

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 204/15)

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

„CASATELLA TREVIGIANA”

EK-szám: IT/PDO/005/0348/02.06.2004

OEM (X) OFJ ()

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

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

2. Csoportosulás:

Név: Consorzio per la tutela del formaggio Casatella Trevigiana
Cím: V.le Sante Biasuzzi, 20
I-31038 Paese (TV)
Tel.: (39) 0422 95 14 80
Fax: (39) 0422 95 14 80
E-mail: info@casatella.it
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. A termék típusa:

1.3. osztály – Sajtok

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

4. Termékleírás:

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

4.1. Elnevezés: „Casatella Trevigiana”

4.2. Leírás: Kizárólag a Frisona, Pezzata Rossa és Bruna fajtáktól származó teljes tehéntejből előállított lágsajt, amely a fogyasztásra bocsátáskor az alábbi organoleptikus tulajdonságokkal rendelkezik: puha, fényes, enyhén krémes, szájban olvadó, színe a tejfehértől a krémszínűig terjed; enyhe és apró lyukak megengedettek. Állaga miatt a „Casatella Trevigiana” (OEM) nem sorolható a kenhető vagy nagyon krémes sajtok közé.

Kérge nincsen, vagy alig észrevehető, formája hagyományosan henger alakú.

Illata enyhe, tejszerű, friss.

Édes, tejre emlékeztető ízű, enyhén savas erezzettel.

– Kémiai jellemzők

- Nedvességtartalom: 53–60 %
- Zsír tartalom: 18–25 %, a termék össztömegéhez viszonyítva
- Fehérjetartalom: > 12 %, a termék össztömegéhez viszonyítva

– Fizikai jellemzők

- Forma: henger alakú
- Súly: Nagy változat: 1,8–2,2 kg
Kis változat: 0,25–0,70 kg
- Átmérő: Nagy változat: 18–22 cm
Kis változat: 8–12 cm
- Él hossza: Nagy változat: 5–8 cm
Kis változat: 4–6 cm

4.3. Földrajzi terület: A „Casatella Trevigiana” (OEM) előállításához Treviso tartomány földrajzi területén található gazdaságból származó tejet kell felhasználni, illetve ugyanitt kell a sajtot előállítani, érlelni és csomagolni.

4.4. A származás igazolása: Az előállítás valamennyi szakaszát ellenőrizni kell, minden egyes szakaszban nyilvántartva a be- és kilépő termékeket. Ily módon, valamint az ellenőrző szerv által a termelőről, a gyártóról és a csomagolókról vezetett megfelelő nyilvántartásokon, továbbá az előállított mennyiségek bejelentésén keresztül garantált a termék követhetősége és nyomon követhetősége. Az ellenőrző szerv a nyilvántartásokban szereplő összes természetes vagy jogi személyt a termelési előírásnak és az ellenőrzési tervnek megfelelően ellenőrzi.

4.5. Az előállítás módja: A termelési előírás többek között azt is meghatározza, hogy a tejtermelés illetve a tejfeldolgozás valamennyi szakasza a 4.3. pontban ismertetett földrajzi területen kell, hogy történjen.

Azon tehének takarmányának, amelyek tejét a „Casatella Trevigiana” (OEM) előállításához felhasználgják, legalább 90 %-ban a 4.3. pontban ismertetett földrajzi területről kell származnia. Tilos továbbá az alábbi, az adott területre nem jellemző takarmányok etetése: takarmányrépa, citrusfélék, olíva, takarmánybaltacim és a *Hedysarium coronarium* termése vagy ezek feldolgozási melléktermékei, articsóka-, karfiol-, tarlórépa- és paradicsomnövények bármely része, vagy azok feldolgozási melléktermékei.

A tejelő tehének takarmányadagjában a napi bevitt szárazanyag-tartalom legalább 60 %-ának abraknak kell lennie.

A tej zsírtartalmának feldolgozáskor legalább 3,2 %-osnak kell lennie. A tej nem tartalmazhat tartósítószerrel, továbbá tilos kolosztrum vagy nyilvánvalóan beteg tehéntől származó tej felhasználása. A tejet a telepen hűtve kell tárolni. A sajt készítést minden esetben a fejest követő legfeljebb 48 órán belül meg kell kezdeni.

15 és 25 másodperc közötti pasztörözés engedélyezett 70–75 °C-on. A tej feldolgozási szakaszai: melegítés (koagulálási hőmérséklet: 34–40 °C); savanyítás (a 4.3. pontban ismertetett földrajzi területről származó tejsavanyító kultúra hozzáadásával); koagulálás (borjútól származó folyékony, vagy por állagú tejtóval. Koagulálási idő: 15–40 perc); az alvadék első feldarabolása (az alvadékokat kereszt alakban felvágják); pihentetés (a pihentetési idő 45–55 perc, hogy a savó jobban kicsapódjon); az alvadék második feldarabolása (egyformán és teljes egészében dió nagyságú darabokra feltörik); keverés, az alvadék eltávolítása és párolás (a massa keverési időtartama a tisztulás érdekében 7–13 perc. Ezt követi az alvadék eltávolítása és a lukacsos falú, henger alakú formák feltöltése. A formákat a gőzölő helyiségben mérettől függően változó ideig tárolják. A helyiség hőmérséklete 25 és 40 °C közötti); sózás (16–20 Baumé fokos tengerisó-oldatban, 4 és 12 °C közötti hőmérsékleten, vagy szárazon, a tengeri só felületi rászórásával, illetve kádban, 0,8–1,2 %-os tengeri só hozzáadásával); érlelés 2–8 °C-os kamrában 4–8 napon át a formákban, a formákat legalább kétnaponta megfordítva.

A „Casatella Trevigiana” (OEM) csomagoltan kerül kereskedelmi forgalomba. Mivel a „Casatella Trevigiana” (OEM) fokozottan romlandó és igen érzékeny „lágy” sajt, a még nem csomagolt termék hosszas szállítása árthat az organoleptikus, illetve fizikai és kémiai tulajdonságoknak, jelentősen módosítva az érés idejét és módját.

A termék jellegzetes minőségi tulajdonságainak biztosítása érdekében tehát szükség van az előállítás és a csomagolás között eltelt idő korlátozására.

Emiatt a „Casatella Trevigiana” (OEM) fizikai, kémiai és organoleptikus tulajdonságainak megóvásán túl a jellegzetességének megóvása, a nyomon követhetőség és az ellenőrzés biztosítása érdekében a csomagolást is az előállítási területen kell végezni.

- 4.6. Kapcsolat: A „Casatella Trevigiana” (OEM) tulajdonságai és minőségi jellemzői szorosan kötődnek a helyi, családi és gazdálkodói gyökerekhez, a kézműves sajt készítési technika fejlődéséhez és az előállítás e helyén szelektálódott baktériumtörzsekhez. Különösen a „Casatella Trevigiana” (OEM) sajt minősége és sajátosságai köthetők közvetlenül és egyértelműen a helyi tej-mikrobaflórához, illetve a gyártási hőmérséklethez és időhöz, amiket a baktériumfajták, törzsek és koncentrációk határoznak meg.

Az utóbbi időben készített tanulmányok bizonyítják, hogy az évek során a meghatározott területen szelektálódott mikrobaflórából a termofil *Streptococcus* baktériumok olyan különböző törzsei kerülnek ki, amelyek sajátosságai és anyagcsere-aktivitása nemcsak a savanyítás szempontjából, de az érzékszervi tulajdonságokhoz való hozzájárulásuk – mint például az érlelés során elért enyhén savas íz – tekintetében is alapvető fontosságú. Hasonlóképpen, a fokozott fehérjebontó-képességű termofil laktobacilusok jelenléte – ha korlátozott számban is – biztosítja a kazeinek lebomlását, olyan molekulákat, vagy azok alapanyagait előállítva, amelyek meghatározzák a sajt állagát, érését és ízét. Ezek a körülmények nagyon egyediek és másfajta, nem az adott területen található termelési környezetben nem reprodukálhatók. A házi sajt készítés hagyománya fennmaradásának köszönhető, hogy ez a tipikusan trevisói sajt létezik és eredete ismert. A gyártás technikája szájhagyomány útján terjedt és nagyon egyszerű sajt készítési módszereken alapul. Az eredete tehát tulajdonképpen a trevisói sajt készítő hagyományokban gyökerezik, amelyek már 1962 óta „réginek” minősülnek.

Számos írott dokumentum támasztja alá a „Casatella” sajt trevisói származását.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: CSQA Srl Certificazioni

Cím: Via S. Gaetano, 74 — Thiene (VI)

Tel.: (39) 0445 36 60 94

Fax: (39) 0445 38 26 72

E-mail: f.broggiato@csqa.it

Az ellenőrző szerv megfelel az EN 45011 szabványban előírt feltételeknek.

4.8. Címkézés: A „Casatella Trevigiana” (OEM) sajt megjelölése a leírás végén látható márkajelzéssel történik. A márkajelzés felső részén egy fehér „C” betű látszik háromféle zöld színárnyalatú, kör alakú mezőben; alul kék színű „Casatella Trevigiana” felirat látható a felette lévő képhez képest központosan elhelyezve, a szöveg betűtípusa Carleton, és a „Casatella” szó betűmérete nagyobb, mint az alatta jobbra található „Trevigiana” szóé, arányuk 2:1. Balra, zöld betűkkel három sorban a „Denominazione d’Origine Protetta” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) felirat olvasható.

A „Denominazione d’Origine Protetta” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) felirat helyett a „DOP” (OEM) rövidítés is szerepelhet.

Az alsó és felső rész méretének aránya nem változtatható, amint az a mellékelt rajzon látható. A márkajelzés pontos leírása a termelési előírásban szerepel.

A márkajelzést a sajt védőcsomagolásának külső részén kell elhelyezni, anyagának meg kell felelnie az élelmiszerek csomagolására szolgáló anyagokra vonatkozó törvények rendelkezéseinek.

A külső védőcsomagoláson nem szerepelhetnek a terméket dicsérő, vagy a fogyasztókat megtévesztő feliratok.

A márkajelzés kiadványokban és promóciós anyagokban használható.

A márkajelzés méretének a csomagolás méretével arányosnak kell lennie, a következő szabály szerint: a „Casatella” felirat teljes szélessége nem lehet kisebb a csomagolás átmérőjének 80 %-ánál.

A sajt adott tipológiája következtében magán a sajton nem tüntethető fel semmilyen felirat.

A fentiekben ismertetett logót és feliratot viselő csomagolóanyag használata kötelező.

