

**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 308/10)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 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**

**„SLOVENSKÝ OŠTIEPOK”**

**EK-szám: SK/PGI/005/0549/30.03.2006**

**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: Slovenský mliekarenský zväz  
Cím: Záhradnícka 21, SK-811 07 Bratislava  
Tel.: (421-2) 554 109 45  
Fax: (421-2) 554 109 45  
E-mail: plankova@smz.sk  
Összetétel: Termelők/feldolgozók ( X ) egyéb ( )

**3. Termék típusa:**

1.3. osztály: Sajtok

**4. Leírás:**

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

4.1. Elnevezés: „Slovenský oštiepok”

4.2. Leírás: A „Slovenský oštiepok” félkemény félzsíros sajt, lehet hőkezelt vagy sem, füstölt vagy nem füstölt. A „Slovenský oštiepok” alapanyaga a juhtej, juhtej és tehéntej keveréke, illetve tehéntej. A „Slovenský oštiepok” előállítása közvetlenül a pásztorszálláson (salaš) zajlik (úgynevezett salaši előállítási mód) vagy pedig tejüzemekben (úgynevezett ipari előállítási mód).

A „Slovenský oštiepok” jellemzője a nagy tojásra, buktára vagy ellipszisre emlékeztető, díszített formája.

(<sup>1</sup>) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

## Tulajdonságok

Szín: A felszínén a füstölés hatására aransárga vagy aranybarna, belül fehér vagy vajszínű.

Állag: Tömör, szilárd, enyhén törekeny, a vágás mentén apró szakadások és lyukak jelennek meg.

Illat és íz: Ízletes, kellemesen sajtos, lágyan pikáns, majdnem savanyú, mérsékelten sós, jellegzetesen füstös illatú, nem lehet túl savanyú, élesztős, faggyús, szappanos, állott vagy penészes, sem csípős, keserű vagy más, idegen ízű.

## Összetétel

- A felhasznált nyersanyagtól és az előállítás módjától függ.
- Szárazanyag-tartalom legalább 48 %.
- A szárazanyag zsírtartalma legalább 38 %.

## Mikrobiológiai követelmények

A „Slovenský oštiepok” félkemény félzsíros sajt, lehet hőkezelt vagy sem, füstölt vagy nem füstölt, amelyhez a *Lactococcus* tejsavbaktériumokból álló eredeti kultúrát adnak, amely megadja a „Slovenský oštiepok” jellegzetes és konkrét tulajdonságait. Ezt a kultúrát a szlovák pásztorszállásokon (salaš) izolálták nyers juhtejből és juhsajtból.

- 4.3. *Földrajzi terület:* A behatárolt területet a Szlovák Köztársaság hegyvidéke alkotja, nyugati határa a Fehér Kárpátok, Považský Inovec, Trábeč, Vtáčnik, a Štiavnické vrchy és a Krupinská vrchovina vonala.

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 – Tatra – 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 az ország nevét tartalmazza, mivel a behatárolt földrajzi terület Szlovákia összterületének több mint 80 %-át képezi. A Szlovák Köztársaság területe 49 035 km<sup>2</sup>, az EU legkisebb tagállamai egyikéről van szó, amely területének nagysága némely más tagállam régióival hasonlítható össze. A „Slovenský oštiepok” a behatárolt területen mindenhol ugyanazzal a módszerrel készül. A behatárolt területen ugyanazon juhajtákat – valaska, nemesített valaska, cigája –, valamint ugyanazon tehénajtákat – szlovák szimentáli, vöröstarka, feketetarka és Pinzgau – tenyésztik megegyező flórájú (vörös csenkesz, réti csenkesz, réti perje, aranyzab) és klímájú legelőkön, ebből ered az alapul szolgáló nyersanyag, a juhtej állandó minősége.

A „Slovenský oštiepok” gyártása történelmileg kötődik az adott területhez.

Az írásos feljegyzések és a régi brindzakészítők családi feljegyzései alátámasztják, hogy a „Slovenský oštiepok” gyártása már a 18. század elején elkezdődött.

A tehéntejet is tartalmazó „Slovenský oštiepok” nagyüzemi előállítását 1921-ben a gyetvai (Detva) Galbavý család alapozta meg.

A „Slovenský oštiepok”-ot a mai napig a pásztorszállásokon (salaš), illetve a gazdaságokban gyártják, az alapanyagot a juhtej, vagy a juh- és tehéntej keveréke jelenti.

A tejüzemekben a gyártás a múlt század hatvanas és hetvenes éveiben kifejlesztett módszerrel történik, miközben a gyártás alapelvei nem változtak, emellett azonban a tehéntejet is elkezdték alapanyagként felhasználni.

A „Slovenský oštiepok” különleges és egyedülálló minőségéről ad bizonyosságot az eredetmegjelölések oltalmára és nemzetközi lajstromozására vonatkozó Lisszaboni Megállapodás révén 1967. november 22-én Genfben a Szellemi Tulajdon Világszervezetének (OMPI/WIPO) jegyzékébe bejegyzett „Slovenský oštiepok” megnevezés is, amelyet a következő megállapodások is védenek: a Csehszlovák Szocialista Köztársaság és a Svájci Államszövetség által kötött, az eredetre vonatkozó adatok védelméről, az eredetmegjelölésről, valamint egyéb földrajzi és időszakos megjelölésekről szóló, 1976. január 19-i megállapodás, a Csehszlovák Szocialista Köztársaság körmánya és a Portugál Köztársaság körmánya 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 a mezőgazdasági és ipari termékek eredetre utaló egyéb megjelöléséről szóló, a Csehszlovák Szocialista Köztársaság és az Osztrák Köztársaság által 1981. január 20-án kötött szerződés.

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

A fentiekből adódóan a „Slovenský oštiepok” megnevezés abban az időben nem az ország nevére, hanem csak a terület egy részére vonatkozott, majd az 1993. január 1-jei történelmi esemény után az ország nevévé vált, és mivel már használt, nemzetközileg és belföldön is bejegyzett és 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 gyártás továbbra is folytatódik, sem a természeti feltételek, sem pedig a behatárolt terület nem változott, a név azonban már az egész ország nevére utal, miközben a feltételeket és a gyártás alapelveit megőrizték.

- 4.4. *A származás igazolása:* A „Slovenský oštiepok” gyártásához használt juh- és tehéntej termelése kizárólag a Szlovák Köztársaság behatárolt hegyvidékén zajlik. A kistermelők a saját maguk által tartott állatokat fejik. A tejüzemek a juh- és tehéntejet a szomszédos régiókból vásárolják fel.

A juh- és tehéntej termelését és felvásárlását nyilvántartják és ellenőrzik. A nyilvántartás a GHP és HACPP rendszerből adódó kötelezettség, emellett a törvények értelmében a gyártók kötelesek bizonyítani az élelmiszergyártás során felhasznált anyagok származását.

A „Slovenský oštiepok” nyomkövethetősége a valamennyi üzemben kötelezően bevezetett HACCP rendszer egyik legfontosabb alapelve.

Az előállítás valamennyi lépése a behatárolt területen történik.

A termék azonosítható azáltal, hogy a gyártó nevét feltüntetik a csomagoláson, illetve azon a címkén, amelyet minden gyártó köteles a termékre ragasztani. A gyártóüzemnek azon a pontosan behatárolt földrajzi területen való elhelyezkedése, ahol a „Slovenský oštiepok” készíthető, garantálja, hogy a termék a védett földrajzi területről származik.

- 4.5. *Az előállítás módja:* A Szlovák Köztársaság behatárolt területén a „Slovenský oštiepok” gyártási technológiája dinamikusan fejlődött a régi, a pásztorszállításokon (salaš) és a családoknál alkalmazott kézi módszertől a jelenlegi modern tejüzemi előállításig. E sajt előállításának alapelveit és a hagyományos minőség megőrzésének garanciáját a múlt század hatvanas és hetvenes éveiben folytatott kutatások eredményei alapozták meg.

A „Slovenský oštiepok” előállításához főként a legelőkön nevelt valaska, nemesített valaska és cigája fajtához tartozó juhoktól fejt tejet használnak. Ezeket a fajtákat a behatárolt területen található hegy-ségek lejtőin nevelik és legeltetik.

A tehéntejet a kistermelők kézzel vagy géppel fejik, és közvetlenül a fejes után feldolgozzák.

Az oštiepok készítése a gazdaságokban alkalmazott módszerrel a pásztorszállításokon (salaš) a következő lépésekben zajlik:

- alvasztás,
- formázás,
- sózás,
- szárítás, füstölés.

A „Slovenský oštiepok” ipari előállítása a következő lépésekben történik:

- pasztörizálás,
- a kultúra hozzáadása,
- alvasztás,
- felmelegítés, préselés, savanyítás,
- hőkezelés, formázás,
- sózás, szárítás, füstölés.

#### Szállítás és csomagolás

A kihűlt sajtokat egészségügyileg nem ártalmas élelmiszeripari csomagolóanyagba csomagolják. A sajtot egészben forgalmazzák, tilos adagolni és átcsomagolni, mivel így elveszítené a rá jellemző alakját, és sérülne a mintázata, valamint romlana a minősége, és lehetőség nyílna a sajt hamisítására és a fogyasztók megtévesztésére. Az előállítás minden lépése a meghatározott földrajzi területen történik.

- 4.6. *Kapcsolat:* A „Slovenský oštiepok” olyan termék, amelynek tulajdonságait főként a tej minősége, az eredeti kultúra konkrét tulajdonságai és a természetes mikroflóra határozza meg, amely megfelel azoknak a meghatározott területre jellemző termőföldi és éghajlati feltételeknek, ahol a juhokat nevelik és legeltetik.

A legelők biztosítják a legtermészetesebb és legegészségesebb takarmányt. A magasabb hegyvidéken található száraz legelők minősége a legkiválóbb. A juhokat áprilistól októberig legeltetik. A behatárolt területen található legelőkön főleg a vörös csenkesz, a réti csenkesz, a réti perje és az aranyzab nő. A téli időszakban a juhokat az említett fűfélék szénájával etetik.

A gyártók a „Slovenský oštiepok” előállításához használt, a pásztorszállításokon termelt juhtejből és juhsajtból izolált két eredeti szlovák kultúrához a zsolnai (Žilina) tejipari kutatóintézetben juthatnak hozzá, amely e két eredeti kultúra előállítója és tulajdonosa.

A teheneket szintén a behatárolt területről származó szénával és gabonával etetik.

A „Slovenský oštiepok” földrajzi jelzés bejegyzése iránti kérelem egyaránt alapul a termék hírnevén, különlegességén, kiemelkedő minőségén, tulajdonságain és egyedi formáján, valamint a gyártók szak tudásán és a hagyományokon. A termék különleges minőségét és tulajdonságait a tej adja meg, amely a behatárolt hegyvidéki terület lankáin található legelőkön nevelt valaska, nemesített valaska és cigája fajtákhoz tartozó juhoktól, illetve a szlovák szimentáli, vöröstarka, feketetarka és Pinzgau fajtákhoz tartozó tehenektől származik. A termék minőségét a gyártók készségei és tapasztalatai adják meg. A minőségről tanúskodik az is, hogy a terméket az eredetmegjelölések oltalmára és nemzetközi lajstromozására vonatkozó Lisszaboni Megállapodás révén 1967. november 22-én Genfben a Szellemi Tulajdon Világszervezetének (OMPI/WIPO) jegyzékébe bejegyezték, valamint a terméket védi a Cseh-szlovák Szocialista Köztársaság és a Svájci Államszövetség által kötött, az eredetre vonatkozó adatok védelméről, az eredetmegjelölésről, valamint egyéb földrajzi és időszakos megjelölésekről szóló 1976. január 19-i megállapodás is.

A „Slovenský oštiepok” alakja különleges, egy nagy tojásra, buktára, vagy ellipszisre emlékeztet, amelyet az egyes régióktól és hagyományoktól függően a területre jellemző elemek díszítenek. A „Slovenský oštiepok” felülete szilárd, sima és fényes. A füstölés adja meg a termék jellegzetes színet, illatát és ízét. Ez a különleges eljárás a behatárolt területen alakult ki, és ott is zajlik.

A „Slovenský oštiepok” kivitele az idegenforgalmat is jelentős mértékben növeli és megerősíti. Szlovákia jellegzetességét többek között a sajtok és sajtermékek határozzák meg. Az igényes külföldi vendég az utazási irodák klasszikus ajánlatai helyett inkább valami szokatlan és sajátos dolgot keres.

A turisták Szlovákiát hagyományosan a jellegzetes sajtermékekkel azonosítják, amelyek hozzájárulnak az ország jó híréhez, a rendszeresen idelátogató turisták nemcsak a „Slovenský oštiepok”, hanem a többi ilyen termék kedvéért is felkeresik a csárdákat (koliba) és pásztorszállásokat (salaš).

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

- 4.7. *Ellenőrző szerv:* A minőségellenőrzést és a „Slovenský oštiepok”-kal 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) 502 132 68

Fax: (421-2) 502 132 44

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

- 4.8. *Címkézés:* A „Slovenský oštiepok”-ot a behatárolt területen az előírásnak megfelelően előállító gyártók a termék megjelölésekor, valamint népszerűsítése és forgalmazása során használhatják a „Slovenský oštiepok” megjelölést. A terméket jelölő címkéken e megnevezést jó láthatóan fel kell tüntetni, valamint jelezni kell, hogy kézi vagy gyári előállításról van-e szó, illetve meg kell adni a juhtej és tehéntej arányát.
-