

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 232/10)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 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

„SLOVENSKÁ BRYNDZA”

EK-szám: SK/PGI/005/0427/13.10.2004

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Úrad priemyselného vlastníctva Slovenskej republiky

Cím: Jána Švermu 43
SK-974 04 Banská Bystrica

Tel.: (421-48) 43 00 253

Fax: (421-48) 43 00 403

E-mail: joravcova@indprop.gov.sk

2. Csoportosulás:

Név: Cech bryndziarov

Cím: Kostolná č. 5
SK-900 01 Modra

Tel.: (421-33) 647 29 74

Fax: (421-33) 647 29 74

E-mail: peter.lajda@pobox.sk, biocentrum@vup.sk

Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. A termék típusa:

1.3. osztály – Sajtok

4. Termékleírás:

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

4.1. Elnevezés: „Slovenská bryndza”

- 4.2. Leírás: A „Slovenská bryndza” természetes fehér, könnyen kenhető, darabos érett sajt (brindza), amelyet hagyományos módon készítenek: a juhtejből készült érett gomolya, vagy a gomolyához kevert tehéntejből készült gomolya ledarálásával. A juhtejből készült gomolya-tartalom több mint 50 %. A sajt illata és íze finom, a juhsajtra jellemzően kellemesen savanykás, mérsékelt pikáns és sós.

Jellemző érzékszervi tulajdonságait a nyers juhtejből készült gomolyában található természetes mikroflóra és a készítés jellegzetességei adják meg. A természetes mikroorganizmusok széles skáláját tartalmazza, amelyek főleg a következők: *Lactobacillus*, *Enterococcus*, *Lactococcus*, *Streptococcus*, *Kluyveromyces marxianus*, *Geotrichum candidum*.

Kiskereskedelmi forgalomba eredetileg 5–10 kilogrammos kiszerelésű faedényben (geleta) került, amelyből a kereskedő a vásárlókat igényük szerint látta el. Jelenleg a brindzát 1–5 kilogrammos kiszerelésben, fa, illetve más egészségre nem ártalmas vödörben, vagy 0,125–1 kilogrammos fogyasztói kiszerelésben forgalmazzák, amely a gyártótól függően lehet többrétegű alumínium fóliába csomagolt hasáb, vékony fa lemezzel borított rudacska, illetve műanyag zacskóba csomagolt henger.

- 4.3. Földrajzi terület: A behatárolt területet a Szlovák Köztársaság hegyvidéke alkotja. A juhokat kora tavasszal (március–április) az alacsonyabban fekvő területeken legeltetik, májusban és a nyári hónapokban a magasabban fekvő legelőkre terelik őket, ezáltal meghosszabbodik a legelési időny.

A behatárolt terület nyugati határát a Fehér Kárpátok, Považský Inovec, Trábeč, Vtáčnik, a Štiavnické vrchy és a Krupinská vrchovina alkotják.

A déli határt a Krupinská vrchovina déli lejtői, a Cerová vrchovina, a Stolické vrchy, a Slovenský kras, a Volovské vrchy és a Slanské vrchy képezik.

A keleti határt a Vihorlatská vrchovina, a Popriečiny, a Beskydské predhorie és a Bukovské vrchy lejtői, valamint az ukrán határ vonala jelenti.

A lengyel határ és a Laborecká vrchovina – Ondavská vrchovina – Lubovnianska vrchovina – Pieniny – Spišská Magura – Tatras – Skorušinské vrchy – Podbeskydská vrchovina – Oravské Beskydy – Kysucké Beskydy hegységek lejtői – a cseh határ – a Turzovská vrchovina hegység lejtői – Javorníky – a Fehér Kárpátok – Skalica határátkelő állomás által alkotott vonal képezi a behatárolt terület északi határát.

A kérelem azért tartalmazza az ország nevét, mivel a behatárolt földrajzi terület Szlovákia összterületének több mint 80 %-át képezi. A Szlovák Köztársaság területe 49 035 km², az EU legkisebb tagállamai egyikéről van szó, amely területének nagysága némely más tagállam régióival hasonlítható össze. A „Slovenská bryndza” a behatárolt területen mindenhol ugyanazzal a módszerrel készül. A behatárolt területen azonos fajtájú juhokat tenyésztnek – valaska, nemesített valaska, cigája, keletfríz – azonos flórával és éghajlattal rendelkező legelőkön, ebből adódik, hogy az alapanyag, azaz a juhtej minősége is egyforma.

A „Slovenská bryndza” gyártása történelmileg a behatárolt területhez kapcsolódik, erről tanúskodnak a különféle feljegyzések – Otakar Laxa (1907), *Codex Alimentarius Austriacus* (Bécs, 1917) –, bár akkoriban a brindzát nem a „Slovenská bryndza” megnevezéssel illették (történelmi okok miatt). Az említett kódex Sajtok című fejezete említi az erre az érett sajtra jellemző mikroorganizmusokat – „Karpáthenokokkus” és „Oidium Lactic” – amelyek a mai napig megtalálhatók a brindzában. Teodor Wallo az 1907-ből származó kéziratában leírja a „Slovenská bryndza” előállításának lépéseit és a minőségi követelményeket. A fentiek mutatják, hogy a behatárolt területen élők alapvető élelmiszereként szolgáló Slovenská bryndzát sok éve folyamatosan gyártják. A 20. század első felében a behatárolt területen több mint 80 brindza-készítő üzem működött. (Bryndziarsky priemysel na Slovensku – Brindzagyártás Szlovákiában, 1942).

A „Slovenská bryndza” külföldön is nagy hagyományokkal rendelkezik. Ausztriába, Magyarországra, Lengyelországra és Németországra, valamint kisebb mennyiségben más európai és Európán kívüli országba is exportálták.

„A brindzának nálunk hagyománya van, már nagyapáink és dédapáink is készítették, mi is készítjük. Ha holland, német, angol vagy más látogatók érkeznek, élvezettel kóstolják meg a szlovák galuskát, pirogot és a kenyérré kenhető krémeket.” – Ján Kubáň, KORENE 7-8/2005.

Az idegenforgalom is jelentős mértékben megnövelte és megerősítette a „Slovenská bryndza” kivitelét. Szlovákia jellegzetességét a tipikus, juhtejből készült élelmiszerek is meghatározzák. Az igényes külföldi vendég az utazási irodák klasszikus ajánlatai helyett inkább valami szokatlan és sajátos dolgot keres.

A turisták Szlovákiát a szlovák brindzával és az olyan hagyományos szlovák ételekkel azonosítják, mint például a juhtúrós galuska, a brindzás pogácsa, a brindzával töltött pirog (pirohy), brindzás lepény (bryndzové placky) és péksütemények (bryndzovníky), amelyek hozzájárulnak az ország jó híréhez. A „Slovenská bryndza” az ételeknek jellegzetes illatot és ízt kölcsönöz, amely befészkel magát a rendszeresen Szlovákiába látogató – főként környező országokból érkező – turisták emlékezetébe, akik a csárdákat (koliba) és pásztorszállásokat (salaš) keresik fel nemcsak a szlovák brindza, hanem az olyan hagyományos szlovák ételek miatt is, amelyek legfontosabb alapanyaga épp a brindza.

A szlovák városokban évente rendeznek búcsút, amelyről nem hiányozhat ez az árucikk, ahogy a brindzából készült hagyományos ételek sem. A „Slovenská bryndza” évtizedek óta a szlovákiai minden napok része.

- 4.4. A származás igazolása: A juhtej, tehéntej, a juhtejből készült gomolya és a „Slovenská bryndza” gyártására szánt tehéntejből készült gomolya előállítása kizárólag a Szlovák Köztársaság hegyvidékén a behatárolt területen történik. Az egyes brindzakészítő üzemek a tejet, a juh- és tehéntejből készült gomolyát a behatárolt területen található termelőktől vásárolják.

Az ellenőrzés és a dokumentáció két lépésben zajlik. Az első lépésben a juhtej és -sajt beszállítóit ellenőrzik. Megvizsgálják, vajon a behatárolt területen található-e, milyen módszerrel nevelik a juhokat, betartják-e a gomolya készítésének előírásait. A tehéntej és a belőle készült gomolya beszállítói esetében ellenőrzik, hogy a felhasznált tej a behatárolt területről származik-e, és a sajt készítése megfelel-e az előírásainak.

A konkrét feltételeknek megfelelő gazdaságok, a tenyésztők és a szállítók felkerülnek a brindzakészítő céhe által vezetett és frissített jegyzékbe.

Az ellenőrzés második szakaszában a „Slovenská bryndza” készítőit ellenőrzik. Ellenőrzik:

- a felhasznált alapanyagok eredetét a vásárlásra vonatkozó dokumentumok alapján és az engedélyezett szállítók jegyzékével történő összehasonlítás révén,
- a gyártás során felhasznált minimális juhsajttartalmat a felvásárolt nyersanyagok mennyiségére és az értékesített „Slovenská bryndza” mennyiségére vonatkozó dokumentumok alapján,
- hogy a termék gyártási körülményei és a mennyiségi paraméterek megfelelnek-e az előírásoknak a nyilvántartásban szereplő feljegyzések és az elemzések eredményei alapján,
- az oltóanyag elkészítésének és a pasztörözött juhtej felhasználásával történő gyártás során zajló oltásnak a módját.

A termék azonosítását úgy biztosítják, hogy a „Slovenská bryndza” elnevezést és a gyártóüzem címét feltüntetik a csomagoláson. A gyártóüzemnek azon a pontosan behatárolt földrajzi területen való elhelyezkedése, ahol a „Slovenská bryndza” készíthető, garantálja, hogy a termék a védett földrajzi területről származik.

- 4.5. Az előállítás módja: A nyers juhtej előállítása: A „Slovenská bryndza” előállításához használt juhtejből készült gomolya készítéséhez tenyésztett juhok 80 %-át képező valaska, nemesített valaska, cigája és a keletfríz fajtákhoz tartozó legeltetett juhok tejét használják fel. Az utóbbi időszakban egyre inkább terjed a Lacaune fajta tenyésztése is. Ezeket a fajtákat a behatárolt területen található hegységek lejtőin nevelik és legeltetik. A juhokat kézzel vagy géppel fejik.

A juhtejből készült gomolya készítése (a „Slovenská bryndza” gyártásához használt alapanyag): A frissen fejt nyers juhtejet a 18–32 °C-os hőmérsékletre való melegítést követően – folyamatos kevergetés mellett – folyékony tejoltóenzimmel kezelik. Körülbelül fél óra múlva a tej megalvad. Az így kapott alvadékot sajtjárával megkeverik, és sajtkéssel 0,5–1 cm nagyságú darabkákra darabolják fel. A feldarabolt alvadékokat hagyják leülepedni, majd kézzel gömb alakúra gyúrnak. A gomolyát sajtruha segítségével kiemelik a savóból, majd hagyják lecsepegni. Az alvadék érlelése faedényben (putera) vagy dupla fenekű rozsdamentes acéledényben zajlik. A gomolya súlya a sajtruhából való kiemélést követően 3–7 kg.

A lecsepegtetés és a megszilárdulás után (4–10 óra) a gomolyát fából vagy rozsdamentes acélból készült polcra helyezik, ahol a fermentálás történik. Az erjesztés során a gomolyát átfordítják és megforgatják. Az erjesztés 21–25 °C-on 2–3 napig tart. Az erjesztés befejeztével a sajt pH értéke legfeljebb 5,2.

A gomolya érése 8–20 °C-on megy végbe, a pásztorszállításokon (salaš) fennálló körülményeknek megfelelően. A fa, illetve rozsdamentes acélpolcokon a sajt 4–6 napig érlelődik. Ugyanúgy, ahogy az erjesztés során, a gomolyát forgatják, hogy a savó jobban elfolyjon, ezenkívül a tömböket száraz ronggyal is megtörlik. A pH érték 4,2–4,8 közötti értékre csökken. Az érett gomolya nem enged savót, nem rugalmas, az ujjak nyomására deformálódik; íze kellemes, tejesen savanykás.

Gomolya készítése pasztörizált juhtejből: A nyers juhtejet az alvasztás előtt pasztörizálni lehet. A pasztörizálás 72 °C-on 20 másodpercig tart.

A pasztörizálás esetén a pasztörizált tejet erjesztést elősegítő anyaggal kell oltani, amelynek mikroorganizmusai jó minőségű hordós juhtejből, pasztörizálatlan juhtejből, vagy ezek keverékéből izolált mikroorganizmusokból származnak, hogy teljes mértékben helyettesítsék a természetes mikroflórát.

Az alvasztás és az alvadék előállítása a pásztorszálláson (salaš) fennálló körülményeknek megfelelően történik. Az alvadék azonban a sajtárába kerül, ahol a sajtot sajtruhával felfogják és mérsékeltén összepréselik. A lecsepegtetés és megkeményedés után az alvadékokat késsel kisebb részekre vágják, amelyeket fából vagy rozsdamentes acélból készült polcokra helyeznek az erjedésre kijelölt helyiségben. Az erjedés és az érlelés körülményei megegyeznek a pásztorszálláson (salaš) fennálló körülményekkel.

A hordós juhsajt készítése: A hordós juhsajtot szétmorzsolva juhtejből készült gomolyából állítják elő, azzal a módszerrel, amelyet a „Slovenská bryndza” előállításánál tüntettünk fel a következő szempontok tekintetében: osztályozás, érlelés, morzsolás. A sajtot hosszabb ideig préselik, átdarálják és a 4–6 %-os sótartalmúra sózott rétegeket az előkészített fahordókban vagy más megfelelő edényekben préselik. Az edényeket a feltöltés előtt belülről tiszta falemezekkel bélelik ki. A feltöltés során fontos, hogy a préselés egyenletes legyen. A feltöltést követően a hordókat lezárják, majd hűtött tárolóhelyiségekbe vagy pincékbe helyezik, ahol a gomolya 2–6 °C hőmérsékleten legalább 2 hónapig érlelődik.

A nyers tehéntej beszerzése: A tehének fajtája és tartási módja nem játszik döntő szerepet a „Slovenská bryndza” minőségét illetően.

A tehéntejéből készült gomolya előállítása: A tehéntejéből készült gomolya nem zsírtalanított pasztörizált tehéntejéből készül. A pasztörizálás során a tejet 30–31 °C-ra melegítik, kalcium-kloridot és olyan mennyiségű alvadékokat adnak hozzá, hogy 60 percen belül megalvadjon. Az alvadékokat ezután lassan 10–15 mm nagyságú darabokra vágják. A savó egy részének eltávolítása után az alvadék lassú keverés mellett 15–30 perc alatt szilárdul meg. A megszilárdult alvadékokat a savóval együtt sajtárába engedik, mérsékeltén préselik és formázzák. A préselés és lecsepegtetés 24 órán át 20–22 °C-on zajlik. A következő 48 órában a tehéntejéből készült gomolyát 18–22 °C-on erjesztik. További megmunkálása azonos a juhtejéből készült gomolya megmunkálásával.

A „Slovenská bryndza” előállítására brindzakészítő üzemekben kerül sor, amelyek a juh- és tehéntejből készült gomolyát felvásárolják, illetve maguk készítik.

A pásztorszállításokról (salaš) származó juh- és tehéntejből készült gomolyát rendszerint hetente kétszer mérik le és vásárolják fel. A brindzakészítő üzemekbe való szállításuk után az érettségi fokuk szerint osztályozzák őket, majd egyenként érlelőkádakba kerülnek. A brindzakészítő üzemekben a sajtok 8–20 °C-on érlelődnek körülbelül 3–5 napon át, hogy az érlelés időtartama a sajt előállítási idejétől számított 7–8 nap legyen. Az érlelőkádakban a sajtokat a szükség szerint átforgatják és szárazra törlik.

Az érett sajtömbökről alaposan lekaparják, illetve levágnak a száraz kérget. A megtisztított sajtot a préselő kádba helyezik. Miután a kád megtelt, a sajtot két napon át 0,5–4 bar nyomás alatt préselik.

Az érett juh- és tehéntejből készült gomolyát a megfelelő arányban (legalább 50 % juhsajttartalom) morzsolják és összekeverik. A felaprítás tüskés őrlőgéppel vagy darálóval történik, amely a sajtot 2–5 cm nagyságú darabokra vágja és egyúttal a malomba szórja. A morzsolásra hengeres malomban vagy hasonló szerkezetben kerül sor, amely a sajtot szétmorzsolja és egyúttal szétkeni, ezt a hengerek eltérő sebességével érik el.

A megdarált sajtot a keverő szerkezetben alaposan átkeverik – homogenizálják, a keverés közben szükség szerint sót vagy sűrített sóoldatot adnak a sajtához, hogy elérjék a só és szárazanyag előírt koncentrációját.

Az alapos átkeverés után a brindza csomagolása kézzel vagy automatizált csomagológépekkel – a minőség megőrzése és a nyomon követhetőség érdekében – közvetlenül az üzemben történik: fa vagy egészségre nem ártalmas egyéb tárolóedényben 1–5 kilogrammos kiszerezésben, illetve kiskereskedelmi forgalomba kerülő 0,125–1,0 kilogrammos, többretegű kombinált alumíniumfóliába csomagolt hasáb alakú, falemezbe csomagolt henger alakú vagy műanyag csomagolásban henger alakú kiszerezésben, a gyártótól függően.

Mivel a termék gyorsan romlik, a minőség romlásának kockázata fennáll, ezért a brindzakészítő üzemek kivül a termék átcsomagolása nem engedélyezett azért, hogy a minőséget biztosítsák, és el lehessen kerülni, hogy a terméket túróval vagy vízzel keverjék, hamisítsák, és így a fogyasztót megtévezzék.

Az előállítás minden lépése a meghatározott földrajzi területen történik.

- 4.6. Kapcsolat: A juhtenyésztésnek régi hagyománya van Szlovákiában. Főként az ország hegyvidékén és a hegyaljai vidékeken a juhsajt és a brindza a lakosság alapélelmiszere volt. Azokban az időszakokban, amikor a juhtejből felesleget termeltek, a gomolyát összetörték, és megsózva fahordókban préselték le. Az ilyen természetes módon konzervált juhsajt, amelyet hordós brindzának neveztek, jól elállt, és a tejhiányos időben fontos táplálékot jelentett. A brindza ipari termelése a 18. század második felében kezdődött, amikor Gyetván (Detva, 1787) és Nagyszalatnán (Zvolenská Slatina, 1797) létrejöttek az első brindzakészítő üzemek. Az alacsony sótartalmú kenhető sajt, a „Slovenská bryndza” készítése a 19. század végén kezdődött el Zólyomban (Zvolen), és hamar elterjedt egész Szlovákia területén.

A 20. század harmincas éveiben a mai Szlovákia területén 48 brindzakészítő üzemben közel kétfélmillió kilogramm Slovenská bryndzát készítettek. Egész Szlovákia területéről vásárolták fel a juhtejből készült gomolyát. A második világháború után a juhtenyésztés és a juhtejből készült gomolya felvásárlása a meghatározott földrajzi területen található hegyvidékekre korlátozódott.

A „Slovenská bryndza” olyan termék, amelynek tulajdonságait a természetes mikroflóra határozza meg, amely megfelel annak a meghatározott területre jellemző termőföldi és éghajlati feltételeknek, ahol a juhot nevelik és legeltetik. A „Slovenská bryndza” mikroflórája nagyon sokféle, és főleg a következő fajokból áll: *Lactobacillus*, *Lactococcus*, *Streptococcus*, *Enterococcus*, *Kluyveromyces marxianus* és *Geotrichum candidum*.

A különleges mikroflórát és a „Slovenská bryndza” hozzá kapcsolódó minőségét már a *Codex Alimentarius Austriacus* (III. rész, Bécs, 1917) is megerősíti.

Ezek a mikroorganizmus-fajták a mai napig jellemzőek a Slovenská bryndzára. Az eredeti „Karpathenkokkus” megnevezést Otakar Laxa professzor alkalmazta a tejbaktériumok azon természetes keverékére, amelyeket a későbbiekben *Lactobacillus*, *Lactococcus*, *Streptococcus*, *Enterococcus* fajként azonosítottak. Az „Oidium Lactis” megjelölést arra a nemespenészre használta, amelyet a rendszertanban jelenleg *Geotrichum candidum*-ként ismernek.

A „Slovenská bryndza” földrajzi jelzésének bejegyzése iránti kérelem egyaránt alapul a termék hírnevén és a hagyományokon, valamint a 4.2. pontban említett különleges minőségen és tulajdonságokon. A Slovenská bryndzát az első szlovák találmányként emlegetik, amelynek atyja Ján Vargač. Akkor találta fel, amikor a juhsajt tartósításának módját kutatta. Így alakult meg 1787-ben az első szlovák brindzakészítő üzem Gyetván (Detva). A „Slovenská bryndza” hírnevéről tanúskodik az exportja is. Már az első világháború előtt átlagosan 3,5 millió kg „Slovenská bryndza” készült, amelynek kétharmadát Szlovákián kívüli területekre, leginkább Ausztriába és Magyarországra szállították. A „Slovenská bryndza” hagyományairól tanúskodik az is, hogy felhasználják a hagyományos szlovák specialitások készítéséhez.

A „Slovenská bryndza” különleges minőségét és tulajdonságait a készítés módja adja meg: az érett juhsajtot, illetve a juhsajt és tehénsajt keverékét tüskés őrlőgéppel, majd hengeres malommal megőrlik és elkeverik, a gépek a különböző sebességgel mozgó hengerekkel az alapanyagból lágy, kenhető sajtot készítenek, amely különlegesen darabos, és a juhsajtnak köszönhetően kellemesen fanyar illatú. A Slovenská bryndza a tejbaktériumok és élesztőgombák gazdag keverékét is tartalmazza.

- 4.7. Ellenőrző szerv: A minőségellenőrzést és a Slovenská bryndzával kapcsolatos előírások betartását a BEL/NOVAMANN International s. r. o. vállalat, a Szlovák Köztársaság Földművelésügyi Minisztériuma által elismert, az EN 45011 alapján akkreditált CERTEX tanúsító szerv végzi rendszeresen.

Név: BEL/NOVAMANN International s.r.o., Certifikačný orgán CERTEX

Cím: Továrenská 14
SK-815 71 Bratislava

Tel.: (421-2) 50 213 268

Fax: (421-2) 50 213 244

E-mail: tomas.ducho@ba.bel.sk

- 4.8. Címkézés: A „Slovenská bryndza” előírásnak megfelelő előállítói a termék megjelölésekor, valamint népszerűsítése és forgalmazása során használhatják a „Slovenská bryndza” megjelölést, és feltüntethetik a védett földrajzi jelzést, illetve az Unió jelképét.

A terméket megjelölő címkéken kiemelten kell szerepelnie a „Slovenská bryndza” megnevezésnek, és fel kell tüntetni a gyártó üzem címét.
