

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Módosítás iránti 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 111/17)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a módosítás iránti kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számított hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

Módosítás iránti kérelem a 9. cikk alapján

„GORGONZOLA”

EK-szám: IT/PDO/117/0010/12.4.2002

OFJ OEM

1. A módosítással érintett termékleírás szakaszcíme

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Nemzeti előírások
- Egyéb

2. Módosítás típusa

- Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló lap módosítása
- Azon bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának módosítása, amely esetében sem az egységes dokumentumot, sem az összefoglalót nem tették közzé
- A termékleírás oly módon történő módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (3) bekezdése)
- A termékleírás hatóságilag elrendelt, kötelező egészségügyi vagy növény-egészségügyi intézkedések miatti átmeneti módosítása (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (4) bekezdése)

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

3. Módosítás(ok)

Leírás

A jelenlegi termékleírás az egyes sajttömbök tömegét 6–13 kg-ban állapítja meg, de a különböző méretű késztermékek esetében nem határozza meg az érzékszervi jellemzőket.

Annak érdekében, hogy a fogyasztók könnyebben azonosíthassák a terméket, a termékleírás részletesen meghatározza a különböző méretekhez tartozó érzékszervi jellemzőket az alábbiak szerint:

- nagyméretű, 10–13 kg tömegű, édeskés vagy enyhén csípős ízű sajtkorong, amelynek minimális érlelési ideje 50 nap,
- közepes méretű, 9–12 kg tömegű, határozottan csípős ízű sajtkorong, amelynek minimális érlelési ideje 80 nap,
- kisméretű, 6–8 kg tömegű, határozottan csípős ízű sajtkorong, amelynek minimális érlelési ideje 60 nap.

Annak érdekében, hogy a méretek megfeleljenek az előállítás feltételeinek, a termékleírásban módosításra került az egyes sajttömbök oldalának és átmérőjének mérete a következők szerint:

- legalább 13 cm magas, egyenes oldal,
- 20–32 cm közötti átmérő.

A fogyasztók megfelelő tájékoztatása érdekében célszerűnek tűnt egyértelműen jelezni azt, hogy a héj nem ehető, továbbá – a termék külső megjelenésének pontosabb leírása végett – annak színére inkább „rőzsaszínként” és nem „vörösként” kell utalni.

Földrajzi terület

A földrajzi terület ezentúl magában foglalja Varese megyét is, amely az eredeti bejegyzésből annak ellenére kimaradt, hogy rendelkezik a szükséges történelmi dokumentumokkal, éghajlati jellemzői megegyeznek a kérdéses területével, valamint az itt előállított sajtnak ugyanolyan jellemzői vannak, mint annak, amelyre a „Gorgonzola” sajt névvel való elismerést kérelmezték.

Ezért a megyék listája is aktualizálásra került. Az aktualizálás önmagában nem jelent módosítást, mivel az új közigazgatási behatárolás a „Gorgonzola” OEM bejegyzéséről szóló rendelet (az 1107/96/EK bizottsági rendelet) szerinti jelenlegi előállítási területet nem, csak az arra való hivatkozás módját változtatja meg.

Ezért a következő megyék neve felvételre került, de meg kell jegyezni, hogy ezek területe már az 1107/96/EK rendelet szerinti előállítási területhez tartozó megyék részét képezte:

Biella, amely már Vercelli megye részeként szerepelt.

Lecco, Lodi és Monza, amelyek már Milánó megye részeként szerepeltek.

Verbanò-Cusio-Ossola, amely már Novara megye részeként szerepelt.

A származás igazolása

A termékleírás ezentúl tartalmaz egy, a származásra vonatkozó bekezdést, amelyet az 2081/92/EGK tanácsi rendelet 17. cikke értelmében elismert, a Gorgonzolához hasonló termékek esetében korábban nem írtak elő.

Az előállítás módja

Mivel a jelenlegi termékleírás nem tünteti fel, hogy nyers vagy pasztörözött tejet kell-e használni, célszerűnek tűnt – többek között ellenőrzési célokból – meghatározni, hogy pasztörözött tehéntejet kell használni. A Gorgonzolát mindig is így állították elő.

A tej pasztörözésére tett utalást követően a termékleírás immár azt is megemlíti, hogy a terméket tejenzimekkel, valamint *Penicillium* spórákat és nemesített élesztőgombákat tartalmazó szuszpenzióval oltják be.

A tejenzimek starter savanyító anyagként történő használata alakítja ki a sajttésztaiban azokat a lyukakat, amelyek a *Penicillium* gombák növekedéséhez, és ezáltal a klasszikus zöldeskék penészerezet képződéséhez vezetnek. Ez azért került bele a termékleírásba, hogy a lyukképződést ne lehessen a sajttészta összekeverésével, mechanikus módon elérni, ami – miközben elősegíti a *Penicillium* gombák növekedését – a *Listeria*-fertőzés kockázatát is felveti.

A jelenlegi termékleírásban szereplő, két-három hónapig tartó érlelési időre hivatkozó általános szövegezés helyett helyénvalónak bizonyult az érlelési időtartam hosszát a terméktípushoz kapcsolni.

A tej maximális altatási hőmérsékletét, amelyet eddig 32 °C-ban határoztak meg, a „Gorgonzola” jellegzetes tulajdonságainak megőrzése érdekében 36 °C-ra emelték. Ezzel együtt a száraz sózás maximális hőmérsékletét is megemelték, 20 °C-ról 24 °C-ra.

Ezenkívül az érlelőhelyiség hőmérsékletét az új szövegezésben enyhén – a jelenlegi 5–8 °C-ról 2–7 °C-ra – csökkentették, ami összhangban áll az egyéb kérelmezett változásokkal, mivel elősegíti az érlelés során lejátszódó biokémiai reakciók lassulását, és megakadályozza, hogy a sajt túlságosan csípőssé váljon.

Új elemként szerepel a relatív nedvességtartalom (85–99 %) említése, amely a termék elismerésének alapjául szolgáló termékleírásban nem jelent meg, viszont rendkívül fontos.

Annak érdekében, hogy egyértelműbbé váljon, hogy két különböző jelölést kell feltüntetni: az egyiket az előállítás helyén, a másikat pedig – hullámos felületű alumíniumfóliával – a sajt fogyasztásra bocsátásakor, továbbá annak pontosítása érdekében, hogy a két jelölést addig ne lehessen feltüntetni, amíg az ellenőrző szerv meg nem győződött arról, hogy a termék rendelkezik a termékleírásban megállapított érzékszervi és minőségi jellemzőkkel, a jelenlegi termékleírásban szereplő, az oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM) feltüntetéséről szóló bekezdést átszövegezték.

Címkézés

A fogyasztók tudatosabb választásának elősegítése érdekében ezentúl lehetőség van arra, hogy a címkén feltüntessék, hogy a sajt édeskes vagy csípős.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„GORGONZOLA”

EK-szám: IT/PDO/117/0010/12.4.2002

OEM (X) OFJ ()

Ez az összefoglaló tájékoztatási céllal foglalja össze a termékleírás főbb pontjait.

1. A tagállam illetékes szerve:

Név: Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali — Dipartimento delle Politiche di sviluppo — Direzione generale per la Qualità dei prodotti agroalimentari

Cím: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma

Tel.: (39) 06 481 99 68

Fax: (39) 06 420 31 26

E-mail: qpa3@politicheagricole.gov.it

2. Csoportosulás:

Név: Consorzio per la tutela del formaggio Gorgonzola

Cím: Via A. Costa, 5/c
I-28100 Novara

Tel.: (39) 0321 62 66 13

Fax: (39) 0321 39 09 36

E-mail: consorzio.gorgonzola@gorgonzola.it

Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. A termék típusa:

1.3. osztály – Sajtok

4. Termékleírás:

(az 510/2006/EK rendelet 4. cikke (2) bekezdésében előírt követelmények összefoglalása)

4.1. Elnevezés: „Gorgonzola”

4.2. Leírás: A „Gorgonzola” lágy, zsíros, nyers tésztájú sajt, amelyet kizárólag teljes tehéntejből állítanak elő.

A késztermék a következő jellemzőkkel rendelkezik:

- Alak: hengeres, lapos végű és magas, egyenes oldalú.
- Méret: oldala legalább 13 cm magas, átmérője 20 és 32 cm közötti.
- Tömeg:
 - a nagyméretű, édeskés jellegű sajtkorong: 10–13 kg tömegű, édeskés vagy enyhén csípős ízű,
 - a közepes méretű, csípős jellegű sajtkorong: 9–12 kg tömegű, határozottan csípős ízű,
 - a kisméretű, csípős jellegű sajtkorong: 6–8 kg tömegű, határozottan csípős ízű.
- Héj: színe szürke és/vagy rózsaszín, nem ehető.
- Sajtészta: homogén, fehér vagy halványárga színű, penész (márványbevonat)-képződés, zöldeskék érzet jellemzi.
- Zsírtartalom a szárazanyagban: legalább 48 %.

4.3. Földrajzi terület: A sajt előállításának és érlelésének területe magában foglalja a következő megyék teljes területét:

- Bergamo, Biella, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Lecco, Lodi, Milan, Monza, Novara, Pavia, Varese, Verbano Cusio-Ossola és Vercelli.
- Alessandria: kizárólag a következő települések: Casale Monferrato, Villanova Monferrato, Balzola, Morano Po, Coniolo, Pontestura, Serralunga di Crea, Cereseto, Treville, Ozzano Monferrato, San Giorgio Monferrato, Sala Monferrato, Cellamonte, Rosignano Monferrato, Terruggia, Ottiglio, Frassinello Monferrato, Olivola, Vignale, Camagna, Conzano, Occimiano, Mirabello Monferrato, Giarole, Valenza, Pomaro Monferrato, Bozzole, Valmacca, Ticineto, Borgo San Martino és Frassineto Po.

4.4. A származás igazolása: Az előállítási folyamat minden szakaszát nyomon kell követni, és mindegyik szakaszban rögzíteni kell a folyamatba bekerült és a folyamatból kikerülő termékeket. A termék nyomon követhetőségét ezzel, továbbá azzal biztosítják, hogy sor kerül az állattartók, a tejüzemek és a sajtérlelő üzemek felügyeleti szerve által kezelt külön nyilvántartások összeállítására, termelési nyilvántartások vezetésére, és a felügyeleti szervnek az előállított mennyiségekre vonatkozó tájékoztatására. Magát a nyersanyagot a felelős felügyeleti szerv valamennyi gyártási szakaszban fokozottan figyelemmel kíséri. Minden olyan természetes és jogi személyt, akinek a neve a nyilvántartásokban szerepel, a felügyeleti szerv a termékleírásnak és az ellenőrzési tervnek megfelelően ellenőrzés alá veti.

A „Gorgonzola” OEM két egyértelmű jelölésen szerepel, amelyeket az előállítási és az érlelési területen kell feltüntetni annak érdekében, hogy a felügyeleti szerv előzetesen ellenőrizhesse, hogy a termék rendelkezik-e a 4.2. pontban megállapított minőségi és érzékszervi jellemzőkkel.

A két jelölést a következőképpen kell feltüntetni:

- az egyiket az előállítás helyén kell feltüntetni, a termék mindkét lapos oldalán. Ezen a jelölésen szerepel a mezőgazdasági, élelmiszeripari és erdészeti politikáért felelős minisztérium felhatalmazása alapján az oltalmat biztosító szerv által kiosztott táblázatokban megadott tejüzemi azonosítószám,
- a másikat akkor kell feltüntetni, amikor a termék már rendelkezik a fogyasztásra bocsátáshoz szükséges jellemzőkkel; ez a jelölés a teljes sajtömb köré, vagy a függőlegesen elvágott fél sajtömb köré úgy csavart, hullámosított felületű alumíniumfóliából áll, hogy a tejüzem azonosítószámát tartalmazó eredetmegjelölés a sajtömb lapos végén jól látható maradjon, és a másik oldalon szerepeljen rajta a termék valódiságának és nyomon követhetőségének garanciáját jelölő hullámosított azonosító jelölés.

4.5. Az előállítás módja:

Előállítás: A „Gorgonzola” OEM előállítása a következőképpen történik:

- a termék előállítási területéről származó teljes tehéntejet pasztörözik,
- alvasztás: a pasztörözés után a teljes tehéntejet tejenzimekkel, valamint *Penicillium* spórákat és nemesített élesztőgombákat tartalmazó szuszpenzióval oltják be, ezt követően tejoltót adnak hozzá 28–36 °C-on,
- az aludttejet ezután henger alakú, perforált edényekbe (*fasceruoli*) helyezik, és mindkét lapos végen feltüntetik a tejüzem azonosítószámát tartalmazó eredetmegjelölést,
- az így keletkezett sajtkorongot több napon keresztül, 18–24 °C-os hőmérsékleten száraz sózásnak vetik alá,
- az érlelés során kifejlődnek a „Gorgonzola” sajtra jellemző *Penicillium* fajták és törzsek, kialakítva a sajt zöldeskék (penészerezetes) színét.

Érlelés: legalább 50 nap.

- az édeskés típusú nagy sajtkorong 10–13 kg tömegű, édeskés vagy enyhén csípős ízű, minimális érlelési ideje 50 nap,
- a csípős jellegű közepes sajtkorong 9–12 kg tömegű, határozottan csípős ízű, minimális érlelési ideje 80 nap,
- a csípős jellegű kis sajtkorong 6–8 kg tömegű, határozottan csípős ízű, minimális érlelési ideje 60 nap.

Valamennyi típusú sajtkorong érlelése 2 és 7 °C közötti hőmérsékleten, 85–99 % nedvességtartalom mellett történik.

Az érlelés során a sajtészta többször kilyukasztják, hogy a „Gorgonzola” (penészerezetes) sajtra jellemző *Penicillium* fajták és törzsek kifejlődhessenek.

Az érlelési idő végén a felügyeleti szerv ellenőrzi, hogy a termék rendelkezik-e a fogyasztásra bocsátáshoz szükséges jellemzőkkel, valamint azt, hogy a sajt be van-e csomagolva a hullámosított azonosító jelöléssel ellátott hullámosított felületű alumíniumfóliába.

4.6. Kapcsolat: A természeti tényezők szorosan kapcsolódnak a termék előállítási területének éghajlati viszonyaihoz, amelyek hozzájárulnak a tejelő tehéneknek szánt minőségi takarmány bőséges jelenlétéhez, valamint a sajt érzékszervi jellemzőit és színét biztosító mikrobiológiai reagensek kifejlődéséhez.

Az emberi tényezők tekintetében rá kell mutatni, hogy a termék fogyasztása széles körben elterjedt, különösen a termék előállítási területére jellemző, hagyományos gabonaalapú készítményekben való felhasználásának köszönhetően.

4.7. Felügyeleti szerv:

Név: CSQA — Certificazioni S.r.l.

Cím: Via S. Gaetano, 74
I-36016 Thiene (VI)

Tel.: (39) 0445 36 60 94

Fax: (39) 0445 38 26 72

E-mail: csqa@csqa.it

A felügyeleti szerv megfelel az EN 45011 szabvány alapján alkalmazandó feltételeknek.

4.8. Címkézés: Az egyes sajtkorongokon fel kell tüntetni az oltalmat biztosító szerv által kiadott azonosító jelöléseket.

Azokon a nagy sajtkorongokon, amelyeknek a jellemzői lehetővé teszik, hogy azok édeskésként és közepes méretűként legyenek leírhatók, valamint azokon a kis sajtkorongokon, amelyek a jellemzőik alapján csípősként írhatók le, a címkén a „Gorgonzola” elnevezés mellett vagy alatt lényegesen kisebb karakterekkel szerepelhet a „dolce”, illetve a „piccante” kifejezés.