy „churra mondegueira” juhajtó nőtényeitől származó nyers, tiszta tejből kárdi (*Cynara cardunculus* L.) hozzáadásával történt alvasztási folyamat után, az oltóenzim lassú kivonásával készült sajt. A Serra da Estrela típus érlelési ideje legalább 30 nap. Amennyiben az érlelés legalább 120 napig tart, a sajt a Serra da Estrela Velho elnevezést kapja.

A termék legfontosabb jellemzői:

|                           | Queijo Serra da Estrela  | Queijo Serra da Estrela Velho  |
|---------------------------|--|--|
| Megjelenési forma         | Lapos henger alakú (korong), oldalrészén és felül ívelt, határozott élek nélküli, szabályos forma                          | Lapos henger alakú (korong), oldalrészén enyhén ívelt, szabályos, sima forma                           |
| Kéreg                     | Sima és közepesen lágy   | Simától az enyhén kérgesig terjedő felület, mely kemény/extra kemény állagú                            |
| Súly                      | 0,7–1,7 kg   | 0,7–1,2 kg   |
| Átmérő                    | 11–20 cm   | 11–20 cm   |
| Magasság                  | 3–6 cm   | 3–6 cm   |
| Állag                     | Zárt, vajszerűen puha, darabolás közben deformálódik, sima, egyenletes massa, krémes és zsíros, kevés lyukkal vagy anélkül | Zárt vagy kissé lyukacsos, a sajttészta könnyen törik és száraz, zsíros                                |
| Szín                      | Fehér vagy enyhén sárgás   | Sárgástól a narancssárgásig/barnásig terjedő szín, az elszíneződés kívülről a középső rész felé terjed |
| Érzékszervi tulajdonságok | Enyhe aromájú, tiszta és kissé savanykás íz  | Kellemes és tartós aroma, tiszta, erőstől az enyhén erősig terjedő, kissé csípős/sós íz                |
| Fehérjetartalom           | 26–33 %  | 36–43 %  |
| Zsírtartalom              | 45–60 %  | > 60 %   |
| Nedvességtartalom         | 61–69 %  | 49–56 %  |
| Hamutartalom              | 5–6,5 %  | 7–8 %  |

- 4.3. Földrajzi terület: Tekintetbe véve a régió integrált ökoszisztémáját, az állattartás módszereinek évszázados ismeretét, a sajt feldolgozásához és érleléséhez szükséges éghajlati feltételeket, a speciális mikroklímát, a pásztorkodás évszázados hagyományát, a helyi, megőrzött és változatlan módszerek meglétét, a fogyasztók csalás és megtévesztés elleni védelmére irányuló felelősségtudatot, a minden egyes műveltre kiterjedő ellenőrzés elvégzésének szükségességét, valamint a termék nyomonkövethetősége biztosításának kötelezettségét a teljes előállítási folyamat során, mely magába foglalja a sajt készítés földrajzi területét és a nyersanyagok feldolgozását, az érlelést, a hosszan tartó tárolást, a sajt darabolását, és csomagolását, az alábbi körühatárolt terület: Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo e Seia települések és Carapito, Cortiçada, Dornelas, Eirado, Forninhos, Penaverde e Valverde községek, Aguiar da Beira település és Anceriz, Barril do Alva, Cerdeira, Coja, Pomares e Vila Cova do Alva községek, Arganil település és Aldeia de Carvalho, Cortes do Meio, Erada, Paul, Sarzedo, Unhais da Serra, valamint Verdelhos községek, Covilhã település és Aldeia Viçosa, Cavadoude, Corujeira, Fala, Famalicão, Fernão Joanes, Maçainhas de Baixo, Mizarela, Pero Soares, Porto da Carne, São Vicente, Sé Seixo Amarelo, Trinta, Vale de Estrelas, Valhelhas, Videmonte, Vila Cortez do Mondego, valamint Vila Soeiro községek, Guarda település és Midões, Póvoa de Midões és Vila Nova de Oliveirinha községek, Tábua település és Canas de Santa Maria, Ferreirós do Dão, Lobão da Beira, Molelos, Mosteiro de Fráguas, Nandufe, Parada de Gonta, Sabugosa, São Miguel do Outeiro, Tonda és Tondela községek, Tondela település, valamint Aldeia Nova, Carniçais, Feital, Fiães, Freches, Santa Maria, São Pedro, Tamanho, Torres, Vila Franca das Naves és Vilares községek, Trancoso település és Fragosela, Loureiro de Silgueiros, Povolide e São João de Lourosa községek, illetve Viseu település.
- 4.4. A származás igazolása: A fent említett juhajták teje kizárólag az adott földrajzi terület meghatározott gazdaságaiból származhat, melyek a termelői csoport által előzetesen bejegyzésre kerültek és ellenőrzés alatt állnak. Az állatok is hivatalosan bejegyzésre kerültek a megfelelő nyilvántartó könyvben. A sajt feldolgozására, érlelésére, darabolására és tárolására szolgáló létesítmények kizárólag a termelői csoport által történt bejegyzés és kiadott megfelelő engedély birtokában működhetnek, valamint ellenőrzésük is kötelező. Minden feldolgozó egységben vagy részlegben, elsősorban a címkézés során kötelező számozott minősítő igazolással ellátni a terméket, amely lehetővé teszi annak teljes mértékű nyomonkövethetőségét. A teljes feldolgozási folyamatot egy kifejezetten erre specializálódott részleg ellenőrzi, különösképpen a gazdaságok és a feldolgozó egységek elhelyezkedését, a nyájak takarmányozását és gondozását, a tej fejését és kezelését, valamint a tej feldolgozását a forgalmazással bezárólag.
- 4.5. Az előállítás módja: Az állatokat extenzív és félextenzív tenyésztési módszerrel nevelik. Kizárólag a tökéletes élelmiszer-higiéniai állapotú tej felhasználása megengedett. A sajtot só és kárdi (*Cynara cardunculus* L.) a nyers, tiszta tejhez való hozzáadásával, rövid keverés után alvasztással készül. Az alvadékat ezután egy fehér kendőn szétterítik és nyitott sajtprésekbe töltve átszűrik, hogy kivonják belőle a savót, majd a lira nevű szerszámmal (lombfűrészhez hasonlatos tradicionális eszköz – ford.) vagy egyéb megfelelő eszközzel feldarabolják. Az alvadékat az első fordítás után nyomkodással választják szét a savótól, egészen addig, amíg az teljesen ki nem válik. Miután a sajttészta elvált a savótól, kiemelik a nyitott sajtprésből, egy tiszta kendőre fektetik és visszahelyezik a présformába, ahol addig nyomkodják, amíg el nem éri a végleges átmérőjét, ekkor másodsorra fordítják meg és kézzel vagy géppel préselik. Mielőtt az érlelőbe kerül, besózzák. Az érlelés történhet természetes körülmények között vagy szabályozott légtérben. Az érlelési folyamat két fontos szakaszra bontható: az első fázisban tiszta fehér kendővel övezik a sajtok oldalát és olyan helyiségben tárolják őket, ahol a levegő páratartalma és hőmérséklete elősegíti a tej savanyodását vagy „izzadását”; a második fázisban következik a mosás és a kiszáritás az elsőtől eltérő páratartalom és hőmérséklet mellett. Az érlelés ideje meghatározza, hogy a sajtot a későbbiekben hogyan minősítik: Serra da Estrela vagy Serra da Estrela Velho.

A Serra da Estrela sajt élő termék, így még a tartósítási eljárások, a darabolás és a csomagolás után is érik. Mivel ezen folyamatok kizárólag a származás helyén történhetnek, szükséges:

- garantálni az eredetiséget és a fizikai, kémiai, valamint az érzékszervi jellemzők megtartását, melyek meghatározó elemei e sajtok különleges minőségének – olyan tulajdonságok ezek, melyeket csak a termelők, a helyi lakosok és a rendszeres fogyasztók képesek felismerni,
- értékelni minden egyes sajt minőségi jellemzőit, mielőtt bármilyen fentebb említett folyamatnak alávetnék,
- biztosítani, hogy a sajt darabolva is megőrizze jellegzetes vajszerű állagát, ehhez döntő fontosságú olyan sajtok kiválasztása, amelyek az adott művelet megkezdésekor megfelelő érettségi fokúak,

- biztosítani az öreg sajt esetében, hogy a szeletek a kívánt, morzsolódás nélküli állagúak legyenek, ehhez döntő fontosságú olyan sajtok kiválasztása, melyek az érési folyamat azon szakaszában, amikor a darabolást végezni kell, megfelelő ízűek és állagúak,
  - garantálni, hogy a termék évszázados hírneve fennmaradjon, más termék ezt ne bitorolhassa és elkerülhető legyen a fogyasztók megtévesztése,
  - garantálni, hogy a termék élelmiszer-higiénés körülményei hosszú távon és a különféle műveletek során is fenntarthatóak legyenek,
  - biztosítani, hogy a műveletek a kötelező előírásoknak megfelelően legyenek ellenőrizve,
  - biztosítani a nyomonkövethetőséget minden feldolgozóegység vagy részleg között, a termelőegységek és a mezőgazdasági üzemek között egyaránt, garantálván a termék földrajzi eredetét.
- 4.6. Kapcsolat: Az egész régió a beirai fennsíkon helyezkedik el, melynek éghajlatára a hosszú esős, néhol havat hozó tél, és a forró száraz nyár jellemző. A természetes legelők az időjárásnak ellenálló, vadon termő pázsitfűvekkel, a megművelt legelők fehér herével és különféle földbentermő herefajokkal borítottak, melyek a juhtejnek és így a sajtnak is sajátos ízt kölcsönöznek. Ez a terület és az itt készített sajtok már a római történetírók beszámolóiban is helyet kaptak, a Serra da Estrela sajt a nagy földrajzi felfedezések korában a vitorláshajókon is kedvelt élelmiszer volt és a XVI. századi színdarabok is megemlítik. Az eredettel való kapcsolatot nagyban erősíti az a tény is, hogy kizárólag a helybéli juhajták („bordaleira Serra da Estrela” és „churra mondegueira”) tejét használják fel e sajt készítéséhez.
- 4.7. Felügyeleti szerv:
- Név: Beira Tradição — Certificação de Produtos da Beira, L.DA  
Cím: Urbanização Auto Mecânica, 8 r/c  
P-6000 Castelo Branco  
Telefon: (351-272) 32 98 43  
Fax: (351-272) 32 98 43  
e-mail: celestino.almeida@netvisao.pt
- A Beira Tradição – Certificação de Produtos da Beira, Lda. olyan elismerést nyert, ami eleget tesz a 45011:2001 szabvány előírásainak.
- 4.8. Címkézés: Az általános törvényi szabályozás által kötelezően előírt jelöléseken felül szintén kötelező az alábbi jelölések használata
- „Queijo Serra da Estrela – Denominação de Origem Protegida” vagy „Queijo Serra da Estrela Velho – Denominação de Origem Protegida” elnevezés,
  - OEM közösségi logo,
  - származási igazolás, mely tartalmazza a termék nevét, a felügyeleti és minősítő szerv neve, valamint a sorozatszám, amely lehetővé teszi a termék nyomonkövethetőségét.
-