

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

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 182/11)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 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

„OLOMOUCKÉ TVARŮŽKY”

EK-szám: CZ/PGI/005/0399/2004.10.19

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Úřad průmyslového vlastnictví
Cím: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6 – Bubeneč
Tel.: (420) 220 383 111
Fax: (420) 224 324 718
E-mail: posta@upv.cz

2. Csoportosulás:

Név: A. W. spol. s r. o.
Cím: Palackého 4
CZ-789 83 Loštice
Tel.: (420) 583 401 211
Fax: (420) 583 445 127
E-mail: awlostice@tvaruzky.cz
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

(¹) H L L 93., 2006.3.31., 12. o.

Az 510/2006/EK tanácsi rendelet 5. cikkének (1) bekezdése alapján kivételről van szó, mivel e területen egyetlen gyártó van jelen. Az 1898/2006/EK bizottsági rendelet 2. cikke szerinti követelmények teljesültek.

3. *A termék típusa:*

1.3. csoport: Sajtok

4. *Termékleírás:*

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

4.1. Elnevezés: „Olomoucké tvarůžky”

4.2. Leírás: Az „Olomoucké tvarůžky” máz alatt érlelt zsírszegény sajt, melynek jellegzetes íze és illata van, s amelyet hagyományosan kvargliként neveznek. Ez az erős és pikáns, összetett íz és illat mély proteolízis következtében jön létre, amely a sajt érése folyamán keletkezik, a felületi mikroflóra hatására. Az íz és illat függ az érés fokától és a lágytól a kifejezetten erőteljesig mozoghat. A sajt felületén aranyárga máz található, konzisztenciája az összeálló félig lágy állagtól a lágyig terjed, és láthatóan világosabb magrésszel rendelkezik. Zsirtartalma nem haladja meg az 1 %-ot, szárazanyag-tartalma 34–38 % között mozog. A formáit tekintve általában kis kerek lapos alakzatok, karikák, rudacskák, szokás szerint 20–30 g súlyúak, vagy szabálytalan darabokból állnak. Az „Olomoucké tvarůžky” asztali sajtaként ismert.

4.3. Földrajzi terület: Haná, melynek földrajzi és gazdasági központja Olomouc.

4.4. A származás igazolása: Az „Olomoucké tvarůžky” teljes gyártási folyamata az alapanyag (sovány savanyú túró) beszerzésétől egészen a sajt becsomagolásáig mindig központosítva történik, azaz egy helyen, a Haná vidék kijelölt földrajzi területén. Elengedhetetlen követelmény a gyártási folyamat során, hogy az egyes gyártási műveletek összefüggően követik egymást, mindez alapján véve a folyamat biotechnológiai jellegéből adódik, ami kizárja a csomagolatlan sajtokkal történő szállítási manipulációkat a gyártás területén kívül.

A gyártási dokumentáció tartalmazza a feljegyzéseket az összes alapanyag-szállítmány beszállítóiról, feljegyzéseket a gyártás folyamatáról továbbá az egyes szállítmányok vevőiről. A termék minden egyes csomagolásán feltüntetésre került a gyártó megnevezése és címe. Mindezek által lehetséges a nyomkövetés. Az egész gyártási folyamat az illetékes ellenőrző szervek állandó ellenőrzése alatt áll.

4.5. Az előállítás módja: Az „Olomoucké tvarůžky” gyártása zsírszegény savanyú túróból történik, melyre jellemző a morzsolódós szerkezet, a nagy és kemény szemcsék, a nagyfokú savanyúság és a biológiai aktivitás. Az „Olomoucké tvarůžky” gyártása a túró vásárlásával kezdődik. Ezt követően a túrot összetörik és konyhasóval összekeverik. Az így feldolgozott túrot rövid ideig tárolják. A túró besűrűsödésével és a levegő kizárásával természetes úton bekövetkezik a kívánt tulajdonságok homogenizációja. A túros alapanyagot ezt követően érlelést elősegítő komponensekkel (nemes tejalapú kultúrákkal) és savanyúságot szabályozó szerekkel keverik össze, majd az anyag őrlésével létrejön egy formázható, finom túros alapanyag.

A formázható keveréket a kívánt formára alakítják. Az így kialakult félkészterméket alátétekre helyezik, amelyeket az érlelő helyiségben pihentetnek. Az érlelést elősegítő komponensek és a fenntartott hőmérséklet, valamint a környezet nedvességtartalmának hatására bekövetkezik a félkész termék felületének átérése. Ezzel az érlelés első foka befejeződik. Ezt követően a kvarglik felületét lemossák és kialakulnak a második érlelési fozathoz szükséges feltételek, amelyek során a kvarglik felületén elszaporodik az aerob proteolitikus mikroflóra, ennek enzimatis hatására kialakul az aranyárga máz és a kvarglik elnyeri teljesen sajátos és tipikus ízűket, illatukat és színüket. A kívánt érési fokozat elérését követően az egyenként csomagolt fogyasztási egységeket gyűjtőcsomagolásba helyezik.

4.6. Kapcsolat: Az „Olomoucké tvarůžky” gyártása Haná földrajzi vidékén egészen a 15. és a 16. évszázad fordulójára nyúlik vissza.

Az „Olomoucké tvarůžky” hírnevét igazolják az elnyert díjak, mint amelyben pl. az 1. osztrák tejjari kiállításon részesült Bécsben 1872-ben, valamint a szaklapokban több szakmai szerző által megjelentetett írások, pl. J. Kux, Dr. Klenze, Mair-Waldburg, prof. dr. Laxa, Kněž mérnök stb. tollából.

Az „Olomoucké tvarůžky” – népiesen hívják még „syrečky”-nek (sajtocskáknak), „tvarůžky”-nak, „olomouci tvargle”-nek stb. is – napjainkban a legismertebb belföldi sajtok egyikének számít, és esetükben eredeti cseh sajtrol van szó. Népszerűségük és ismertségük vitathatatlan. Ezt bizonyítja a csaknem kb. 18 000 internetes üzenet, rádiós és televíziós műsorok. A Readers' Digest – Válogatás 2005. januári számában közzétett felmérés eredményei alapján az olomouci kvargli az érleléssel készült sajtok sorában, az elfogyasztott mennyiség alapján a 4. helyen áll. Megvásárolható csaknem minden élelmiszerüzletben, sok étterem étlapján szerepel. Számtalan mennyiségű recept áll rendelkezésre az elkészítésükhöz, beleértve a különleges szakácskönyveket is. Helyi specialitásként megtalálhatók minden turisztikai kézikönyvben és az adott vidékről szóló tájékoztató anyagban, felsorolják a gasztronómiai különlegességek között és a Cseh Köztársaság hivatalos weboldalain is. Információt találhatunk az „Olomoucké tvarůžky”-ról több enciklopédiában is, mint pl. az Otto, az Univerzum, Wikipedia vagy Vševed enciklopédiákban. Lošticeben, a gyártásának hosszú idők óta helyt adó településen még múzeuma is van.

4.7. Ellenőrző szerv:

Megnevezés: Krajská veterinární správa pro Olomoucký kraj

Cím: Tř. Míru 101
CZ-779 00 Olomouc

Tel.: (420) 585 700 730

Fax: (420) 585 700 746

E-mail: kvsm@svscr.cz

4.8. Címkezés: –
