

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 249/13)

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

„SLOVENSKÁ PARENICA”

EK-szám: SK/PGI/005/0485/19.07.2005

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) 48 430 02 53
Fax: (421) 48 430 04 03
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

(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: „Slovenská parenica”

- 4.2. Leírás: A „Slovenská parenica” sajtszalagból két 6–8 cm átmérőjű és 5–8 cm magas „S” alakú tekercsbe göngyölt hőkezelt, enyhén füstölt sajt. A tekercsket sajtból készült zsinórral kötik össze. A tekercselés előtt a sajtszalagok vastagsága 2–3 mm, szélessége 5–8 cm, hossza pedig 4–6 m. A „Slovenská parenica” íze kellemes, illatát a juhtej és a füstölés adja meg. Tipikus jellemzője a sajt rostos szerkezete. A minimális szárazanyag-tartalom 53 %, a szárazanyag zsírtartalma 50 %.

Nyersanyagként a legelőkön nevelt valaska, nemesített valaska, cigája és a keletfríz juhajták frissen fejt nyers, nem feldolgozott tejét, illetve friss, nem feldolgozott juhtej és friss, nem feldolgozott tehéntej keverékét használják, ez utóbbi esetben a juhtej aránya legalább 50 %.

A piacra 450–500 g-os egyéni kiszerezésben kerül. A parenycát átlátszó élelmiszeripari fóliába vagy két ovális alakú, vastagabb falemez között celofánba csomagolják.

Tulajdonságok:

- Alak: A „Slovenská parenica” két sajtszalagból álló 5–8 cm magas és 6–8 cm átmérőjű tekercs. Hagyományosan két göngyöleget sajtból készült zsinórral fognak össze.
- Illat: A „Slovenská parenica” jellegzetes illatát a juhtej és a keményfával történő füstölés adja meg.
- Íz: Lágy, kellemesen sós és juhtejre emlékeztető.
- Állag: Rugalmas, rostos szerkezettel, amely száakra bomlik.
- Szín: A felszínén a füstölés hatására sárga vagy barnás, belül fehér vagy vajszínű.
- Összetétel: A minimális szárazanyag-tartalom 53 %; a szárazanyag zsírtartalma legalább 50 %, a NaCl tartalom legfeljebb 3 %.
- Mikrobiológiai követelmények: *Lactobacillus*, *Enterococcus*, *Lactococcus* és *Streptococcus* fajú természetes tejbaktériumokat tartalmaz. Nem tartalmazhat patogén mikroorganizmusokat (*Listeria monocytogenes* és *Salmonella*). A 60–70 °C-on történő hőkezelés során részleges pasztörizálás zajlik, amelynek révén a természetes mikroflóra 10^5 -ről 10^2 -re csökken.

- 4.3. Földrajzi terület: A történelmi források szerint a parenycát a 19. század elején Zólyom (Zvolen) és Breznóbánya (Brezno) környékén kezdték gyártani. A gyártás fokozatosan egész Szlovákia területére kiterjedt. A második világháborút követően a „Slovenská parenica” gyártása az ország több mint 200 m-rel a tengerszint felett fekvő hegyes vidékére korlátozódik. A juhokat kora tavasszal (március–április) az alacsonyabban fekvő területeken legeltetik. Májusban és a nyári hónapokban a magasabban fekvő legelőkre terelik őket.

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

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

Szlovákia a Csehszlovák Köztársaság tagállama volt, amely 1993. január 1-jén önálló Cseh Köztársaságra és önálló Szlovák Köztársaságra szakadt.

A fentiekből adódóan az alkalmazott „Slovenská parenica” (szlovák parenyica) megnevezésben eredetileg nem az ország, hanem csak egy terület neve szerepelt, amely az 1993. január 1-jei történelmi esemény után az ország nevévé vált, és mivel már használt, nemzetközileg védett, a fogyasztók számára általánosan ismert megnevezésről volt szó, a Szlovák Köztársaság kéri, hogy a tárgyat képező megnevezés továbbra is oltalom alatt álljon, az Európai Unió szintjén is.

A „Slovenská parenica” a behatárolt területen mindenhol ugyanazzal a módszerrel készül. A behatárolt területen ugyanazon juhajtákat – valaska, nemesített valaska, cigája, keletfríz – tenyésztik megegyező flórájú és klímájú legelőkön, ebből ered az alapul szolgáló nyersanyag, a juhtej állandó minősége.

A „Slovenská parenica” történelmileg kötődik az adott területhez, erről tanúskodnak az irodalmi feljegyzések is.

- 4.4. A származás igazolása: A juhtej, tehéntej és a „Slovenská parenica” előállítása kizárólag a Szlovák Köztársaság behatárolt hegyvidékén történik. A nyers tejből gomolyát készítenek, majd ezt követően a parenyica előállítása vagy közvetlenül a farmokon és pásztorszállásokon (salaš) zajlik, vagy a tejet a brinindakészítő üzemekbe és tejüzemekbe szállítják további feldolgozásra. Az egyes brinindakészítő üzemek a nyers juh- és tehéntejet a behatárolt terület mellett fekvő régiókból vásárolják fel.

Abban az esetben, ha a gyártó a tejet vásárolja, az ellenőrzés és a dokumentáció elkészítése két lépésben zajlik: Az első lépésben a juhtej és/vagy tehéntej beszállítóit ellenőrzik. Ellenőrzik, hogy a tenyésztés helye és a legelők elhelyezkedése összhangban van-e a behatárolt területtel, illetve hogy milyen fajtájú juhokat nevelnek.

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

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

- a tejb vásárlásra vonatkozó dokumentumok alapján és az engedélyezett szállítók jegyzékével történő összehasonlítás révén a felhasznált alapanyagok eredetét,
- a felvásárolt nyersanyagok mennyiségére és az értékesített „Slovenská parenica” mennyiségére vonatkozó dokumentumok alapján a gyártás során felhasznált minimális juhtejtartalom betartását,
- hogy a nyilvántartásban szereplő feljegyzések és az elemzések eredményei alapján a termék gyártási körülményei és a mennyiségi paraméterek megfelelnek-e a előírásoknak.

Abban az esetben, ha a gyártó a Slovenská parenicát saját maga által előállított tejből készíti, az ellenőrzés csak egy lépcsőből áll.

Ellenőrzik a következőket:

- a tenyésztés helye és a legelők elhelyezkedése összhangban van-e a behatárolt területtel,
- milyen juhajtákat nevelnek,
- a gyártás során betartják-e a minimális juhtejtartalmat, a felvásárolt nyersanyagok mennyiségére és az értékesített „Slovenská parenica” mennyiségére vonatkozó dokumentumok alapján,
- hogy a termék gyártási körülményei és a mennyiségi paraméterek megfelelnek-e a előírásoknak a nyilvántartásban szereplő feljegyzések és az elemzések eredményei alapján.

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

- 4.5. Az előállítás módja: A parenyica eredetileg a juhtenyésztő konyhájában készült, ahol erre a célra kialakították a megfelelő hőmérsékletet és helyet, és ahol lehetőség volt a füstölésre és tárolásra. Amint a pásztorok megtanultak zártabb és tágasabb lakóhelyeket építeni (koliba), a parenyica készítése már a pásztorszállásokon (salaš) is folyt. A pásztorszállásokon eredetileg használt módszert néhány háztartásban a mai napig alkalmazzák. A frissen fejt juhtejből vagy a juh- és tehéntej keverékéből (amelynek minimális juhtejtartalma 50 %) 29–32 °C-os hőmérséklet mellett készül a sajt. Az oltóanyag hozzáadása után körülbelül fél óra alatt a tej megalvad. Az így kapott alvadékot sajtárfával megkeverik, és sajtkéssel 0,5–1 cm nagyságú darabokra darabolják fel. A feldarabolt alvadékokat hagyják leülepedni, majd kézzel gomolyát gyúrnak belőle. A gomolyát sajtruha segítségével kiemelik a savóból, majd hagyják lecsepegni. Az alvadék érlelése kétfenekű fa edényben (putera) vagy rozsdamentes acéledényben zajlik. A gomolya súlya a sajtruhaból való kiemelést követően 3–5 kg.

A lecsepegtetés és a megszilárdulás után (4–10 óra) a gomolyát fából vagy rozsdamentes acélból készült polcra helyezik, ahol az erjedés történik. Az erjedés 20–23 °C-on körülbelül 24 órán át tart, amíg a sajt pH értéke el nem éri az 5,3-t.

A megfelelően erjedt gomolyát kisebb darabokra vágják, és egy parenyica előállításához körülbelül ½ kg sajtot mérnek le. A lemért sajtot meleg vízzel (60–70 °C) teli fából készült edénybe (geleta) helyezik, majd egy fa lapátka segítségével a sajtot a faedény oldalára kenik szét mindaddig, amíg lágy sajtmassza nem keletkezik. Az így kapott sajtmasszát kézzel összenyomva megszabadítják a felesleges víztől, néhányszor szétnyújtják és összehajtják. A nyújtást és hajtogatást többször megismélik. Az így előkészített sajtból egy szalagot kihúznak, amelyet aztán fa deszkán a tenyér élével 4–6 m hosszúságúra és 2–3 mm vastagságúra formáznak. Az így kapott szalagot előkészített hideg, tömény sós oldatba helyezik. Miután a szalagot kiemelik, letörlik róla a felesleges sóoldatot, a deszkára helyezik, középen félbehajtják, és mindkét végéről indulva tömör „S” alakban feltekercselik. Sajtból készült zsinórral átkötik és fa deszkára helyezik. A száradás után a tekercseket a füstölőben körülbelül 2 órán át kemény fa füstjével füstölik.

- 4.6. Kapcsolat: A parenycát a juhtenyésztő családok saját használatra kezdték gyártani a 18. században. A 19. században a parenyica már nemcsak a mai Szlovákia területén jelent meg a piacokon, hanem Bécsben és más európai városokban is.

A Slovenská parenicáról szóló írásos feljegyzések a 19. századig nyúlnak vissza. Otakar Laxa professzor, a 19. és 20. század fordulóján élt ismert tejipari szakember a parenycát a hőkezelt sajtok csúcsának tekintette. A *Syrařství (Sajtkészítés)* című könyv első kiadásában (1908) a szerző a Slovenská parenycát különleges sajtaként említi, leírja a gyártás módját és a sajt érdekes alakját. Végezetül ezt írja a Slovenská parenicáról:

„Semmilyen más sajtnak nincs annyira szlovák jellege, mint a parenycának, ezért a sajt készítés terén ezt a sajtot egyedinek kell tekinteni.”

A parenycát a „sajtok királynőjének” nevezi, és megjegyzi, hogy a parenyica furcsa alakja arra a motívumra emlékeztet, amely a régi szláv díszítésekben ismétlődik.

Az 1917-ből származó *Alimentarius Austriacus* kódex (Bécs) II. részének Sajtok című fejezete a 180. oldalon így szól: „A parenyica hőkezelt sajt, a forró vízből sajtszalagokat és -szalakat húznak ki, azokat feltekercselik és füstölik.” A származási helyként egyértelműen „Oberungarn”-t (Felvidék), azaz Szlovákiát jelölik meg, valamint a név is „parenica” (parenyica), ahogyan az a szlovák nyelvben szerepel.

A „Slovenská parenica” földrajzi jelzés bejegyzése iránti kérelem egyaránt alapul a sajt hírnevén és a termék különlegességén, az előállítás eredetiségén, a különleges formán, a gyártók szakértelmén és a hagyományokon. A „Slovenská parenica” különleges tulajdonságait a legeltetett juhoktól származó friss tej minősége (lásd 4.2. pont) és főként az előállítás meghatározott folyamata adja meg, amely során a sajtmasszát keresztben és hosszában többször is széthúzzák és összehajtják. Az így előkészített sajtmasszából egy sajtszalagot húznak ki, amelyet a tenyér élével egy fa deszkán formáznak, majd előre elkészített oldatba helyeznek, és az oldatból való kiemelés után a deszkán középen félbehajtják, és mindkét végéről indulva tömör „S” alakban feltekercselik. Ezt követően átkötik a sajtból készült zsinórral. Ez a különleges eljárás a behatárolt területen alakult ki, és a mai napig is ott zajlik. A „Slovenská parenica” nemcsak a különleges gyártási eljárás miatt, hanem a sajtokra nem jellemző, különös „S” alakja miatt is egyedi. A termék minőségét meghatározzák a gyártók készségei és tapasztalatai.

A „Slovenská parenica” különleges és egyedülálló minőségéről ad bizonyosságot a „Slovenská parenica” megnevezés is, amelyet kétoldalú megállapodások védenek: a Csehszlovák Szocialista Köztársaság kormánya és a Portugál Köztársaság kormánya által kötött, az eredetre vonatkozó adatok védelméről, az eredetmegjelölésről, valamint egyéb földrajzi és hasonló megjelölésekről szóló 1987. május 18-i megállapodás, valamint az eredetre vonatkozó adatok védelméről, az eredetmegjelölésről, valamint mezőgazdasági és ipari termékek egyéb eredetre utaló megjelöléséről szóló, a Csehszlovák Szocialista Köztársaság és Ausztria által 1981. január 20-án kötött szerződés.

Az idegenforgalom is jelentős mértékben növelte és megerősítette a „Slovenská parenica” 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 juhtejből készült termékekkel azonosítják, amelyek hozzájárulnak az ország jó híréhez, a rendszeresen idelátogató turisták nemcsak a parenica, hanem a többi ilyen termék kedvéért is felkeresik a csárdákat (koliba) és pásztorszállásokat (salaš).

A szlovák városokban évente rendeznek búcsúkat, amelyekről nem hiányozhat ez az árucikk.

- 4.7. Ellenőrző szerv: A minőségellenőrzést és a Slovenská parenicával kapcsolatos előírások betartását a BEL/NOVAMANN International s. r. o. vállalat, a Szlovák Köztársaság Földművelésügyi Minisztériuma által elismert, az EN 45 011 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 21 32 68

Fax: (421) 2 50 21 32 44

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

- 4.8. Címkézés: Az előírásnak megfelelően készült „Slovenská parenica” előállítói a termék megjelölésekor, valamint népszerűsítése és forgalmazása során használhatják a „Slovenská parenica” megjelölést, és az 510/2006/EK rendelet 8. cikkének (2) bekezdése és 20. cikkének (2) bekezdése szerint feltüntethetik a védett földrajzi jelzést, illetve az unió jelképét.

A terméket jelölő címkéken a „Slovenská parenica” megnevezést kiemelten kell feltüntetni.