

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Értesítés 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 103/05)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK 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.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„REDYKOŁKA”

EK-szám: PL-PDO-005-0588-22.01.2007.

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés

„Redykołka”

A „Redykołka” elnevezés megfelel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 2. cikkének (2) bekezdése szerinti követelményeknek és a Podhale régióban előállított sajtot jelöl. Etimológiai eredetét illetően a „Redykołka” elnevezés a „redyk” fogalomból vezethető le, amelyet hagyományosan a 4. pontban meghatározott földrajzi területen használnak a juhok ünnepélyes hegyi legelőkre hajtása, a legeltetés és az állatok legelőkről történő behajtása megjelölésére.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Lengyelország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.3. osztály: Sajt

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

A „Redykołka” kisméretű, félkemény, félszíros sajt, amely állatot, madarat, szívet vagy kisméretű orsót formáz. A legkisebb sajtok 30-60 grammosak és orsó formájúak. A sajt minden más formában maximum 300 gramm súlyú lehet.

A sajt kérgének színe a füstölés során keletkezik, a ragyogó szalmasárgától a világosbarnáig terjed és lágy fényű. A kéreg kismértékben kétszínű lehet, de a csaknem fehér szín is engedélyezett. A kéreg sima és rugalmas, kismértékű érdesség megengedett. Ez egyaránt vonatkozik a kisebb egyenetlenségekre és a felszíni repedésekre. A sajt maga rugalmas és félkemény, enyhén sós és karakteres füstös ízű (füstíz). A maximum 40 %-nyi tehéntej hozzáadása nincs hatással a sajt jellegzetes tulajdonságaira.

A sajt kémiai összetétele a füstölés időtartamától függ, és évszaktól függően is változik. A víztartalom legfeljebb 44 %, a szárazanyag-tartalom legalább 56 %, és a zsírtartalom a szárazanyagban legalább 38 %.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén)

Tej:

A „Redykołka” alapanyagát képező tej lengyel hegyi juhoktól származik. A sajt előállításához használható emellett lengyel vörösmarha fajtájú, a meghatározott földrajzi területen legeltetett tehéntől származó tej. A tehéntej aránya nem haladhatja meg a sajtkészítéshez felhasznált teljes tejmenyiség 40 %-át. A sajtot pasztörizálatlan tejből állítják elő.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén)

A „Redykołka” sajt fajta szezonális termék, amelyet a juhok legeltetési időszaka alatt állítanak elő. Ezen időszak alatt az állatok kizárólag a meghatározott földrajzi terület legelőin előforduló növényekkel táplálkoznak. A megfigyelések alapján a juhok leggyakrabban a következő, a Podhale-régió rétjein, hegyi legelőin és legelőin előforduló növényekkel táplálkoznak: havasi ikravirág, enyves aszat, sárga ibolya, havasi iszalag, alhavasi aggófű, kárpáti harangrojt, kornistárnics, sisakvirág, kövirózsa, havasi boglárka, habszegfű, tőzegáfonya, kötörőfű, havasi csorbóka, recéslevelű fűz, Wahlenberg-kötörő, alpesi törpemák, arany pimpó és nárciszlevelű szellőrózsa. E növények közül többet is gyógynövényként használ fel a népi orvoslás.

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

Annak érdekében, hogy az előállított termék a lehető legjobb minőségű legyen, az előállítás teljes folyamatának a meghatározott földrajzi területen kell végbemennie. Az előállítás valamennyi lépését azon hegyoldalak pásztorkunyhóiban hajtják végre, ahol a juhok legelnek. A kész „Redykołka” minősége és íze szempontjából meghatározó jelentőségű a főjuhász („Baca”) speciális szaktudása és generációkon át továbbadott tudása, amely a termék hagyományos karaktere megőrzésének alapja, és annak egyedülálló ízét adja. Az előállítási folyamat a következő lépésekből áll, amelyek elválaszthatatlanok a főjuhász rendkívüli szaktudásától:

- A tej hidegérlelése (savanyítás) – a tejet környezeti hőmérsékleten tárolják, hogy savanyúsági fok nőjön.
- A tej meleg érlelése (savanyítás) – ennek során a savanyú és a friss tejet egy „koltik”-nak vagy „kotlicko”-nak is nevezett rézüstben összekeverik.
- Beoltás és alvadás – a tejhez oltót kevernek, hogy megalvasszák. Az alvadás hagyományosan egy „puciera”-nak nevezett hordóban történik.
- Az alvadék felaprítása – ennek során hagyományos eszközöket, pl. „ferulát” (kis falapát formájú klopfoló, közepén egy vagy két szál dróttal) használnak.
- A savó leeresztése – a teljes mennyiség 50 %-áig.
- Kivétel – az alvadéket összepréselik, és kiveszik a nyers sajtot.
- Ismételt megtörés – a sajtmasszát kézzel újból összetörik, ezt követően golyóvá formálják és savót tartalmazó edénybe teszik.
- Formázás – ezt követően a sajtmasszát kis formák segítségével szív, madár, juh, orsó stb. alakúra formázzák.
- Sófürdő – maximum 24 órán át.
- Szárítás – a sajt szárítása 12 és 24 óra közötti időtartamon keresztül.

- Füstölés és érlelés – a hideg füstölés 3–7 napig tart. Ennek során a terméket füstölőkamrában külön erre a célra készített kis fakeretekre („komorniki”) fektetik, amelyek általában a juhászkunyhó tárolóhelyiségének tűzhelye mellett vagy fölött a falon helyezkednek el.

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

–

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

–

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A Śląsk (Szilézia) vajdaságban az előállítási terület a következőket foglalja magában:

Cieszyn körzetben Istebna község

Żywiec körzetben a következő községek: Milówka, Węgierska Górka, Rajcza, Ujszoły, Jeleśnia és Koszarawa.

A Małopolskie (Kis-Lengyelország) vajdaságban az előállítási terület a következőket foglalja magában:

a teljes Nowy Targ körzetet és a teljes Tátra-körzetet (Powiat Tatrzański)

Sucha Beskidzka körzetben a következő községeket: Zawoja és Bystra Sidzina

Limanowa körzetben Niedźwiedź községet és Kamienica község azon részét, amely a Gorczański Nemzeti Parkon (Gorczański Park Narodowy) belül vagy a Kamienica folyótól délre terül el, valamint a Mszana Dolna községből a következő soltészészek (sołectwa): Olszówka, Raba Niżna, Łostówka, Łętowe és Lubomierz.

Nowy Sącz körzetben a következő községek: Piwniczna, Muszyna és Krynica.

A meghatározott földrajzi terület a Tátra északi szélén elterülő, Podhale-nak nevezett történelmi-etnográfiai régiót foglalja magában.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A „Redykołka” előállítási területének sajátosságai:

A természet adottságok:

A „Redykołka” sajt előállításához alapanyagot (tejet) szolgáltató juhok extenzív és szezonális legeltető tartása a Podhale-régió juhtenyésztésének természetes jellemzője, amely az elődök hagyományaira nyúlik vissza – már a középkorban legeltettek ezen a területen juhokat. A juhtenyésztés és legeltető állattartás e hosszú történetéből alakult ki a Podhale-régióban többek között a lengyel hegyi juh („Polska Owca Górska”). A lengyel hegyi juh a Kelet-Kárpátokban és a Balkánon előforduló ősi rackajuh („Cakiel”) nemesített változata. Ez a juh fajta szorosan összekapcsolódik a Podhale-régió történelmével és hagyományaival, valamint az itt élő emberekkel. Ennek során a lengyel hegyi juh kiválóan alkalmazkodott a hegyvidék klimatikus viszonyaihoz és az ott folytatott hagyományos állattartási módhoz.

Amennyiben a sajt készítéshez tehéntejet is használnak, az kizárólag csak a legrégebb lengyel marhafajta, a lengyel vörösmarha („Polska Krowa Czerwona”) teheneitől származhat. A szláv népek évszázadok óta tenyésztettek lengyel vörösmarhát, amely a 18. század végéig Lengyelországban a legszélesebb körben elterjedt marhafajta volt. 1876-ban alakultak ki először az első lengyel vörösmarha-csordák a Limanowa körzetbeli Stróża-ban. 1895-ben a krakkói mezőgazdasági társaságnál („Krakowskie Towarzystwo Rolnicze”) megalapították a lengyel vörösmarha-tenyésztők lengyelországi szövetségét („Polski Związek Hodowców Polskiego Bydła Czerwonego”), ezzel megkezdődött a szisztematikus tenyésztési munka, amely az 1884–1934 közötti időszakban a fajta kialakításához és tökéletesítéséhez vezetett. A lengyel vörösmarha az egyetlen olyan honos marhafajta, amelyet Lengyelországban tenyésztettek.

A „Redykołka” hegyi sajt ízére és aromájára nagy hatással van az előállításához használt tej minősége. A tej kiváló minősége és jellegzetes íze szempontjából döntő az előállítási terület sajátos növényvilága. Olyan endemikus növényfajtákról van itt szó, amelyek csak a Podhale-régióban találhatók meg, az ottani réteket, legelőket és hegyi legelőket borítják. Abban az időszakban, amikor a sajtot előállítják (májustól szeptemberig), a tejet adó állatok kizárólag ezekkel a növényfajtákkal táplálkoznak.

A Podhale-régióban olyan sajátos körülmények uralkodnak, amelyek rendkívüli alkalmazkodást igényelnek a növényektől. E tekintetben döntő jelentőségű az igen rövid vegetációs időszak, az alacsony éves középhőmérséklet, az erőteljes hőmérsékletingadozások a vegetációs időszak során, az alföldi területekre jellemzőnél lényegesen erősebb napsugárzás (a napsugarak közvetlen hatása a felszínre), az erős szelek és a fön, a vastag hótakaró, a lavínák, valamint a mész- és gránittartalmú alapon képződő talaj különleges tulajdonságai.

Azok a területek, amelyeken a „Redykołka” készül, Lengyelország legtisztább vidékei közé tartoznak. Az előállítási terület négy nemzeti park közepén fekszik, északon a Gorczanski Nemzeti Park (Gorczański Park Narodowy), délen a Tatra Nemzeti Park (Tatrzański Park Narodowy), nyugaton a Babia Góra Nemzeti Park (Babiogórski Park Narodowy) és keleten a Magurski Nemzeti Park (Magurski Park Narodowy). A Tatra Nemzeti Parkhoz hasonlóan közvetlenül az előállítási terület közepén fekszik egy ötödik, a Pieniński Nemzeti Park (Pieniński Park Narodowy).

A z e m b e r e k :

A „Redykołka” a juhaikat hegyi legelőkön legeltető havasalföldi pásztorok által nagyon régóta előállított termék. A Podhale-régióba bevándorló pásztorok hozták magukkal a sajtot és vele együtt a teljes havasalföldi kultúrát, a juhok legeltetését, a „Bacówka”-nak nevezett havasi pásztorok által fenntartott és a tejfeldolgozást. A Podhale-ban és a környező területeken történő sajt készítés először a Gorce hegyvonulatban fekvő Ochotnica falu alapítása kapcsán kerül említésre, amikor is 1416-ban bizonyos Dawid Wołoch (David Valachi) elnyerte az alapítási jogot.

A „Redykołka” annak köszönheti a nevét, hogy a sajtot a juhok hegyi legelőjéről történő behajtása („redykanie”) során ingyen osztották szét a pásztorok között. Ugyanígy neveztek minden ajándékba adott sajtot, amellyel kegyet próbáltak kivívni valakinél vagy amellyel egy kapott szívességet köszöntek meg. A „Redykołka” egyedülálló volta a népszokásban gyökerező funkcióin alapul. Így például szokás volt az esküvői és az aratási koszorúkat sajtból készült kis galambokkal és tyúkokkal díszíteni.

Számos, erről a területről származó vagy ezzel a régióval kapcsolatos régi dokumentum, könyv és egyéb hagyomány tesz említést arról, hogy a „Redykołka” esetében a Podhale-régióra jellemző sajtrol van szó. Az első pontos leírás arról, hogyan kell elkészíteni a sajtot a pásztoroknál, a Ślemień uradalom egyik, 1748-ból származó előállítási útmutatójában található, amelyből 1773-ban készült újabb kiadás.

A juhok legeltető tartásáról és a különösen sajt készítésre (többek között a „Redykołka” és „Oscypek” sajtok előállítására) használt pásztorok berendezéséről részletes leírást ad 1858-ban Maria Steczkowska, útikönyv-író. Leírja azt is, hogyan készítik az „Oscypek” hegyi sajt előállításához már nem elegendő maradék sajtból kis, állat- és szívformájú sajtokat – az említett „Redykołki”-t. Az állatformák kialakítása után a kis sajtokat az „Oscypek”-hez hasonlóan sózzák, szárítják és füstölik. Egyben ez a Tatra-beli pásztorok által a sajt készítéshez használt edények első részletes leírása. A Podhale-régió juhsajtjainak (köztük a „Redykołka” és „Oscypek” sajt fajták) előállításáról felhalmozott tudás, valamint az ahhoz kapcsolódó szokások, tradíciók és rítusok a mai napig változatlanok maradtak. Erről nemcsak a napjainkban a „Redykołka” előállításához használt eljárások tanúskodnak, hanem számos irodalmi utalás is, például az 1960-as nyolckötetes, a lengyel Tatra-beli és Podhale-régióbeli pásztorokról szóló, „Pasterstwo Tatr Polskich i Podhala” című kiadványban, a Szandeci Beszkid területén folytatott állattartásról és pásztorokodásról szóló, 1980-ból származó „Hodowla i Pasterstwo w Beskidzie Sądeckim” című könyvben és számos más, etnográfiai tudományos publikációban (köztük a Lengyel Tudományos Akadémia anyagi kultúrtörténettel foglalkozó intézetének publikációiban).

E termék népszerűségét és az előállítási területtel való szoros kapcsolatát mindennél jobban tanúsítja azonban a turisták érdeklődése, valamint az, hogy a Podhale-régióban eltöltött idő legfontosabb emlékeként szinte kötelező egy darab „Redykołka” vásárlása.

5.2. A termék sajátosságai

A „Redykołka” esetében jellegzetes a különleges, enyhén sós íz, amely onnan ered, hogy a sajtot sófürdőbe teszik és bizonyos, a meghatározott előállítási területen legeltetett állatfajták tejét használják, valamint a füstös íz, amit a hagyományos készítési eljárással érnek el. Az egynemű és szilárd halmazállapot és az aromás, telt íz összetéveszthetetlen karaktert kölcsönöznek e sajtnak.

Ugyancsak szokatlan a sajt különleges formája, kis állat-, madár-, szív- vagy orsóalakja. A termék súlya 30 és 300 gramm között van.

E sajt egy másik jellegzetessége ajándékként játszott különleges történelmi jelentősége: akkor alkalmazták, ha például kegyet próbáltak kivívni valakinél vagy egy kapott szívességet köszöntek meg. A kis sajtfigurákat hagyományosan mindig párban készítik, és így is adják vagy ajándékozzák el.

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

E sajt fajta íze és aromája a természet és az ember kölcsönhatása révén alakul ki. A „Redykołka” előállításához kizárólag olyan állatfajták tejét használják, amelyek alkalmazkodtak a Podhale-régióbeli klimatikus viszonyokhoz és hagyományos állattartási módokhoz. Ízét a sajt az állatok táplálékául szolgáló különleges, endemikus növényfajtáknak köszönheti, amelyek csak az előállítási területen találhatók meg. Ezek a növények a réteken, legelőkön és havasi legelőkön nőnek, és a sajt előállítási időszakában a juhok és tehének kizárólagos táplálékforrását jelentik. A kész termék íze és aromája szempontjából egészen meghatározó jelentőségű a főjuhász 3.5. pontban leírt speciális szaktudása, valamint az 5.1. pontban említett, generációkon át továbbadott tudás, amely a termék hagyományos karaktere megőrzésének alapja, és annak összetéveszthetetlen ízét adja.

A „Redykołka” előállítása elválaszthatatlanul összekapcsolódott a juhok Podhale régióbeli hegyi legeltetésével. Különleges, a 3.2. és 5.2. pontban leírt formáját az 5.1. pontban bemutatott, a népszokásokban gyökerező funkcióinak köszönheti a sajt. Miután a pásztorok a juhok hónapokig tartó legeltetéséből hazatértek, elajándékozták a sajtot – legtöbbször a gyerekeknek. Ez további bizonyítéka annak, hogy a sajt a Podhale-régió tipikus terméke, és elválaszthatatlanul összekapcsolódik annak kultúrájával.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

<http://www.bip.minrol.gov.pl/strona/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>
