

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 255/10)

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.

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

Módosítási kérelem a 9. cikk alapján

„QUESO MANCHEGO”

EK-szám: ES/PDO/117/0087/06.11.2006

OFJ OEM

1. A termékleírás érintett szakaszcímei

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

2. A módosítás típusa

- Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló lap módosítása
- Azon bejegyzett OEM vagy OFJ leírásának módosítása, amely esetében sem az egységes dokumentumot, sem az összefoglalót nem tették közzé

⁽¹⁾ HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

- A leírás oly módon történő módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (3) bekezdése)
- A leírás átmeneti, hatóságok által elrendelt egészségügyi vagy növény-egészségügyi intézkedésekből eredő módosítása (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (4) bekezdése)

3. **Módosítások**

3.1. *A termék leírása*

Az utóbbi évek technológiai eredményei és a jogszabályok aktualizálása következtében tökéletesedtek, megbízhatóbbá és pontosabbá váltak az elemzési módszerek, és ennek következtében változtatások váltak szükségessé a „Queso Manchego”-ra jellemző paraméterekben is.

A manchego sajt textúrájának organoleptikus tulajdonságai a megfelelő érlelési idő alatt jönnek létre, ezért az 1,5 kg-nál kisebb súllyal rendelkező sajtoknál az érlelési idő csökken, és az ennél nagyobbaknál a sajt típus organoleptikus tulajdonságai megőrzése érdekében legfeljebb két évben kerül meghatározásra a maximális érlelési idő.

A minimális zsírtartalom 6 %-ról 6,5 %-ra emelkedik. A sajtüzemekben és a Szabályozó Tanács laboratóriumában végzett számtalan vizsgálat bizonyította, hogy az átlagos zsírtartalom meghaladja a 7 %-ot.

A makroszkopikus szennyeződések meghatározása és a metilkéssel végzett redukált kimutatás, mint analitikai módszer elavult.

A szövegben az „összes szárazanyag” kifejezés helyébe a „hasznos szárazanyag” kifejezés kerül, mivel ez utóbbi megfelelőbben jelzi, hogy mennyire alkalmas a tej sajtá történő feldolgozásra.

A tej analitikai jellemzői új paraméterrel, a sűrűséggel bővülnek. A tej esetében a sűrűség szoros kapcsolatban áll a fizikai-kémiai összetétellel.

Módosulnak a termék méretei, mivel az utóbbi évek alatt megfigyelhető volt, hogy a piac jelentős része egyre inkább kisebb méretű sajtokra tart igényt.

A sajtok pH-értékére vonatkozó határ 4,8-ra csökkent, mivel tudományos vizsgálatok kimutatták, hogy e sajt típus elemzésénél ez a szokásos érték.

Jelenleg a felügyeleti szerv laboratóriumában elektroforézissel elemzik a tej és sajt keverékét. Ez egy hivatalosan elismert módszer, amelynek megbízhatósága és gyorsasága az évek során bizonyítást nyert.

Megszűnik az az előírás, hogy a „koleszterin határérték: a nem szappanosodó eszterin frakció 98 %-a”. Manapság kifinomultabb és megbízhatóbb módszereket használnak, ezért nincs értelme megtartani ezt a vizsgálati módszert.

Az évek multával és a „Queso Manchego kóstoló katalógus” kidolgozása és fejlesztése eredményeként átszerveződtek az eredetmegjelölés oltalma alatt álló termék jellemzői: az eredeti termék leírásához képest megnöttek a követelmények az organoleptikus jellemzők vonatkozásában.

Négy éve bevezetésre került a pontozásos eljárás. Az organoleptikus paraméterek különböző leírásaiban eszközölt módosítások az érzékszervi elemzés szókincsében az utóbbi években bekövetkezett fejlődésnek köszönhetőek.

3.2. *Földrajzi terület*

Aktualizálást hajtottunk végre a termelési terület vonatkozásában, mivel a terminológia önkormányzati körzetekről helységekre változott.

Ezzel a változással olyan új helységnevek merült fel, amelyek korábban önkormányzati körzetek részeként tartoztak a termelési területhez.

Ha a jelen módosítás alkalmával nem történik említés ezekről a helységekről, akkor kimaradnak a termelési területből, holott saját önkormányzati körzetükben mindig is el voltak ismerve és a követelményeknek mindig megfeleltek.

3.3. A termék eredetiségét bizonyító elemek

Gyakorlattá vált, hogy a „sajt héjára kazein-jegyet ragasztanak”, ez az azonosítás és ellenőrzés egyik legfontosabb eleme.

Ez az ellenőrzési elem a „Queso Manchego ujjenyomata”. Nincs két olyan sajt, amelynek kazein-jegyén ugyanaz a szám és sorozatjel szerepelne. Nem lehetséges továbbá a jegyet áthelyezni egyik sajtról a másikra, mivel ha az egyikről eltávolítják, a másikra már nem ragad fel.

3.4. Felügyeleti szerv

A mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló, 2006. március 20-i 510/2006/EK tanácsi rendelet 10. cikke alapján módosult a felügyeleti szerv.

3.5. Címkézés

A szóban forgó entitásról alkotott kép az idő folyamán fejlődött, idomult a különböző elvárásokhoz és javaslatokhoz. A jelenlegi logón hangsúlyosan szerepelnek a sajt felszínén feltüntetett jelek, és egy birkanyáj, mint a termék készítéséhez szükséges nyersanyag előállítója.

3.6. Nemzeti előírások

Mivel a védett eredetmegjelöléseket és a földrajzi jelzéseket érintő jogszabályok aktualizálásával hatályát veszti a nyilvántartásba vétel iránti kérelemben jelzett jogszabály, ezt a cikket az aktualizálásnak megfelelően módosítani kell.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„QUESO MANCHEGO”

EK-szám: ES/PDO/117/0087/06.11.2006

OFJ OEM X

1. Elnevezés

„Queso Manchego”

2. Tagállam

Spanyolország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.3. osztály – Sajtok

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik

A La Mancha régió jellegzetes juhajtától származó tejből készült, préselt masszájú sajt, amelynek minimális érlelési ideje a legfeljebb 1,5 kg-os sajtoknál 30 nap, az ennél nagyobb daraboknál legalább 60 nap, de legfeljebb 2 év.

A „Queso Manchego” készülhet pasztőrözött vagy nyers tejből, a nyers tejből előállított sajt címkéjén szerepelhet a „Házi készítésű” felirat.

A „Queso Manchego” zsíros sajt, amely az érlelés végén az alábbi fizikai jellemzőkkel rendelkezik:

- forma: a sajt henger alakú, két lapja meglehetősen sima,
- maximális magasság: 12 cm,
- maximális átmérő: 22 cm,
- átmérő/magasság arány: 1,5 és 2,2 között,
- minimális súly: 0,4 kg,
- maximális súly: 4,0 kg.

A sajt az alábbi fizikai-kémiai tulajdonságokkal rendelkezik:

- pH: 4,8–5,8,
- szárazanyag-tartalom: legalább 55 %,
- zsír: legalább 50 %, szárazanyag tartalomban kifejezve,
- fehérjék összesen: legalább 30 %, szárazanyag tartalomban kifejezve,
- nátrium-klorid: legfeljebb 2,3 %.

A massa tulajdonságai:

- állaga: kemény és tömött,
- színe: változó, a fehértől egészen a sárgás elefántcsont-színűig,
- illata: tejre emlékeztető, savanyú, intenzív, tartós illat, az érettség fokától függően egyre erőteljesebb, hosszan tartó pikáns árnyalatokkal,
- íze: enyhén savanykás, erőteljes, ízletes, a nagyon érett sajtoknál pikáns. A La Mancha-i juhtejnek köszönhető kellemes, sajátos utóíz,
- megjelenés: szabálytalanul elhelyezkedő apró lyukak, amelyek esetenként hiányozhatnak,
- állag: kevésbé rugalmas, zsíros, némileg lisztes jellegű, nagyon érett sajtok esetében szemcsés.

Mikrobiológiai határértékek:

- *Escherichia coli*: legfeljebb 1 000 kolónia/gramm,
- *Staphylococcus aureus*: legfeljebb 100 kolónia/gramm,
- *salmonella*: nincs jelen a 25 grammos mintában,
- *listeria*: nincs jelen a 25 grammos mintában.

A sajt íze enyhén savanykás, erőteljes és ízletes, a nagyon érett sajtoknál pikáns. A manchegai juhtejnek köszönhető kellemes, sajátos utóíz.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén)

A „Queso Manchego” a manchega juhajtó tejéből, természetes tejtöltő vagy más engedélyezett tejtöltő enzimek és nátrium-klorid hozzáadásával készül.

A tej nem tartalmazhat főcstejt, gyógyszer-maradékot vagy más szennyeződést, amely kedvezőtlenül befolyásolhatja a sajt készítését, érlelését és tartósítását, illetve annak higiéniai és egészségügyi jellemzőit.

A „Queso Manchego” készülhet pasztörözött vagy nyers tejből; a nyers tejből előállított sajt címkéjén szerepelhet a „Házi készítésű” felirat.

A tej analitikai jellemzői:

- zsír: legalább 6,5 %,
- laktóz: legalább 4 %,
- fehérjék: legalább 4,5 %,
- hasznos szárazanyag-tartalom: legalább 11 %,
- savasság (DORNIC): legfeljebb 30°,
- sűrűség: 1,034–1,040 kg/l,
- fagyáspont: –0,550 °C.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén)

A manchega juhot természetes körülmények között, egész éven át legelőn tartják; a karámban az állatok kiegészítésként koncentrátumokat, szénát és abból készült termékeket kapnak.

Állattenyésztési szempontból említést érdemelnek a cserjés területek tisztásain található rétek, valamint az egyényári növények, például a *Medicago minima*, *Scorpirus subillosa*, *Astrafalus stella*, *Astrafalus sesamus* stb. alkotta legelők.

A juhok számára legértékesebb legelőket a karámok képviselik, ahol a *Poa bulbosa* és sokfajta hüvelyes növény tenyészik, pl. a *Medicago rigidula*, *Medicago lupulina*, *Medicago truncatula*, *Trigonella polyderata*, *Coronilla scorpioides* stb.

A mély, hűvös talajokon ún. „fenelárok”, dús rétek alakulhatnak ki, főként évelő és kétényári növényekkel, például a pázsitfű-féle *Bracnypodium phoenicoides*.

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani

–

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok

A sajtüzemek és regisztrált létesítmények kizárólag olyan csomagolásban szállíthatják és állíthatják ki a „Queso Manchego” eredetmegjelölés oltalma alatt álló sajtokat, amely a sajt minőségét nem rontja.

A „Queso Manchego”-t mindig külső kérgében kell szállítani, azt előzőleg le lehet mosni.

Hasonlóképpen megengedett a „Queso Manchego” parafinozása vagy törvényesen engedélyezett, átlátszó, inaktív anyagokkal történő bevonása, illetve a sajtnak olívaolajjal történő bedörzsölése, feltéve hogy a kéreg megőrzi természetes külsejét és színét, és a bevonat nem rontja a kazein-jegy olvashatóságát.

Semmiképpen sem szabad olyan anyagokat használni, amelyek a kéregnek fekete színt adnak.

A „Queso Manchego”-t darabolva, szeletelve vagy reszelve is lehet árulni, amennyiben ez csomagolva van, és származási helyét feltüntetik. E műveletek a származási területen kívül is elvégezhetők olyan vállalkozások által, amelyek elfogadták és betartják az érvényes eljárási protokollt, biztosítva a „Queso Manchego”-val kapcsolatos műveletek nyomon követhetőségét.

A felhasznált csomagolóanyagoknak minden esetben meg kell felelniük az érvényes jogszabályoknak.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

A címkén kötelező feltüntetni a „Queso Manchego” eredetmegjelölést. Amennyiben a sajt nyers tejből készült, erre a körülményre a címkén a „Házi készítésű” felirat utalhat.

A fogyasztásra szánt terméket valamelyik bejegyzett üzemben a Szabályozó Tanács által kiadott, sorszámozott hátcímkével látják el, ezt úgy elhelyezve, hogy újrafelhasználása ne váljon lehetővé; továbbá minden egyes „Queso Manchego” valamelyik lapján számmal és sorozatjellel ellátott kazein-jegy található, amelyet a termékek formázási és préselési szakaszában helyeztek el.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Queso Manchego” eredetmegjelölés oltalma alatt álló helységek az alábbiak: Albacete tartományban 45, Ciudad Real tartományban 84, Cuenca tartományban 156 és Toledo tartományban 122 helység.

Az újonnan bekerül helységek: Ciudad Real tartományban Alcoba de los Montes és El Robledo, Cuenca tartományban pedig Albadalejo del Cuende, Villarejo de la Peñuela, Villarejo-Sobrehuerta és Villar del Horno.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

Az ibériai-félszigeti Submeseta déli részén található La Mancha természetes körzet jellemzően sík, az Atlanti-óceán felé lejtő terület.

La Mancha mészköves-agyagos altalajon nyugvó magasságú terület, amelynek legelőit mészben és márgában gazdag szubsztrátumok alkotják.

A régió éghajlati viszonyai szélsőségesek, a kontinentális éghajlathoz hasonló nagy ingadozásokkal: a tél nagyon hideg, a nyár forró, esetenként a hőmérséklet eléri a 40 °C-ot, a napi hőingadozás 20 °C, az éves akár 50 °C is lehet. A csapadék kevés, ezért a régió az ún. száraz Spanyolországokhoz tartozik, a levegő rendkívül száraz, a relatív páratartalom 65 %.

A talaj- és éghajlati viszonyok szempontjából a manchega juh fajta alkalmazkodott a legjobban a terület adottságaihoz.

5.2. A termék sajátosságai

Préselt masszájú sajt, kérge kemény, masszája szilárd és tömött, színe a fehértől a sárgás elefántcsontszínig terjed, illata intenzív és tartós, íze enyhén savanykás, erős és ízletes; a sajt kevésbé ruganyos, jellege zsíros, némileg lisztes.

5.3. A földrajzi terület és a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat

A terület talaj- és éghajlati viszonyai nagyrészt elvégezték a természetes kiválasztást, ennek eredményeként a manchega juh fajta alkalmazkodott legjobban a helyi körülményekhez, és ez adja a tejet, amely jellegzetes színt, illatot, ízt és textúrát kölcsönöz a „Queso Manchego”-nak.

A manchega fajta tejéből ősidőktől fogva készítenek sajtot; a századok során az előállítási folyamat folyamatosan fejlődött a La Mancha-i hagyományos sajt minőségének fokozása érdekében.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

Regionális földművelésügyi minisztérium. Eredetmegjelölések. A regionális földművelésügyi minisztérium 2006. október 2-i rendelete a „Queso Manchego” védett eredetmegjelölés termékleírásának módosítására vonatkozó kérelem kedvező elbírálásáról. D.O.C.M. 209. sz., 2006. október 10., 20695. o.

Közzétételre került a Castilla-La Mancha Hivatalos Lap 209. számában, 2006. október 10-én.

<http://www.jccm.es/cgi-bin/docm.php3>
