

## 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**

(2009/C 87/06)

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.

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM  
A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE  
Módosítás iránti kérelem a 9. cikk alapján  
„PARMIGIANO REGGIANO”  
EK-szám: IT-PDO-0317-0016-26.7.2007.  
OFJ ( ) OEM ( X )

## 1. A termékleírás érintett szakaszcíme(i)

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

## 2. A módosítás típusa

- Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló lap módosítása
- Olyan bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának módosítása, amelynek esetében sem egységes dokumentumot, sem összefoglalót nem tettek közzé

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

- A leírás oly módon történő módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását (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. **Módosítás(ok):**

#### 3.1. *Leírás*

A késztermék jellemzőinek meghatározása pontosabb.

A „Parmigiano Reggiano” OEM-mel ellátott sajt előállítására szolgáló tejet adó tehenek takarmányozási szabályainak leírása részletesebb, egyértelművé téve, hogy mely elemekre terjed ki az ellenőrzés.

#### 3.2. *Az előállítás módja*

Pontosabb annak leírása, hogy mely takarmányokkal szabad, illetőleg tilos a teheneket táplálni.

Annak érdekében, hogy az istállóépületek semmilyen – akár a föld vagy a takarmány útján terjedő – fertőzés veszélyének ne legyenek kitéve, az állattartó gazdaságokban tilos bármiféle szilázst akár csak tartani is. Ezenkívül a vágásra szánt állatokat a tejelő állatok istállóépületeitől eltérő és tőlük elkülönített istállóépületekben kell tartani.

A sajtkádak méreteit és felhasználását illetően pontosítások történnek. Ezek egyértelműsítik a hagyomány által szentesített szokásokat és eljárásokat, hogy a termelés ezáltal megőrizhesse kisipari jellegét és kapcsolatát a területtel. Lehetőség nyílik arra, hogy a sajtkádak 15 %-át újra felhasználják egy második sajtkészítéshez, tekintettel a „Parmigiano Reggiano” előállítási területén uralkodó sajátos technikai és gazdálkodási feltételekre. Ez az új rendelkezés a tehenek tejhozamának a laktációs görbe miatti megnövekedésére igyekszik megoldást kínálni, lehetővé téve a sajtüzemeknek, hogy új sajtkádak vagy termelőeszközök beszerzése nélkül is jövedelmezően hasznosíthassák a tejtermelés-többletet. A sajtkádak 15 %-a a legnagyobb tejtermelés-növekedés átlagos mértékének felel meg.

Megszűnik a besütéssel való megjelölésre vonatkozó utalás, mivel a hatályos szabályozás értelmében az érlelőkamrákban tilos nyílt lángot használni.

#### 3.3. *Címkézés*

Annak érdekében, hogy az előre csomagolva, reszelve vagy darabolva forgalomba kerülő „Parmigiano Reggiano” sajt valódiságáról meg lehessen győződni, és a sajt könnyen felismerhető legyen, sajátos új címkézési szabályként bevezetésre kerül, hogy a terméken kötelező feltüntetni a megkülönböztető jelölést, amelynek felső részén egy szelet és egy korong „Parmigiano Reggiano” sajt, valamint egy kis kés, alsó részén pedig a „PARMIGIANO REGGIANO” felirat szerepel.

A kazein-adattáblán már nem kötelező feltüntetni a „Parmigiano Reggiano o CFPR” feliratot. E kötelezettség azért szűnik meg, hogy másféle felirat is szerepelhessen, például a „Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano” felirat vagy a közös jelölés.

A „seconda categoria” (második kategória) és a „mezzano” (közönséges) kifejezés megfelelőjeként bevezetésre kerül a „prima stagionatura” (első érlelés) kifejezés.

#### 3.4. *Nemzeti előírások*

A sajt termelési előírása a már eddig is hatályos és alkalmazandó 1991. november 4-i miniszterelnöki rendeletre vonatkozó utalással egészül ki.

### 3.5. Egyéb

Pontosításra kerül, hogy minőségi és nyomonkövethetőségi okokból a darabolást és a csomagolást a származási területen kell elvégezni. A Bíróság által a C-66/00. sz. ügyben 2002. június 25-én, illetőleg a C-469/00. sz. ügyben 2003. május 20-án hozott ítéletekben kifejezésre juttatott álláspont értelmében kizárólag a származási helyen történő csomagolás révén garantálható a fogyasztók számára az előre csomagolt formában, darabolva forgalomba hozott „Parmigiano Reggiano” sajt valódisága. Erre az előírásra azért van szükség, mert a termék azonosítására alkalmas jelölések, vagyis az egész sajtkorong külsején feltüntetett eredet- és osztálymegjelölések a kéreg nélküli részekről teljesen hiányoznak, a kérget is magukban foglaló részeken pedig nem mindig látszanak, ezért gondoskodni kell a termék valódiságának kétségbevonhatatlanságáról és a termék maradéktalan nyomonkövethetőségéről. Minőségi szempontból a sajtkorong megbontása a sajtot megfosztja a kéreg védelméről, a kéreg ugyanis szárazságánál fogva a sajtot teljesen elszigeteli környezetétől. A kéreg a sajtot megóvja a kiszáradástól, az oxidálódástól, a zsírtartalom kicsapódásától és a megolvadástól, valamint a penészgombák elszaporodásától. E visszafordíthatatlan jelenségek megakadályozásához elengedhetetlen, hogy a sajtkorong megbontása után rövid időn belül megtörténjen az áru légmentes vagy védőgázos csomagolásba helyezése, pontosan meghatározott feltételek szerint és szakember felügyeletével.

#### EGYSÉGES DOKUMENTUM

#### A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

#### „PARMIGIANO REGGIANO”

EK-szám: IT-PDO-0317-0016-26.7.2007.

OFJ ( ) OEM ( X )

#### 1. Elnevezés

„Parmigiano Reggiano”

#### 2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

#### 3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

##### 3.1. A termék típusa (a II. mellékletnek megfelelően)

1.3. osztály Sajtok

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

A „Parmigiano Reggiano” olyan, kemény, hevített tészájú, lassú érlelésű sajt, amely természetes fölözéssel előállított félzsíros nyers tehéntejből készül. A tejnek semmilyen hőkezelésen nem szabad keresztülmennie, és olyan tehenektől kell származnia, amelyek tápláléka túlnyomórészt a származási helyen fellelhető takarmányból áll. Az érlelésnek legalább 12 hónapig kell tartania. A „Parmigiano Reggiano” egész korongban, darabolva és reszelve is forgalomba hozható.

A „Parmigiano Reggiano” jellemzői a következők:

- alakja hengeres, pereme enyhén domború vagy majdnem egyenes, lapja sík felületű, enyhén recés;
- méretei: lapjának átmérője 35–45 cm, pereme 20–26 cm magas;
- a sajtkorong minimális tömege: 30 kilogramm;
- külső megjelenés: természetes szalmasárga színű kéreg;
- a kéreg vastagsága: körülbelül 6 mm;
- a sajtészta színe: a halvány szalmaszíntől a szalmaszínig terjed;

- a sajtészta sajátos aromája és íze: illatos, finom, zamatos, de nem csípős;
- a sajtészta szerkezete: finoman rögös és forgácsosan törhető;
- zsiradék a szárazanyag arányában: legalább 32 %.

### 3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

Tehéntej, só, borjútól származó tejtoltó.

A tej a kijelölt földrajzi területen tartott tehenektől származik.

Adalékanyagok használata tilos.

### 3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)

A tehenek alapvetően a kijelölt földrajzi területről származó takarmányból álló, meghatározott mennyiségű és minőségű táplálékot kapnak.

A takarmány szárazanyag-tartalmának legalább 75 %-át a földrajzi területen belül kell előállítani.

A fejadag szárazanyag-tartalmának legfeljebb 50 %-a származhat állateledelből.

Tilos bármiféle szilázs használata.

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

A „Parmigiano Reggiano” előállításához felhasznált tejet adó teheneknek a kijelölt földrajzi területen kell lenniük.

A tejet a földrajzi területen kell megtermelni és feldolgozni. Az esti és a reggeli fejésből származó tejet nyersen és fölözetlenül kell a sajtüzembe szállítani, összhangban a termékleírással. A reggeli fejésből származó tejet rézkádakba öntik, és összekeverik az esti fejésből származó, természetes lefölözéssel nyert félzsíros tejjel. A tejhez helyben előállított tejsavót adnak. Tenyésztett tejsavbaktériumok használata tilos. A kizárólag borjútól származó tejtoltó útján történő alvasztás után az alvadékot felaprítják és felmelegítik. Ülepítés után a sajtmasszát formázás céljából az erre szolgáló edényekbe helyezik. Ezután következik a jelölés. A sózás néhány nap múlva, sós pácba merítéssel történik.

Az érlelés legalább 12 hónapig tart, és a kijelölt földrajzi területen történik.

Érlelés után kerül sor az ellenőrzési műveletekre: ekkor ellenőrzik, hogy a termék megfelel-e a termékleírásnak.

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

A „Parmigiano Reggiano” egész korongban, darabolva és reszelve is forgalomba hozható.

A fogyasztó védelmében, valamint az előre csomagolva, reszelve vagy darabolva forgalomba kerülő „Parmigiano Reggiano” valódiságának garantálása érdekében a reszelésre, illetve a darabolásra, valamint a csomagolásra a kijelölt földrajzi területen kell sort keríteni. Erre az előírásra azért van szükség, mert az egész korongra kerülő jelölések, amelyek alapján a „Parmigiano Reggiano” sajt azonosítható, a reszelt vagy darabolt sajtról hiányoznak, vagy azon nem látszanak, ezért az előre csomagolt termék származását garantálni kell. Az előírást az is indokolja, hogy darabolás után a csomagolásra garantáltan minél hamarabb sort kell keríteni, mégpedig olyan módszerekkel, amelyekkel elkerülhető a kiszáradás és az oxidálódás kockázata, vagyis a „Parmigiano Reggiano” eredeti organoleptikus tulajdonságainak elvesztése. A sajtfurma megbontása a sajtot megfosztja a kéreg védelméről, a kéreg ugyanis szárazságánál fogva a sajtot teljesen elszigeteli környezetétől.

A „Parmigiano Reggiano” darabonkénti csomagolása az előállító üzemen is történhet.

A reszelésnél kizárólag a „Parmigiano Reggiano” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott egész sajt használható fel, a csomagolásra pedig közvetlenül e művelet után sort kell keríteni, minden kezelés nélkül, és minden olyan anyag hozzáadásának mellőzésével, amely módosíthatja az eltarthatóságot vagy az eredeti organoleptikus tulajdonságokat.

### 3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

A „Parmigiano Reggiano” sajt azonosítására a következők szolgálnak: a pontozott vonallal feltüntetett „Parmigiano Reggiano” felirat, a tejüzem száma, valamint az előállítás éve és hónapja, különleges bélyegzővel (jelölőszalaggal) a peremre nyomtatva, a „Parmigiano Reggiano Consorzio Tutela” feliratú ovális pecsét, a sajtkorong azonosító kódjait feltüntető kazein-adattábla, valamint második kategóriájú sajtkorongok esetében a vonatkozó megkülönböztető jelölés.

Az előre csomagolva, reszelve vagy darabolva forgalomba kerülő „Parmigiano Reggiano” sajt azonosítására szolgáló jel felső része egy szelet és egy korong „Parmigiano Reggiano” sajtot, valamint egy kis kést ábrázol, alsó részén pedig a „PARMIGIANO REGGIANO” felirat olvasható. Ez e megkülönböztető jelölés a címkézés egyik kötelező eleme, és a csoportosulás („consorzio”) által külön megállapodásban rögzített technikai előírások szerint tüntetendő fel.

## 4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A termelési terület Bologna megyének a Reno bal partján elterülő részére, Mantova megyének a Pó jobb partján elterülő részére, valamint Modena, Parma és Reggio nell'Emilia megyére terjed ki.

## 5. Kapcsolat a földrajzi területtel

### 5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A természeti tényezők közül különösen említésre méltók az Appeninek gerincétől a Póig terjedő földrajzi terület talajtani jellemzői, valamint a flóra összetételét és a termék különleges erjedését egyaránt közvetlenül befolyásoló éghajlati viszonyok. Ami az emberi tényezőket illeti, a sajtermelés által a helyi gazdaságban betöltött, hagyományosan fontos szerepen túlmenően ki kell emelni, hogy a „Parmigiano Reggiano” bonyolult termelési eljárásai onnan erednek, hogy a hagyományos sajt készítés fortélyait a szóban forgó térségben évszázadokon át megőrizték, gondosan és a helyi szokásokhoz híven továbbörökítve őket.

### 5.2. A termék sajátosságai

A „Parmigiano Reggiano” sajtra jellemző sajátosság, hogy tésztája finoman rögös szerkezetű és forgácsosan törik, aromája illatos, íze lágy, zamatos és nem csípős, maga a sajt pedig könnyen oldódó és emészthető.

E jellemzők a rézkádakba naponta töltött nyers tej sajátosságaira és kiválasztási kritériumaira, az alvasztáshoz felhasznált, borjútól származó, magas kimozintartalmú tejoltóra, a sózáshoz felhasznált, sóval telített pácra, valamint a hosszú ideig tartó természetes érlelésre vezethetők vissza.

### 5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat

A „Parmigiano Reggiano” sajt különleges jellemzőit és minőségét garantáló fizikai-kémiai és mikrobiológiai sajátosságok elsősorban a tehenek takarmányozásának köszönhetőek, a tehenek tápláléka ugyanis alapvetően a származási helyről származó takarmányból áll, és takarmányozási célra szigorúan tilos bármiféle szilázst felhasználni.

A legalább 12 hónapig tartó érlelés, amelyet a különleges éghajlati viszonyok miatt kötelező a kijelölt földrajzi területen végezni, elengedhetetlen ahhoz, hogy sajátos enzimes eljárások révén a tej feldolgozásával kapott termék elnyerje a „Parmigiano Reggiano” sajt jellemzőit.

#### **Hivatkozás a termékleírás közzétételére**

(Az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege megtalálható:

— a következő internetcímen:

[www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm? txtTipoDocumento=-Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=-Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

vagy

— közvetlenül a minisztérium honlapján ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) a „Prodotti di Qualità” (minőségi termékek) linket választva (a képernyő bal oldalán), a „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)” (az 510/2006/EK rendelet szerinti uniós vizsgálatnak alávetett termelési szabályok) címszó alatt.