

## 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**

(2008/C 85/10)

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

## „SAN SIMÓN DA COSTA”

EK-szám: ES/PDO/005/0359/19.08.2004

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 Industria Agroalimentaria 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) 913 47 53 94  
Fax: (34) 913 47 54 10  
E-mail: —

**2. Csoportosulás:**

Név: D. Javier Piñeiro López (Quesería AS Fontelas) y otros productores  
Cím: Lobán, 3  
E-San Simón da Costa, Vilalba (Lugo)  
Tel.: (34) 982 52 57 88  
Fax: (34) 982 52 57 88  
E-mail: as\_fontelas@wanadoo.es  
Összetétel: Termelők/feldolgozók ( X ) Egyéb ( )

**3. A termék típusa:**

1.3. osztály: Sajtok

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

#### 4. Termékleírás:

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

4.1. Elnevezés: „San Simón da Costa”

4.2. Leírás: Tehéntejből készült sajt, amely az alábbi tulajdonságokkal rendelkezik:

a) Érzékszervi jellemzők:

- Forma: átmenet a csiga és a golyó között, felső részén csúcsos.
- Külső héj: füstölt, kemény, nem rugalmas, 1–3 mm vastagságú, okkersárga színű, némileg zsíros.
- Tészta: finom, zsíros, félkemény, közepesen rugalmas és zsíros textúrájú, sárgásfehér színű, könnyen vágható, jellegzetes aromájú és ízű.
- Lyukak: nem túl sok kerek vagy szabálytalan formájú, változó méretű, de fél borsószemnél kisebb lyuk.

b) Vizsgálati jellemzők:

- Szárazanyag-tartalom: legalább 55 %.
- Zsírtartalom: legalább 45 %, legfeljebb 60 %, szárazanyag-tartalomban kifejezve.
- pH: 5,0 és 5,6 között.

Az eredetmegjelölés alá tartozó sajtot két formában készítik:

- Nagy formátumban, legalább 45 napig érlevé, 0,8–1,5 kg végleges tömeggel és 13–18 cm magassággal.
- Kis, ún. „Bufón” formátumban, legalább 30 napig érlevé, 0,4–0,8 kg végleges tömeggel és 10–13 cm magassággal.

4.3. Földrajzi terület: A „San Simón da Costa” eredetmegjelöléssel rendelkező tejet és sajtot előállító vidék ahhoz a földrajzi régióhoz tartozik, amelyhez a kizárólag Lugo tartománybeli Vilalba, Muras, Xermade, Abadín, Guitiriz, Begonte, Castro de Rei, Cospeito és A Pastorizam települések tartoznak. Ezeket a településeket együttesen a Terra Chá vidékének nevezik.

4.4. A származás igazolása: A „San Simón da Costa” eredetmegjelöléssel rendelkező sajtok előállítására kizárólag a megfelelő nyilvántartásba bejegyzett gazdaságokból származó tejet szabad felhasználni.

Hasonlóképpen „San Simón da Costa” eredetmegjelöléssel csak azok a sajtok rendelkezhetnek, amelyeket azokban a sajtüzemekben és érlelő- és füstölőhelyiségekben állítanak elő, érlelnek és füstölnek, amelyek az ellenőrző szerv nyilvántartásába bejegyzést nyertek.

A termékleírás rendelkezései betartásának ellenőrzése céljából az ellenőrző szerv nyilvántartásokat vezet a gazdaságokról, sajtüzemekről és érlelőhelyiségekről. Az e célból végzett ellenőrzésnek az említett nyilvántartásokba bejegyzett létesítmények üzemeltetési jogával rendelkező valamennyi természetes vagy jogi személyt, a létesítményeket és az előállított termékeket vetik alá abból a célból, hogy megbizonyosodjanak, hogy a „San Simón da Costa” eredetmegjelöléssel rendelkező termékek megfelelnek-e a termékleírás követelményeinek.

Az ellenőrzéseket az állatállomány és a létesítmények felülvizsgálata, a dokumentáció áttekintése, valamint az alapanyag és a sajtok vizsgálata alapján végzik. Ha bizonyosságot nyer, hogy az alapanyag vagy az előállított sajt nem felel meg a termékleírás követelményeinek vagy érzékelhető hibákat vagy eltéréseket mutat, akkor nem értékesíthető a „San Simón da Costa” eredetmegjelölés oltalma alatt.

Az eredetmegjelölés oltalma alatt álló sajtokat ellenőrző címkével kell ellátni, amelyet az ellenőrző szerv felügyel, ad át és bocsát ki.

- 4.5. *Az előállítás módja:* Ezeknek a sajtoknak az előállításához az eredetmegjelöléssel összefüggésben vezetett nyilvántartásokba bejegyzett, egészségügyi szempontból kifogástalan gazdaságokhoz tartozó galíciai aranysárga, alpesi barna és fríz fajtához tartozó, illetve azok egymás közötti keresztezéséből származó tehének természetes, teljes tejét kell használni nyersen vagy pasztőrözve. A tej nem tartalmazhat kolosztrumokat és tartósítószerket, és általában meg kell felelnie a hatályos jogszabályok rendelkezéseinek.

Ebben a tejben, amely nem vethető alá szabványosítási folyamatnak, a mikroorganizmusok szaporodását oly módon kell megakadályozni, hogy a tárolási hőmérséklet ne haladja meg a 4 °C-ot. A fejes és a feldolgozás megkezdése közötti idő nem haladhatja meg a 48 órát. A sajt előállítási folyamata az alábbi szakaszokból áll:

*Alvadás:* Az alvadás létrejöttét megindító oltó hatóanyagát a pepszin-kimozin enzimek keveréke alkotja. Az alkalmazott tejsavfermentumok a *Lactococcus lactis* különböző változatai: a *Streptococcus cremoris* és a *Streptococcus lactis*. Lehetővé kell tenni az autokton törzsek visszanyerését és használatát. A tejnek 31 °C és 33 °C közötti hőmérsékleten kell megalvadnia, az alvadási idő 30–40 perc, kivéve akkor, ha a gyártáshoz nyers tejet használnak, ekkor ezek a paraméterek 28–32 °C-ra és 30–35 percre módosulnak.

*Az alvadék felvágása:* Megfelelő felvágással biztosítani kell az alvadék 5–12 mm-es szemcseátmérőjét.

*Formázás:* A tanúsított termékre jellemző sajátosságokkal rendelkező sajtok előállítására alkalmas alakú és méretű formákat kell használni.

*Préselés:* A megfelelő présekben eltöltendő idő az alkalmazott nyomástól és a sajtok méretétől függ. A savótlantás megkönnyítése és a sima külső felület biztosítása érdekében a sajtokat pamutkendőbe kell tekerni.

*Sózás:* 14–17 %-os koncentrációjú sófürdőben történik, legfeljebb 24 órán át.

*Érlelés:* Az érlelési idő a sózás befejezésétől számítva legalább 45 nap a nagy formátum és 30 nap a kis formátum (Bufón) esetében. Az érlelési idő alatt a sajtokat forgatni és tisztítani szükséges ahhoz, hogy sajtos jellemzőik kialakuljanak.

*Penészgátló fürdő:* Választható eljárás, amely abból áll, hogy a sajtokat olívaolajból vagy más olyan engedélyezett termékből készített fürdőbe merítik, amely gátolja a penészedést.

*Füstölés:* Annyi ideig kell alkalmazni, amíg a sajt el nem éri jellegzetes színét. Vigyázni kell, hogy a sajtok soha ne kerüljenek a tűz közvetlen közelébe. Mindig kéregtelenített nyírt kell használni.

A termék minőségének megőrzése és a nyomonkövethetőség érdekében az oltalom alatt álló sajtokat általában egy darabban, az ellenőrző szerv által engedélyezett csomagolásban kell értékesíteni. Az ellenőrző szerv engedélyezheti a darabokban történő értékesítést, sőt az árusítóhelyen történő feldarabolást is, amennyiben megfelelő ellenőrző rendszert hoznak létre, amely minden kétséget kizárva garantálja a termék származását, eredetét és minőségét, valamint tökéletes állapotát és megfelelő prezentációját a fogyasztónak.

- 4.6. *Kapcsolat:*

*Történelmi kapcsolat:*

A „San Simón da Costa” sajt eredetét a hagyomány az állítólagosan kelta eredetű castrojerizi civilizáció népeire vezeti vissza, amelyek az A Carba és a Xístral hegység vidékén telepedtek le. A hagyomány szerint a rómaiak idején ebből a sajtból különleges íze és tartóssága miatt Rómába is vittek. Később ebben fizették a földbérletet és a tizedet a feudális uraknak és az egyháznak.

*Természeti kapcsolat:*

A Terra Chá egyike Galícia legkiterjedtebb és legjobban körülhatárolható vidékeinek. Nagyon egységes terület, az enyhe domborzatú felszín csak a területet elhatároló hegyek törik meg.

A földrajzi környezet és a termék sajátos tulajdonságai között fennálló oksági kapcsolatot:

Számos, a földrajzi területtel kapcsolatos tényező gyakorol befolyást a „San Simón da Costa” sajt megkülönböztető tulajdonságaira:

- a) Elsősorban a földrajzi környezet az, amely az elsőrendű legelőkön kedvez a terület mérsékelt égvövi, párás éghajlati körülményeihez szokott őshonos pázsitfűfélék (*Phleum*, fehér széna, *Festuca scoparia* és ray grass) és hüvelyesek (*Lotus tenuis*, lóhere és keménytövisű lucerna) bőséges növekedésének.
- b) A tejtermelés kis családi gazdaságokban folyik, ahol a tenyésztés a hagyományok szerint zajlik, és még jelentős az őshonos fajták száma. Ennek köszönhetően a termelt tej különleges tulajdonságokkal rendelkezik és kitűnő minőségű. Ehhez járul, hogy az állatokat alapvetően a gazdaság legelőin található és a gazdaságban előállított takarmánnyal etetik, amikor az időjárás megengedi – legeltetéssel.

A tápanyag-koncentrátumokat a gazdaságon kívülről szerzik be, és csak akkor használják fel, ha szűkében vannak a takarmánynak, ekkor is csak kiegészítőként, az állatállomány energiaszükségletének biztosítására. Lehetőség szerint a száraz takarmánynak is a kijelölt területről kell származnia. Ez a modell, amelyben a fogyasztási szükségletnek a gazdaságon kívül történő beszerzését maximálisan korlátozzák, életképessé teszi a kis családi gazdaságokat.

A gazdaságok sajátosságai következtében az ott előállított tej optimálisan alkalmas a sajtgyártásra. Tudományosan bizonyított, hogy ez a természetesebb tenyésztési és takarmányozási forma javítja a tej tápértékét azáltal, hogy lipidprofilban magasabb lesz a CLA (konjugált linolénsav) és az omega-3 zsírsav akkumulációja, mivel minél többet legelnek az állatok, annál magasabb az étrend szempontjából előnyös zsírtartalom, és ez az előállított sajtok tulajdonságaiban is megmutatkozik.

- c) A természeti környezetben igen sok a nyírfa, amelynek fáját a füstöléshez használva a termék összetéveszthetetlen színt és zamatot nyer.
- d) Végezetül a régió gazdálkodói régi időkre visszanyúló hagyománnyal rendelkeznek ennek a teljesen egyedi tulajdonságokkal – amelyek közül is ki kell emelni a sajt sajátos formáját és hagyományos színt – rendelkező sajtípusnak az előállítása terén, termékeik kiérdemelt megbecsülést és elismerést élveznek a fogyasztók körében.

#### 4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Dirección General de Producción, Industrias y Calidad Agroalimentaria  
Cím: Edificio Administrativo San Caetano, Santiago de Compostela  
Tel.: (34) 981 54 47 77  
Fax: (34) 981 54 57 35  
E-mail: —

- 4.8. **Címkézés:** A termékleírás és a vonatkozó szabályzat előírásainak való megfelelés tanúsítását követően a „San Simón da Costa” eredetmegjelöléssel értékesített sajtokat zárjeggyel, címkével vagy ellenőrző címkével kell ellátni, ezeken fel kell tüntetni az ellenőrző szerv által engedélyezett és kiadott, sorzámmal ellátott alfanumerikus kódot és az eredetmegjelölés hivatalos logóját.

Mind a kereskedelmi címkén, mind a hátcímkén kötelező feltüntetni a „Denominación de Origen Protegida San Simón da Costa” („San Simón da Costa oltalom alatt álló eredetmegjelölés”) feliratot.

A címkén fel kell tüntetni, hogy a sajt nyers vagy pasztörözött tej felhasználásával készült-e.