

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 236/08)

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****„GAMONEU” vagy „GAMONEDO”****EK-szám: ES/PDO/005/0308/20.08.2003****OEM (X) OFJ ()**

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Subdirección General de Calidad Agroalimentaria y Agricultura Ecológica; Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación; Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Cím: Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

Tel.: (34) 91 347 53 94

Fax: (34) 91 347 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. Csoportosulás:

Név: Rosa Maria Intriago Cuesta y otros

Cím: Barrio de Quilama, s/n
E-33820 Benia

Tel.: (34) 985 84 41 57

Fax: (34) 985 84 41 57

E-mail: genife_vete@hotmail.com

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: „Gamoneu” vagy „Gamonedo”

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

- 4.2. Leírás: A „Gamoneu” vagy „Gamonedo” zsíros, érleléssel készített, természetes kérgű, tehén-, juh- és kecsketejiből (e tejfélések közül kettő vagy három felhasználásával) készülő, enyhén füstölt, a kérge körül zöldes-kékes színű *Penicillium* gombákkal tarkított sajt.

Az oltalom alatt álló sajt készítéséhez a következő fajokhoz és fajtákhoz tartozó állatok tejét kell felhasználni:

- szarvasmarha: holstein-fríz, asztúriai völgyi (*Asturiana de los Valles*), alpesi barna és ezek keresztezései,
- juh: *Lacha*, *Carranzana*, *Milschalfe* és ezek keresztezései,
- kecske: alpesi-pireneusi és *Picos de Europa*-beli, murciai-granadai, *Saanen* és ezek keresztezései.

A sajt fizikai jellemzői:

- formája: henger alakú, érzékelhetően sík véglapokkal,
- magassága: 6–15 cm,
- átmérője: 10–30 cm,
- tömege: 0,5–7 kg.

Természetes kérgű, lágy sajt, állagát a füstölés során nyeri; színe vöröses, zöldes és kékes erezetű vöröses-okkersárga. A külső felület közelében *Penicillium* gombák láthatóak.

A sajt kémiai jellemzői:

- zsirtartalma legalább a szárazanyag-tartalom 45 %-a,
- fehérjetartalma legalább a szárazanyag-tartalom 25 %-a,
- szárazanyag-tartalma legalább 55 %,
- pH-ja 4,5 és 6,5 között van.

Érzékszervi jellemzői a következők:

- Zamata enyhén füstös, tiszta, átható, a sajt érésével egyre markánsabbá válik. Íze kellemesen füstös és enyhén csípős, majd a szájban előbb vajas, azután a mogyoróéhoz hasonló, tartós utóízzé fejlődik.
- Állományát tekintve kemény vagy félkemény, szilárd, omlós, jól vágható; testét rendszertelenül elhelyezkedő, kisméretű röghézagok szabdalják.
- Belül fehér vagy sárgásfehér színű, a felszínén kis mennyiségben kékeszöld *Penicillium* gombák tarkítják. A sajt külső felületének a füstölés jellegzetes vöröses-okkersárga színt kölcsönöz, amely a mészkőbarlangban vagy pincében folytatott érlelés alatti penészesedés folytán helyenként vöröses, zöldes és kékes erezettel gazdagodik.
- Belül mechanikus eredetű röghézagokat tartalmaz.

A következő hagyományos megnevezések használhatók:

- „Gamoneu” vagy „Gamonedo” *del Puerto* („hágói”), amelyet a Cangas de Onís és Onís (Picos de Europa) közigazgatási területén található hegyszorosokban állítanak elő. A tejet adó állatokat a termékleírásban részletesen ismertetett legelőkön és karámokban tartják, és a sajt a júniustól szeptemberig tartó időszakban, sajt készítő kisgazdaságokban készül. A sajt készítéséhez az említett legelőkön legelő tehének, juhok és kecskék tejét használják fel, éspedig a három állatfaj közül legalább kettőt, oly módon, hogy a juhtej, illetve a kecsketej külön-külön legalább 10 %-át adja a sajtnak.
- „Gamoneu” vagy „Gamonedo” *del Valle* („völgyvidéki”), amelyet a Cangas de Onís és Onís közigazgatási területén található, az oltalom alatt álló eredetmegjelölés földrajzi területén belül alacsonyabban fekvő vidékeken állítanak elő. A sajt készítés itt nem kötődik az év egyetlen szakához sem, mert az állattartás ezeken a vidékeken félextenzív, azaz alapvetően a folyamatos legeltetésen alapul.

- 4.3. Földrajzi terület: Az Asztúriai Hercegség Autonóm Körzetben található Cangas de Onís és Onís település közigazgatási területe. A tejtermelés, a sajt készítés és a sajt érlelése egyaránt a megjelölt földrajzi területen belül történik.

- 4.4. A származás igazolása: Arról, hogy a sajtkészítéshez felhasznált tej kizárólag a szabályozó tanács engedélyével rendelkező és nyilvántartásában szereplő gazdaságokból származzon, a következők szerint kell gondoskodni: ha a sajtkészítés és a tejtermelés egyazon gazdaságban történik, akkor az ellenőrzést a gyártási nyilvántartás és az állatszámilási adatok alapján kell elvégezni; ha a sajtkészítő gazdaság más gazdaságokból származó tejet használ fel, akkor az ellenőrzés a gyártási nyilvántartásra és a tej származását igazoló dokumentumokra (egyrészt a kirakodási okmányra, amely tartalmazza a tej leadó gazdaság megjelölését, a kirakodás helyét és idejét, a kirakodott mennyiséget, a kirakodás időpontját, valamint a szállítójármű és a gépjárművezető megjelölését, másrészt pedig az átadott tejről kiállított számlára és a fizetési elismervényre) terjed ki. A gyártónak olyan nyilvántartást kell vezetnie, amely minden legyártott mennyiségre vonatkozóan tartalmazza a felhasznált tej eredetét és mennyiségét, valamint az elkészített sajtok és a csomagolási egységek számát. A gyártást követő minden további művelet tekintetében (füstölés, érlelés, elszállítást megelőző raktározás) fel kell jegyezni, hogy az adott zárt térben az adott pillanatban mely sajtok és csomagolási egységek találhatóak. Végül gondoskodni kell a legyártott csomagolási egységek és az azonosítócímkék egymáshoz rendeléséről, és fel kell jegyezni a csomagolási egységek végső rendeltetési helyét, amelyet a szállítólevél és az eladási számla igazol.
- 4.5. Az előállítás módja: A „Gamoneu” vagy „Gamedo” sajt gyártásához kizárólag nyers tehéntej, juhtej vagy kecsketej, illetőleg ezek közül két vagy három tejféleség elegye használható fel; a tejet adó állatok kizárólag a terület természeti erőforrásaiból táplálkozhatnak, tehát csak az itt található legelőkön legelhetnek, és csak az itt található legelőkről származó friss füvet és szénát fogyaszthatják. Olyan esetekben, amikor – általában a kedvezőtlen időjárás miatt – a gazdaság nem tud elegendő mennyiségű takarmányt biztosítani, az állatok gabonafélékből és hüvelyesekből készített koncentrátumokkal is takaronyozhatók.

A sajtüzemben a beérkező tejet tejsavas koagulálásnak vetik alá, amelyhez az alkalmazott sav és alvasztóenzim mennyiségét úgy választják meg, hogy a folyamat legalább egy óráig tartson. A tejet az alvasztás megkezdésekor 24 °C és 30 °C közötti hőmérsékletre felmelegítik, és a teljes folyamat során ebben a hőmérséklet-tartományban tartják.

Az alvadékat ezt követően óvatos aprítással kidolgozzák oly módon, hogy végül 5 mm és 15 mm közötti szemméretet kapjanak, majd mintegy másfél órán át savóelvonást végeznek.

Az így kapott anyag henger alakú élelmiszer-ipari öntőformákba kerül. A teljes savótlánítás érdekében beöntéskor a sajttestre óvatos nyomásnak vethető alá.

A sajt sózása úgy történik, hogy a sajt felső és alsó véglapját 24, illetve 48 órán át nátrium-kloriddal kezelik.

Az öntőformából való eltávolítás után a sajtot megfüstölik. A füstölés időtartamát és erősségét az aktuális körülmények függvényében úgy kell megválasztani, hogy a nyers sajt kellően kiszáradjon, a külső felület pirítottvörös színt nyerjen és olyan állományú legyen, hogy az érlelés során a *Penicillium* gombák behatolhassanak a sajttest belsejébe, egyúttal pedig kialakuljon a termék jellegzetesen füstös íze anélkül, hogy ez az íz túlságosan hangsúlyosá válna. A füstöléshez kőrös (*Fraxinus excelsior*), sóprús hanga (*Erica* sp.), bükk (*Fagus sylvatica*) és más gyantamentes, helyileg őshonos fajok fáját használják.

Az érlelés olyan mészkőbarlangokban és pincékben történik, amelyek biztosítják a sajt kívánt tulajdonságainak kialakulását; a tér átlagos hőmérsékletének 10 °C-nak, átlagos páratartalmának 90 %-nak kell lennie. Ez a folyamat az alvadék elkészítésétől számítva legalább két hónapig tart. Ez alatt az idő alatt a sajtot a megfelelő tulajdonságok elérése érdekében többször megforgatják és megtisztítják azzal a céllal, hogy a sajt anyagában meginduljon a termékre oly jellemző gombásodás; a gombáknak az érlelésre szolgáló térből kell származniuk, sohasem szabad őket a tejhez hozzáadagolni. A *Penicillium* gombáknak be kell hatolniuk a sajttest belsejébe, és a sajt teljes felületén ki kell fejlődniük oly módon, hogy kialakuljon a sajt jellegzetes kékeszöld penészes felülete.

Forgalomba hozatal előtt a sajtot megfelelő jelöléssel és címkékkel kell ellátni.

4.6. Kapcsolat:

– Történelmi kapcsolat

A „Gamedo” sajt a térségben folytatott állattartási és állathasznosítási hagyományok megőrzéséhez kötődik. Bizonyos, hogy már a XVII. században is készítették, ekkor ugyanis IV. Fülöp királynak a legelők hasznosítása tárgyában 1641-ben írott egyik feljegyzése szerint már „a körzet szegényeinek” eledelülül szolgált.

Írásos emlékekben (például a XVIII. században kiadott Madoz-féle földrajzi szótárban) számos helyen tesznek említést arról, hogy a sajt a helyi lakosság alapvető élelmiszereként szolgál, hogy az övezet állattartásra szakosodott, hogy a környéken vegyesen tartanak szarvasmarhát, juhot és kecskét, valamint hogy ezek az állatok a tulajdonosuk felügyelete alatt vannak, akik a nyári legeltetés alkalmával mindvégig velük maradnak.

Ezek a körülmények, valamint az, hogy a nagy fogyasztási központok a nehézkes közlekedés miatt távol esnek a kérdéses területtől, már ősidőktől fogva arra készítette az állattartó gazdákat, hogy a tejből maguk készítsenek sajtot.

– Természeti kapcsolat

A sajt készítés és a sajtgyártás hagyományosan Onís és Cangas de Onís területére korlátozódik. A két település közigazgatási határai jelentős területet fednek le a Picos de Europa hegylánc nyugati részén elhelyezkedő Cornión-masszívumon belül. A hegylánc legszembetűnőbb jellegzetességét az az igen változatos felszínrajz adja, amelyen belül a különböző területi egységek a 80 m (a Sella folyó medrének sodorvonala) és a 2 648 m (a Torre Cerredo hegycsúcs) tengerszín feletti magasság között váltakoznak. A hegyvidéket a mészkő dominanciája, meredek szurdokok és lépcsős felszínrajz jellemzi, ezekből áll össze az a két képződmény, amelyek esetünkben fontosak: a völgyvidék és a hegyszoros (hágó) vidéke.

A völgyvidéken hatalmas kiterjedésű, lankás legelők találhatók, és az ember által lakott helyekhez kisméretű gazdaságok kapcsolódnak. Itt található a legfontosabb települések. Az itt fekvő rétek szolgáltatják a téli takarmányt, és a téli időszakban itt tartják azokat az állatokat, amelyeket nem szükséges teljes mértékben istállózni.

A hegyszoros magasabban fekvő vidékét meredek felszíni képződmények és karsztosodás jellemzi, számtalan dolinával, meredéllyel, barlanggal, karros területtel és mély felszíni repedéssel. Nagy tápértékű fűvel borított legelők találhatók errefelé, és tavasztól az első téli havazásokig itt tartják az állatokat. Az állattartás szempontjából fontos természeti képződmények még a lejtők, a halmok („xeros”) és a sziklaszirtek.

A terület időjárását az óceáni éghajlat határozza meg: egész évben bőséges a csapadék, mérsékelt a napsugárzás, sok a felhő. Az éves csapadékmennyiség a magasabban fekvő területeken 2 000 mm körül (ennek egy része hó formájában érkezik), az alacsonyabban fekvő területeken 1 200 mm körül változik; a magasabban fekvő területeken nyaranta gyakran sűrű köd alakul ki.

A völgyvidéken egész évben mérsékelt a hőmérséklet; a középhőmérséklet a völgyekben 12 °C, a hegyekben 3 °C.

Talajtani szempontból a területet a mészkő- és a kvarcszikkák jelenléte jellemzi, amelyeket a völgyben az erózió, az időjárási tényezők és a növényzet részben átalakított.

A térség időjárási, felszínrajzi és geológiai jellegzetességei közvetlenül kihatnak a legelők természetére és minőségére, amelyek így alkalmasak a „Gamoneu” vagy „Gamonedo” sajthoz tejet adó szarvasmarhák, juhok és kecskék táplálására. A legeltetésre használt terület legjellegzetesebb növénye a Kantabriában őshonos, a száraz légkört jól tűrő *Festuca burnatii* nevű évelő fűféle. A mélyedésekben és a védett hegyoldalokban található legelőkön, ahol a hó a tavasz végéig is megmarad, a legfontosabb növény a pázsitfűfélék családjába tartozó *Nardus stricta*, amely változékony körülmények között is képes fennmaradni. Ugyanitt másféle pázsitfűfélék: a *Phleum alpinum*, a *Festuca Iberica*, a *Festuca picoeuropeana*, illetve a hüvelyesek rendjébe sorolható *Trifolium thalli* Vill. is megtalálható.

A sajt sajátos vonásai a füstölésnek és az érlelésnek is köszönhetőek; ez utóbbiban kizárólag az érlelési térben található gombák játszanak szerepet. Ezek közül legfontosabb a *Penicillium*, amely a sajt külső felületén megtelepedve jellegzetes színt és ízt kölcsönöz a terméknek.

– Az ember hatása

A terület ökoszisztémáját egyedi környezeti feltételek határozzák meg, amit mi sem bizonyít jobban, mint hogy Spanyolországban elsőként itt hoztak létre nemzeti parkot: a Covadonga-hegyi Nemzeti Park 1918-ban jött létre, és úttörő szerepet játszott a spanyolországi környezetvédelemben. Közismert, hogy az itteni hegyi pásztorok élen járnak a terület környezeti értékének megteremtésében és megőrzésében, és ennek a tevékenységnek a gyümölcse a „Gamonedo” vagy „Gamoneu” sajt, amely egyedüli gazdasági alternatívát kínál a térség állattartó gazdaságai számára.

Az előállítás módja kapcsán ismertetett módszerek és előzmények régi hagyományoknak köszönhetően alakultak ki, és bár azóta igyekeztek őket hozzáigazítani napjaink követelményeihez, ez azonban mégsem eredményezte sem a termék egyediségének elvesztését, sem a sajt körül kialakult életforma végét.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Consejo Regulador de la D.O.P. „Gamoneu” o „Gamonedo”

Cím: La Plaza, s/n
E-33560 Benia-Onís (Asturias)

Tel.: (34) 985 84 40 05

Fax: (34) 985 84 42 30

E-mail: info@quesogamonedo.com

- 4.8. Címkézés: A „Gamoneu” vagy „Gamonedo” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel védett sajtot, mielőtt a fogyasztóhoz kerül, sorszámozott címkével vagy ellenőrző címkével kell ellátni, amelynek használatát a minőségügyi kézikönyvben leírt szabályokkal összhangban a szabályozó tanács hagyja jóvá, ellenőrzi és felügyeli. Az oltalom alatt álló sajt címkéjén és ellenőrző címkéjén – az irányadó jogszabályokban előírt információkon túlmenően – szerepelnie kell kiemelt helyen a „*Denominación de Origen Protegida* – »Gamoneu« ó »Gamonedo«” feliratnak, valamint a „*del Puerto*” vagy a „*del Valle*” hagyományos megnevezésnek.

Valamennyi gazdasági szereplő köteles a címkén elhelyezni a szabályozó tanács által jóváhagyott, az alábbiakban bemutatott egységes logót:

