

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 87/07)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK ⁽¹⁾ tanácsi rendelet 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
„BITTO”
EK-szám: IT-PDO-117-1502-02.08.2006.
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 (kérjük, határozza meg)

2. A 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⁾ HL L 93, 2006.3.31., 12. o.

3. **Módosítás(ok)**

3.1. *A termék leírása*

A 3. pontban további részleteket tüntettek fel a szarvasmarhák legelőn történő takarmányozásával kapcsolatban, valamint pontosították, hogy – a són és az állandó legelőkről származó réti szénán alapuló „szükségtakarmányozáson” kívül – a takarmány napi maximum 3 kg szárazanyagot tartalmazhat. Erre a kiegészítésre azon termelők igényeinek kielégítése érdekében volt szükség, akik a hegyvidéki legeltetés feltételeinek és a nyáron hegyvidéken legeltetett haszonállatok genetikai jellemzőinek változásai miatt nehéz helyzetbe kerültek. Csupán a legeltetéssel ugyanis nem mindig biztosítható kellő mértékben az állatok jólléte. Ugyanezen pontban pontosították, hogy a felhasznált tej nyers tej. Tisztán formális módosításról van szó, mivel az aktuális termékleírás a tejre vonatkozóan nem ír elő semmilyen kezelést a fejes után, és ezért már eleve nyers tejről van szó.

Ezenfelül a sajt maximális magasságát 10 helyett 12 cm-ben határozták meg. Ezt a módosítást az indokolja, hogy a hagyományos eljárásokhoz még mindig erősen kötődő előállítási módszerekkel készített sajtkorongok nem teljesen egyformák, hanem méretük bizonyos meghatározott értékek között változik. Ezenfelül meg kell jegyezni, hogy a „BITTO” sajtkorong megengedett magasságának ily módon történő meghatározása (8–12 cm) megfelel a történelmi dokumentumokban szereplő információknak, amelyek pontosan 12 cm-es maximális magasságot írnak elő.

3.2. *Földrajzi terület*

A származási területre vonatkozóan meg kell jegyezni, hogy a kért módosítás abban áll, hogy a tejtermelési területek közé a Bergamo és Lecco megyében található Varrone, Artino és Lareggio három hegyvidéki legelőjét is felvették. Az első változathoz ezek a hegyvidéki legelők tévedésből kimaradtak. A termelési terület ezzel csupán kis mértékben, az aktuális termelési terület kevesebb mint 1 %-ával nő; földrajzi szempontból a homogeneitást pedig az biztosítja, hogy az újabb legelők közzetani, magassági és fekvési jellemzői megegyeznek a termelési területbe eddig is beletartozó területekével. Következésképpen a legelők növényzete szinte teljes mértékben az eredetileg megjelölt termelési terület növényzetével.

3.3. *Az előállítás módja*

Az ismertetett módosítás célja az őshonos érlelési kultúrák felhasználásának lehetővé tétele, ez a technológiai szempontból innovatív gyakorlat lehetővé teszi a sajt készítési folyamat javítását, a nem megfelelő termékek előfordulásának csökkentését, a termék higiénikusságának biztosítását, ugyanakkor a területtel fennálló kapcsolat kifejeződését jelentő jellegzetes tulajdonságok fenntartását. A sajt készítési folyamatban szerepet játszó tényezők közül a mikrobiológiai jellegűek ugyanis alapvető fontosságúak a sajtok előállítása és érlelése szempontjából. A „Bitto” és általában a jellegzetes sajtok fő erőssége az, hogy nyers tejből készülnek, ez ugyanakkor a legfőbb gyenge pontjukká is válhat, ha az alacsony tejsavbaktérium-tartalom vagy a sajt készítési folyamatot gátló mikroorganizmusok jelenléte miatt a felhasznált tej mikrobiológiai minősége rossz. Az alacsony tejsavtartalom azzal magyarázható, hogy az előállítás egyes szakaszai (fejes, a tej szállítása), illetve a felhasznált edények és a különböző helyiségek tekintetében egyre jobbak a tisztasági és higiéniai feltételek, valamint azzal, hogy fa helyett fémből vagy műanyagból készült tartályokat és eszközöket használnak. E módszerek ugyanis egyfelől kiküszöbölik a higiéniai és egészségügyi problémákat, másfelől csökkentik a tej mikroorganizmus- és sajt baktérium-tartalmát. A hegyi legelőkön tartott tehénektől származó tejben esetenként előfordul, a sajt készítési folyamatot gátló baktériumflórák jelenléte a kedvezőtlen előállítási feltételeknek tudható be, amelyek főként nagyon csapadékos nyarak esetén állnak elő. A nyers tejből készült sajtok esetében az oltás révén a sajt erjedésének folyamata „kézben tartható”, ily módon csökkenthető annak az esélye, hogy a sajtban hibás részek alakuljanak ki. Így megfelelő feltételek biztosíthatók a savképződéshez és az alvadék kicsorgatásához (amelyek nélkül túl sok tejsav maradna a sajtban, és így repedések, valamint kellemetlen, nem kívánatos aromák alakulnának ki), ugyanakkor a nyersanyagban található különböző sajt baktérium-fajták (amelyek szerepet játszanak az érési folyamatban és biztosítják a termék jellegzetességét) egyenletesen tudnak fejlődni. A jellegzetes sajtok esetében rendkívül fontos az egyes sajtokra jellemző mikroflóra izolált és szelektált starterkultúrájának használata. Így módon ezen termékek értékes tulajdonságai megőrizhetők, minőségük javítható, és elkerülhető, hogy a sajtból átlagos, névtelen, ízetlen és karakter nélküli termék váljon. 1999 óta a termék védelmével megbízott konzorcium („Consorzio di Tutela”) a Milánóban működő állattenyésztési kutatóintézet (Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del Consiglio Nazionale delle Ricerche – CNR-ISPA) együttműködve kutatásokat indított a „Bitto” sajtra jellemző mikroflórával kapcsolatos ismeretek bővítése, a mikrobiális

biodiverzitás és az általa a terméknek kölcsönzött jellegzetességek megőrzése, valamint a minőség javítása érdekében. Az évek során tejsavbaktérium- és enterokokkusz-törzseket izoláltak és vizsgáltak. Az így azonosított törzsek egy részét további elemzés alá vetették annak érdekében, hogy értékeljék fiziológiai, biokémiai és metabolikus jellemzőiket, valamint sajtipari tulajdonságaikat. A helyi törzsek tömeges előállítására lehetővé tette, hogy olyan szelektált enzimek álljanak rendelkezésre, amelyek a nyers tejbe oltva nem csökkentik a tej természetes mikroflóráját, sőt kedvezőbb körülményeket teremtenek annak fejlődéséhez, és biztosítják a sajt érzékelhető tulajdonságainak kialakulását.

3.4. Címkézés

A fogyasztók pontosabb tájékoztatása és a termék azonnali felismerhetőségének biztosítása érdekében helyénvalónak tűnt, hogy a termékleírásban a szóban forgó OEM azonosító jelének leírása is szerepeljen (ez korábban a termékleírás melléklete volt csupán), valamint rögzítésre került, hogy a terméken egy papírkorongot kell elhelyezni. A körben, sugár alakban elhelyezett „Bitto” feliratokon, a közösségi logón, valamint a gazdaságokra, birtokokra, farmokra, cégnevekre való hivatkozásokon kívül e korongon márkanevek is szerepelhetnek, de csak abban az esetben, ha azok nem rendelkeznek dicséző jelentéssel, és nem alkalmasak a vásárlók megtévesztésére. Lehetőség van ezenkívül azon hegyvidéki legelő nevének feltüntetésére, ahol a sajtot készítették, ily módon külön hangsúlyozni lehet az olyan termelők által előállított sajt értékét, akik a „Bitto” előállítási területének hegyvidéki legelőire jellemző kedvezőtlen és nehéz munkakörülmények között (itt említhető a legelők nem mindig könnyű használhatósága és megközelíthetősége, a szerény vidéki épületek, a hagyományos eszközök, a légköri körülmények erős hatása az állattenyésztésre és a sajtkészítés folyamatára) önként vállalva, olyan előállítási módszert alkalmaznak, amely nagyobb kockázatokkal, így termékvesztéssel jár. A termék értékének hangsúlyozása kompenzálhatja az e termelők által vállalt magas kockázatokat.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„BITTO”

EK-szám: IT-PDO-117-1502-02.08.2006.

OFJ () OEM (X)

1. Elnevezés

„Bitto”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa (II. melléklet)

1.3 osztály – Sajtok

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

A területen tenyésztett hagyományos fajták közé tartozó tehéntől származó, és esetleg legfeljebb 10 %-ban kecsketejjel kiegészített, nyers teljes tejből, közepes vagy hosszú érleléssel készülő, szabályos henger alakú, lapos felszínű, homorú oldalú és éles szélű sajt. A sajtkorongók átmérője 30–50 cm, a szélék magassága 8–12 cm, a sajt tömege 8–25 kg. A sajt héja szalmasárga, és az érlelés folyamán egyre intenzívebb színűvé válik, vastagsága 2–4 mm. A sajt tésztája tömör, és néhány apró lyukat tartalmaz. Felvágva a tézta – az érleléstől függően – fehér és szalmasárga közötti színű. Édes és ízletes, az érettebb sajtok intenzívebb ízűek. Az esetlegesen hozzáadott kecsketej a sajt jellegzetes zamatát még intenzívebbé teszi. A szárazanyag zsírtartalma legalább 45 %, az átlagos nedvességtartalom pedig 70 nap után 38 %. A sajtot a környezeti sajátosságokhoz kapcsolódó hagyományos módszerekkel állítják elő a június 1. és szeptember 30. közötti időszakban.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag a feldolgozott termékek esetén)

Tehéntej, nyers kecsketej legfeljebb 10 %-os arányban, borjútól származó tejoltó, helyi enzimek.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén)

A szarvasmarhák táplálékát a 4. pontban meghatározott terület hegyvidéki legelőin lelegelt fű alkotja. Az állatok jóllétének biztosítása érdekében a tejelő tehenek legeltetését – legfeljebb napi 3 kg mennyiségben – a következő száraztakarmányokkal lehet kiegészíteni: kukorica, árpa, búza, szója, legfeljebb 3 % melasz. A nyalókövek használata engedélyezett. Ezenfelül a legeltetést akadályozó rendkívüli időjárási jelenségek (hó, jégeső stb.) esetén – a megszokott feltételek visszaálltáig – legfeljebb 5 % arányban engedélyezett az állandó réti szénán alapuló szükségstakarmányozás.

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

A tejtermelési és -feldolgozási műveleteket, valamint a „Bitto” sajt érlelési műveleteit a 4. pontban meghatározott területen kell elvégezni.

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

Legalább egy évvel az érlelés után a sajt reszelve is felhasználható.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

Forgalomba hozatalkor az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel rendelkező „Bitto” sajt oldalán szerepelnie kell az érési időszak végén és a piacra bocsátás előtt forrón rányomott címkének. A védjegyen a „Bitto” felirat szerepel, amelyben a „B” betű csak részben olvasható, mivel a betű alsó hurkát egy már megszegett sajtkorong stilizált ábrája helyettesíti. A hiányzó sajt rész V-betűt formáz, amely a Valtellina szó kezdőbetűje, a sajt formája pedig a terméket idézi fel. A „B” betű kép, míg a fennmaradó „ITTO” felirat 113,94 %-os nagyítású „Times regular” betűtípussal van szedve.

A termék azonosítása érdekében az egész sajtkorongok mindkét oldalára élelmiszeripari célú felhasználású papírkorong helyezhető.

Ezen a mintegy 30 cm átmérőjű korongon egy piros színű külső sávon körben, sugár alakban elhelyezve sárga színű „Bitto” feliratok olvashatók, a kör közepén pedig az oltalom alatt álló eredetmegjelölés közösségi logója szerepel, arányos méretben, eredeti színekkel és betűtípussal.

Egy sárga színű, a piros sávval határos belső sávon lehet feltüntetni a hatályos jogszabályok által előírt információkat, valamint a gazdaságokra, birtokokra, farmokra, cégnevekre és márkanamevekre történő hivatkozásokat, de csak akkor, ha azok nem rendelkeznek dicsérő jelentéssel, és nem alkalmasak a vásárlók megtévesztésére.

Azon termelők esetében, akik a termékleírást betartva a tejelő teheneket kizárólag a 4. pontban meghatározott területen folytatott helyvidéki legeltetéssel, takarmány-kiegészítés nélkül táplálják (a nyalókő és a legfeljebb 20 %-ot kitevő, állandó réti szénán alapuló szükségstakarmányozás kivételével), továbbá nem használnak enzimeket a sajt készítés során, és a fejés vége után 30 perccel megkezdik a tej feldolgozását, a sajt elkészítési helyét képező hegyvidéki legelő nevét is fel lehet tüntetni. A hegyvidéki legelő teljes nevének a korong szélén, abból kiemelkedve, „Times” betűtípussal szedve kell szerepelnie és azt a fent említett jelzéseknek kell követniük.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A feldolgozásra és „Bitto” sajt előállítására szánt tej származási területe a következő területeket foglalja magában: Sondrio megye teljes területe; Bergamo megyében a Brembana-völgy következő településeivel szomszédos területek hegyvidéki legelői: Averara, Carona, Cusio, Foppolo, Mezzoldo, Piazzatorre, Santa Brigida, Valleve; valamint Lecco megyében az Intribo és Premana településekkel szomszédos területek Varrone, Artino és Lareggio hegyvidéki legelői.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A „Bitto” sajt termelési területe a Raeti-Alpok és az Orobi-Alpok között kelet-nyugati irányban elterülő, hegyvidéki táj (a terület felszínének 70 %-a 1 500 méternél magasabban fekszik, és csupán kevesebb mint 8 %-a fekszik 500 méternél alacsonyabban; a völgyek lejtése közepesen magas, a hegyoldalak pedig változatos domborzatúak). E sajátosság hatást gyakorol az éghajlatra és a növényzetre, valamint befolyásolta a társadalmi, kulturális és gazdasági fejlődést. A legelőként használt terület szintkülönbsége átlagosan 486 méter, ami kellően magas a legelők ésszerű kihasználásának biztosításához. A jelentős szintkülönbség elengedhetetlen feltétele annak, hogy a legelőket a legjobb érettségi fokon tudják kihasználni. A termelési terület hegyvidéki legelőinek változatos szerkezete kedvez a különböző fajtájú haszonállatok (a „Bitto” sajt előállítása szempontjából nevezetesen a tejelő szarvasmarha- és kecskefélék) szimultán legeltetésének. A területek fekvése is változatos, és a terepviszonyokkal, a magassággal és a szelekkel együtt hozzájárul a hegyvidéki legelők időjárási viszonyainak meghatározásához. Az időjárás változatos, de általánosságban a jelentős hőmérséklet-ingadozás, a száraz levegő, az intenzív napsütés és kiadós nyári csapadék jellemzi. Szinte valamennyi legelő savas típusú, nem túlságosan mély, és kovás alapú, gneiszből, illetve csillámpalából, zsirkőpalából és agyagpalából álló rétegen fekszik. Az uralkodó növényfajok évelők, gyors reprodukciós fázis, jelentős növekedés, alacsony és tömör test, jelentős gyökér- és levélnövekedés, illatgazdagság, valamint a letaposásnak és a letépésnek való kiváló ellenállás jellemzi őket. E fajok többsége elsősorban a pázsitfűfélék családjába, másodsorban a fészkes virágúak, a hüvelyesek, az ernyős virágúak, a libatopfélék, a rózsafélék stb. közé tartoznak. A gazdálkodás szempontjából a hegyvidéki legelők területe hagyományosan különböző, magasság szerint növekvő és eltérő elhelyezkedésű szintekre van felosztva.

5.2. A termék sajátosságai

A „Bitto” kizárólag hegyvidéki legelőkön legeltetett tehénből és esetenként kecskéből fejt (egyetlen fejésből származó) nyers tejből előállított sajt. Zsíros, hevített, közepes vagy nagy méretű sajt; sima felületű, homorú oldalú és éles szélű. A sajt tésztája tömör szerkezetű, néhány apró lyukat tartalmaz, és szalmasárgás színű (az érettebb sajtnak intenzívebb színe van). A sajt érlelése legalább 70 napot vesz igénybe, de több évig is eltarthat anélkül, hogy érzékszervi és szerkezeti jellegzetességei megváltoznának. A „Bitto” íze az előállítás évében édes, a tészta állaga pedig puha, krémszerű. Minél érettebb a sajt, annál intenzívebb az íze, az állaga szárazabbá és a tésztája enyhén szemcséssé válik. A „Bitto”-nak a tejet adó állatok által leegelt füveknek köszönhetően különleges illata van. Az esetlegesen hozzáadott kecsketejtől a sajt jellegzetes zamata még intenzívebb lesz.

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 terület azon különböző jellemzői közül, amelyek jelentős hatással vannak a „Bitto” tulajdonságaira, ki kell emelni a legelő növényvilágának összetételét, amely a természetes környezettől (talaj, éghajlat) és a hegyvidéki legelők kezelésétől függ. A legeltetés révén az állatok nagyon változatos növényi táplálékhoz jutnak. A különféle növényekben található kémiai anyagok jelentős szerepet játszanak az állati szervezet emésztési és anyagcsere-folyamatainak működésében, és ezáltal a termékek minőségi jellemzőinek kialakításában. A takarmányban található illóanyagok az emésztőrendszeren keresztül – a bélcsatornában való közvetlen felszívódással, vagy a kérődzés során keletkező gázokon keresztül –, majd a keringési rendszer révén bekerülhetnek a tejtermékekbe, egyedi illatot és ízt kölcsönözve azoknak. A tejben található egyes vegyületek, így a terpének koncentrációja szoros kapcsolatban van az állatok takarmányozásával. A változatos növényfajokban, és különösen kétszikűekben gazdag hegyvidékeken legeltetett tehénektől származó tejben sokféle és jelentős mennyiségű terpén található. A hegyi sajtok terpénben gazdagabbak, mint a sík területeken előállított sajtok. Ezenfelül – mivel a terpéntartalom a takarmányul szolgáló növényfajok függvényében változik – a tejben (és a sajtban) lévő terpének típusa és mennyisége az állatok által elfogyasztott takarmányban található füvek típusától függ. A legelők füveiben található leggyakoribb mikrotápanyagok közül a kutatók a zsírsavaknak szentelnek különleges

figyelmet. A telítetlen zsírsavak a fűvekben található zsírsavak több mint 70 %-át teszik ki. Ezek közül a linolénsavat különleges, kérődzéshez kapcsolódó baktériumok alakítják át cisz-és transz-izomerekké, amelyek egy része később átkerül a tejbe.

Az állattartási rendszer és a feldolgozási technikák ugyancsak olyan tényezők, amelyek a terméket a területhez kötik. A „Bitto” előállítás időszaka alatt, június 1. és szeptember 30. között, az állatok nagy magasságban fekvő legelőkön, folyamatosan a szabad levegőn vannak (csupán néhány olyan hegyvidéki legelő van, ahol rossz időjárási viszonyok esetén az állatokat pajtákba lehet terelni). A tej minősége nem csupán a takarmány tulajdonságainak, hanem az állattartás körülményeinek és a tágabb értelemben vett környezetnek is köszönhető. A zsírtartalmat például elsősorban a fű jelentős nyerscellulóz-tartalma, a tejezési időszak előrehaladta és a magasság befolyásolja. E két utóbbi tényező felelős – a legelő gazdag oldható nitrogéntartalmával együtt – a nitrogéntartalmú anyagok növekedéséért is. Az ásványianyag- és vitamintartalomra pedig – a legelő minőségén kívül – az intenzív napsütés van nagy hatással. A tej feldolgozása a fejes után rögtön helyben megtörténik. Ennek során a nyers tejet semmilyen kezelésnek nem vetik alá, és nemzedékről nemzedékre szálló, hagyományos és még ma is kisipari módszereket használnak. A tej hosszan eltartható sajtá váló azonnali feldolgozása valaha logikus megoldás volt a tej és tápláló tulajdonságainak a hegyvidéki legelőkön történő „konzerválására”. A sajtkorongokat a nyári időszak végén levitték a völgybe. A műveletek nagy részét – a sajtkađ megtöltésétől az alvadék feltörésén és kavarásan keresztül annak kinyeréséig – kézzel végzik: a folyamatban nagy szerepe van a sajt készítő tapasztalatának és jártasságának. Az eredeti mikroflórából induló erjedés és az előállítás technika révén egyedi és utánozhatatlan termék állítható elő. A homorú oldalú kerek alakot az a hagyományos forma alakítja ki, amelybe az alvadékot a kinyerés után beleöntik. Az állandó hőmérséklet és a megfelelő páratartalom biztosítása érdekében az érlelés – a gyakran félig a földbe vájt – alpesi sajtraktárakban kezdődik, ahol a sajt természetes körülmények között érik. A sajtokat az érlelés teljes ideje alatt rendszeresen forgatják, tisztítják és ledörzsölik.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

Ez a közigazgatási szerv megindította a „Bitto” oltalom alatt álló eredetmegjelölés módosítására irányuló javaslatra vonatkozó nemzeti kifogásolási eljárást.

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege

— az alábbi internetes honlapon:

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 az agrárélelmiszer- és erdészetpolitikai minisztérium honlapjának kezdőlapjára (www.politicheagricole.it) belépve, és a (képernyő bal oldalán található) „Prodotti di Qualità” (Minőségi termékek), majd a „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg.CE 510/2006)” (Az 510/2006/EK rendelet szerinti uniós vizsgálat tárgyát képező termékleírások) menüpontra kattintva érhető el.