

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2008/C 16/06)

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

„CEBREIRO”

EK-szám: ES/PDO/005/0443/15.12.2004

OEM (X) OFJ ()

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria. Dirección General de Industrias Agroalimentarias y Alimentación. Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. España

Cím: Paseo 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: Quesería Castelo de Brañas SL

Cím: Acceso al Mercado Ganadero s/n. Pedrafita do Cebreiro (Lugo)

Tel.: (34) 982 367 163

Fax: (34) 982 367 163

E-mail: —

Név: D^a M^a del Carmen Arrojo Valcárcel (Quesería XAN BUSTO)

Cím: Nullán. As Nogais (Lugo)

Tel.: (34) 982 161 020

Fax: (34) 982 161 020

E-mail: —

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)

⁽¹⁾ HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

4.1. *Elnevezés:* „Cebreiro”

4.2. *Leírás:* Pasztőrözött tehéntejből készült sajt, amely az alvadás, az alvadék felvágása, a savó eltávolítása, a gyúrás és a sózás, a formába helyezés, a préselés, az érlelés és adott esetben a pácolás szakaszából álló termelési folyamatot követően az alábbi tulajdonságokkal rendelkezik:

– Fizikai tulajdonságok:

– Forma: gomba vagy szakácssapka alakú, két részből áll: egy hengeres, változó átmérőjű, legfeljebb 12 cm magasságú tönkből és a kalapból, amelynek átmérője 1–2 cm-rel nagyobb, mint a tönké, és magassága nem haladhatja meg a 3 cm-t.

– Tömeg: 0,3 kg és 2 kg között.

– Érzékszervi jellemzők:

– A friss sajtnak nincs külső héja, állaga fehér és szemcsés, puha, érintése agyagszerű, zsíros, a szájban szétolvad. Íze és illata a tejure emlékeztet, amelyből származik, enyhén savanyú.

– A pácolt sajt külső héja alig különbözik a belsejétől, amely sárga, esetleg élénksárga, gyakran kemény állagú, mindig inkább szilárd, mint zsírszerű. Íze enyhén fémcs, pikáns, tejes, jellegzetesen aromás.

– Vizsgálati jellemzők:

– Nedvességtartalom: érettségi fok szerint változó, de 50 %-nál mindig kisebb.

– Zsírtartalom: legalább a szárazanyag-tartalom 45 %-a, legfeljebb a szárazanyag-tartalom 60 %-a.

– Fehérjetartalom: 30 % felett.

4.3. *Földrajzi terület:* A tejet és az abból előállított, a „Cebreiro” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel védett sajtot az alábbi, kizárólag Lugo tartománybeli településeket tartalmazó földrajzi területen állítják elő: Baleira, Baralla, Becerreá, Castroverde, Cervantes, Folgoso do Courel, A Fonsagrada, Lánacara, Navia de Suarna, As Nogais, Pedrafita do Cebreiro, Samos és Triacastela.

4.4. *A származás igazolása:* A „Cebreiro” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel védett sajt előállítására kizárólag a megfelelő nyilvántartásban bejegyzett gazdaságokból származó tejet szabad felhasználni.

Hasonlóképpen a „Cebreiro” oltalom alatt álló eredetmegjelölés védelmét csak olyan sajt élvezheti, amelyet az ellenőrző szerv nyilvántartásába bejegyzett sajtüzemekben és helyiségekben állítanak elő és esetenként pácolnak.

A termékleírás és a minőségügyi kézikönyv rendelkezései betartásának ellenőrzése céljából az ellenőrző szerv nyilvántartásokat vezet a gazdaságokról, a sajtüzemekről és a pácolóhelyiségekről. Ennek az ellenőrzésnek a nyilvántartásokba bejegyzett valamennyi természetes vagy jogi személyt, létesítményeiket és termékeiket alávetik abból a célból, hogy megbizonyosodjanak, hogy a „Cebreiro” oltalom alatt álló eredetmegjelölés védelmét élvező termékek megfelelnek-e a termékleírás követelményeinek.

Az ellenőrzéseket az állatállomány és a létesítmények helyszíni vizsgálata, az iratok ellenőrzése és az alapanyag és a sajt analízise alapján végzik.

Ha bizonyosságot nyer, hogy az alapanyag és az előállított sajt nem felel meg a termékleírás követelményeinek, akkor a sajt a „Cebreiro” eredetmegjelöléssel nem értékesíthető.

Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel védett sajt minden egyes csomagolási egységét számozott ellenőrző címkével látják el, amelyet a minőségügyi kézikönyvben szereplő előírásoknak megfelelően az ellenőrző szerv felügyel, ad meg és ad ki.

- 4.5. Az előállítás módja: A galíciai aranysárga, az alpesi barna és a fríz fajtához tartozó, illetve ezek egymás közötti keresztezéséből származó tehenekből lefejt természetes, teljes tejet kell használni. A tej nem tartalmazhat kolosztrumokat, tartósítószerket és általában meg kell felelnie a hatályos jogszabályok rendelkezéseinek. A tej nem vehető alá szabványosítási folyamatnak, és úgy kell tartani, hogy benne a mikroorganizmusok ne szaporodhassanak; ennek érdekében tárolási hőmérséklete nem haladhatja meg a 4 °C-ot. A gyártási folyamat megkezdése előtt a tejet pasztörözni kell. Ha a pasztörözés tartályban történik, a tejet 30 percig 62 °C-on kell tartani, ha pasztöröző berendezésben, a kezelés 72 °C-on 20 másodpercet vesz igénybe.

A sajt elkészítése a következő lépésekben történik:

- Alvasztás: állati tejoltó vagy más, a minőségügyi kézikönyvben engedélyezett tejoltó enzimek hozzáadásával, 26 °C és 30 °C közötti hőmérsékleten. A tejoltó szükséges mennyiségét annak figyelembevételével kell meghatározni, hogy az alvadás legalább 60 percig tartson.
- Az alvadék felvágása: a vágást oly módon kell elvégezni, hogy 10–20 mm átmérőjű darabok jöjjenek létre.
- A savó eltávolítása: a savó elsődleges, még a tartályban történő eltávolítása után az aludttejet vászonzsákokba töltik, felakasztják, így kerül sor a másodlagos savóeltávolításra. A zsákokat öt-tíz óráig hagyják lógni.
- Gyúrás, szózás: a savó eltávolítása után az alvadékat addig kell gyúrni, amíg egyenletes, agyagos tapintású massa nem jön létre. Ezzel egyidőben történik a szózás nátrium-kloriddal.
- Formázás és préselés: a masszát formákba töltik, majd alávetik a végleges préselésnek. Ennek időtartama az alkalmazott nyomás és a darabok nagyságától függ. Ezt követően a sajtokat kivesszük a formából és hűtőkamrákba helyezik, ahol 2–6 °C-on legalább egy óra hosszat érlelik őket. Ezután a friss állapotban értékesítendő sajtok a piacra kerülhetnek.
- Pácolás (választható): a pácolási eljárásra, amennyiben alkalmazzák, olyan helyiségekben kerül sor, amelyekben a relatív páratartalom 70–80 %, a hőmérséklet 10–15 °C. A pácolásnak legalább negyvenöt napig kell tartania. A pácolt sajtok címkéjén jelezni kell ezt a körülményt.

A termék minőségének megőrzése és a nyomonkövethetőség érdekében az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott sajtokat általában felvágatlanul, az ellenőrző szerv által engedélyezett csomagolásban kell értékesíteni.

Az ellenőrző szerv engedélyezheti a felvágva történő értékesítést, sőt az árusítóhelyen történő feldarabolást is, amennyiben megfelelő ellenőrző rendszert hoznak létre, amely minden kétséget kizárva garantálja a termék előállítás helyét, eredetét és minőségét, valamint azt, hogy a fogyasztóhoz tökéletesen megővott állapotban, megfelelően prezentálva jusson el.

4.6. Kapcsolat:

Történelmi kapcsolat

A sajt eredetét azokra a szerzetesekre vezetik vissza, akik elsőként telepedtek le Cebreiróban – ott, ahol a Santiago de Compostelába vezető legfontosabb zarándokút vonal, az ún. francia út Galicia területére lép –, hogy a zarándokok ellátására a IX. században épített kórházban dolgozzanak. Az évszázadok során a zarándokok megköstölték a sajtot a cebreirói hegyekben, és híret elvitték egész Spanyolországba és Európába.

A Nemzeti Történelmi Levéltárban és a Simancasi Általános Levéltárban őrzött dokumentumokban érdekes feljegyzéseket találhatunk arról, hogy III. Károly uralkodása alatt évente küldtek cebreirói sajtot a portugál királyi udvarnak. A környékbeli parasztok (főként az asszonyok) novemberben fogtak hozzá otthonaikban a sajt készítéshez. A küldeményt mindig két tucat sajtból állították össze és az év utolsó két hetében indították útnak, kihasználva a hideg évszakot, hogy friss maradjon. Az ajándékot január első felében adták át Portugália királynéjának.

Különböző, a XVIII. és a XIX. századból származó okiratok bizonyítják, hogy a cebreirói sajt akkoriban is ismert volt.

Korban hozzánk közelebb eső bibliográfiai utalásokat találunk „A Galíciai Királyság általános földrajza” (1936) című kiadványban, amely említéseket tartalmaz a cebreirói sajtra, jellegzetességeire és készítési módjára vonatkozóan.

Később, a múlt század hatvanas éveiben a spanyol, különösen a galíciai sajtok kiváló ismerője, Carlos Compairé Fernández különböző munkáiban részletesen tárgyalja ezeket a sajtokat és kitér vegyi és bakteriológiai elemzéseikre is. Valószínűleg ezek a tárgyban készült első tudományos tanulmányok.

A Földművelési, Halászati és Élelmiszerügyi Minisztérium 1996-ban kiadta a „Hagyományos spanyol termékek leltárát”, amelynek a sajtokkal foglalkozó fejezete bőséges információval szolgál a Cebreiróban készülő sajtot illetően, és adatokat közöl jellemző tulajdonságaival, készítési módjával, történetével és gazdasági jelentőségével kapcsolatban.

Természeti kapcsolat

A „Cebreiro” oltalom alatt álló eredetmegjelölés földrajzi területe hegyvidéki, óceáni klímával rendelkezik. A tájegységre jellemző, hogy a tenger hatása kevésbé érvényesül, és erősebbek a kontinentális tulajdonságok, ami jelentősen korlátozza a mezőgazdasági tevékenységet. A terület nagy része meghaladja az 1 000 méteres tengerszint feletti magasságot, hőmérséklete a galíciai átlagos körülményekhez képest „nagyon hidegnek” tekinthető, a fagymentes időszak 5 hónapnál is rövidebb.

A kedvezőtlen környezeti viszonyok miatt az állattenyésztés igen fontos szerepet játszik a régió gazdaságában, mivel az éghajlati, talajtani és domborzati viszonyok ezt a tevékenységet kevésbé sújtják, mint a növénytermesztést. Jó legelők, természetes rétek állnak rendelkezésre, a hegyekben számos területet lehet legelőként hasznosítani, és az állatok képesek alkalmazkodni a szigorú éghajlati körülményekhez.

A földrajzi környezet és a termék sajátos tulajdonságai között fennálló oksági kapcsolat.

A „Cebreiro” sajt előállítására területén fekvő hegyek között számos völgy található, amely bővelkedik a táj meghatározó, alapvető elemét alkotó mezőkben és legelőkben.

Ez az egyedülálló földrajzi környezet különböző tényezőkön keresztül megmutatkozik a „Cebreiro” sajt sajátos tulajdonságaiban is:

- Először is, mint már említettük, a földrajzi környezet kedvez a kiváló minőségű, bőséges legelők növekedésének.
- Ezenkívül a tejtermelés alapját kis családi gazdaságok alkotják, ahol a gulyát hagyományos módon tartják, jelentős az őshonos fajták egyedszáma, és az állatokat alapvetően a gazdaságban előállított takarmánnyal etetik, mégpedig – ha az időjárás engedi – legeltetés útján.
- A gazdaságon kívül beszerzett tápanyag-koncentrátumokat csak kis mennyiségben, kiegészítőként használják az állatok energiaszükségletének biztosítására. Ez a hagyományos modell, amelyben a gazdaságon kívüli beszerzéseket a lehető legnagyobb mértékben korlátozzák, elősegíti a kis családi gazdaságok életképességét.
- A gazdaságok sajátosságai következtében az ott előállított tej kiválóan alkalmas a sajtgyártásra. Tudományosan bizonyított, hogy ez a természetesebb állattenyésztési és takarmányozási forma javítja a tej tápértékének minőségét, mégpedig azért, mert az állatok többet legelnek, ezzel nő az étrend szempontjából előnyös zsírtartalom, és a lipidprofilban nagyobb a CLA (konjugált linolsav) és az omega-3 zsírsavak részaránya, ami az előállított sajt tulajdonságaiban is megmutatkozik.
- Végezetül, a régió gazdálkodói régi hagyománnyal rendelkeznek ennek a teljesen egyedi tulajdonságokkal – amelyek közül is ki kell emelni az azonnal felismerhető, különleges, hagyományos „szakácsapka” formát – rendelkező sajt típusnak az előállítására terén, termékeik kiemelt tekintélyt és elismerést élveznek a fogyasztók között.

4.7. *Ellenőrző szerv:*

Név: Dirección General de Producción, Industrias y Calidad Agroalimentaria
Cím: San Caetano, Santiago de Compostela
Tel.: (34) 981 54 47 77
Fax: (34) 981 54 00 18
E-mail: dxpica.mrural@xunta.es

4.8. *Címkézés:* A termékleírásnak és a jogszabályi rendelkezéseknek való megfelelés tanúsítását követően a „Cebreiro” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel értékesített sajtokat olyan zárjeggyel, címkével vagy ellenőrző címkével kell ellátni, amely tartalmazza az ellenőrző szerv által engedélyezett és kiadott egyedi alfanumerikus kódot és az eredetmegjelölés hivatalos logóját.

Mind a kereskedelmi címkén, mind az ellenőrző címkén szerepelnie kell a „Denominación de Origen Protegida Cebreiro” („Cebreiro” oltalom alatt álló eredetmegjelölés) feliratnak. A pácolt „Cebreiro” sajt címkéjén kiemelt helyen fel kell tüntetni a „curado” („pácolt”) jelzést.
