

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

(2009/C 131/16)

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.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„ARZÚA-ULLOA”

EK-szám: ES-PDO-0005-0497-27.09.2005.

OEM (X) OFJ ()

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Subdirección General de Calidad Agroalimentaria y Agricultura Ecológica. Dirección General de Industrias y Mercados Agroalimentarios. Secretaría General de Medio Rural del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino de España
Cím: Paseo Infanta Isabel, 1
28071 Madrid
ESPAÑA
Tel.: +34 913475394
Fax: +34 913475410
E-mail: sgcaae@mapya.es

2. Csoportosulás:

Név: Xosé Luís Carrera Valín (Quesería „Arqueixal”) és mások
Cím: Alba s/n. Palas de Rei (Lugo)
Tel.: +34 981507653
Fax: +34 981507653
E-mail: queixo@arzua-ulloa.org
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. A termék típusa:

1.3. osztály: sajtok.

4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. *Elnevezés:*

„Arzúa-Ulloa”

4.2. *Leírás:*

Nyers vagy pasztőrözött tehéntejből készült sajt, amely az alvadás, az alvadék aprítása és mosása, a formába helyezés, a préselés és az érlelés szakaszából álló termelési folyamatot követően a következő tulajdonságokkal rendelkezik, az előállított sajt típusától függően:

Arzúa-Ulloa: Érlelési ideje legalább hat nap. Alakja lencse formájú vagy hengeres, a széleken legömbölyített, átmérője 100–260 mm, magassága 50–120 mm. A sajt magassága nem haladhatja meg a sugár hosszát. Súlya 0,5–3,5 kg. Héja, amelynek színe a sárga közepesen erős árnyalatától a sötétsárgáig terjed vékony, rugalmas, fényes, tiszta és sima. Rendelkezhet egy átlátszó, színtelen, penészedést gátló emulziós bevonattal. A sajt belseje egységes színű a márványfehértől a halványsárgáig terjedően, felülete fényes, repedéseket nem tartalmaz, de néhány kicsi, szögletes vagy kerek formájú lyukkal rendelkezhet, amelyek szabálytalanul helyezkednek el.

Enyhe, a tejtermékekre jellemző illata a vaj és a joghurt illatára emlékeztet, kissé vaníliás, tejszínes és diós árnyalatokkal. Íze lényegében a tejé, enyhén sós és közepesen vagy enyhén savanyú. Textúrája finom, kissé vagy közepesen nedves, kevéssé tömör, közepesen rugalmas. A szájban közepesen tömör, olvadékony és szétomló, közepesen gumis állagú.

A kész termék analitikai jellemzői: zsírtartalom: legalább 45 % a szárazanyag-tartalomban; fehérje: legalább 35 % a szárazanyag-tartalomban; pH-érték: 5,0–5,5; szárazanyag-tartalom: legalább 45 %; a zsírmentes rész nedvességtartalma 68 % és 73 % között lehet.

Arzúa-Ulloa de granja (tanyasi): Előállításához kizárólag a sajtot előállító gazdaság teheneinek tejét használják. A sajt fizikai és analitikai jellemzői megegyeznek az előző bekezdésben leírtakkal.

Arzúa-Ulloa curado (érlelt): Érlelési ideje legalább hat hónap. Alakja lencse formájú vagy hengeres, felülső része homorú lehet; átmérője 120–200 mm, magassága 30–100 mm. Súlya 0,5–2 kg. A héj, amely nem különül el a sajt belsejétől, intenzíven sárga színű, fényes, zsíros felületű, és rendelkezhet egy átlátszó, színtelen, penészedést gátló emulziós bevonattal. A sajt belseje intenzíven sárga, közepén világosabb tónusú, nagyon tömör, és kevés lyukat tartalmazhat.

A termék illata intenzív, tejure jellemző, amelyben enyhén avas vajszag dominál. Átható, csípős szagot áraszt. Íze sós, kissé savanyú, közepesen vagy enyhén keserű. Íze alapvetően a vaj ízét idézi, enyhe vanília és aszalt gyümölcs árnyalatokkal. A termék közepe és héja között ízbeli eltérés lehet. Íze meglehetősen csípős. Kesernyész vaj és vanília utóízzel rendelkezik.

Textúrája kemény, nehezen vágható, és főleg a széleken, amelyek szárazabbak, repedéseket is tartalmazhat. Tapintásra nagyon homogén és tömör. Zsírtartalma igen magas, nedvességtartalma nagyon alacsony.

A késztermék analitikai jellemzői: zsírtartalom: legalább 50 % a szárazanyag-tartalomban; pH-érték: 5,1–5,4; szárazanyag-tartalom: legalább 65 %.

4.3. *Földrajzi terület:*

A sajt készítéséhez használt tej származásának és az Arzúa-Ulloa eredetmegjelölés oltalma alatt álló sajtok előállításának földrajzi területét a következő települések alkotják:

- A Coruña tartomány: Arzúa, Boimorto, Pino (O), Touro, Curtis, Vilasantar, Melide, Santiso, Sobrado, Toques, Frades, Mesía, Ordes, Oroso, Boqueixón és Vedra.
- Lugo tartomány: Antas de Ulla, Monterroso, Palas de Rei, Carballedo, Chantada, Taboada, Friol, Guntín és Portomarín.
- Pontevedra tartomány: Agolada, Dozón, Lalín, Rodeiro, Silleda, Vila de Cruces és Estrada (A).

A kijelölt területen a talaj és az éghajlat optimális körülményeket teremt a természetes rétek és a takarmánynövény-ültetvények fennmaradásához. Ez a terület hagyományosan nagy állatállományt tartott fenn, de manapság alapvetően a tejtermelést szolgálja.

4.4. A származás igazolása:

A termékleírás és a minőségi kézikönyv rendelkezései betartásának ellenőrzése céljából az ellenőrző szerv nyilvántartásokat vezet a gazdaságokról, az első vásárlókról (az állattenyésztő gazdaságok és a sajtüzemek közötti közvetítők), a sajtüzemekről és a pácoló helyiségekről. Az „Arzúa-Ulloa” eredetmegjelöléssel rendelkező sajtok előállítására kizárólag a megfelelő nyilvántartásba bejegyzett gazdaságokból származó tejet szabad felhasználni. Hasonlóképpen az „Arzúa-Ulloa” eredetmegjelöléssel csak azok a sajtok rendelkezhetnek, amelyeket azokban a sajtüzemekben és pácoló helyiségekben állítanak elő és pácolnak, amelyek az ellenőrző szerv nyilvántartásába bejegyzésre kerültek.

Ennek az ellenőrzésnek az említett nyilvántartásokba bejegyzett javak üzemeltetési jogával rendelkező valamennyi természetes vagy jogi személyt, a létesítményeket és az előállított termékeket vetik alá abból a célból, hogy megbizonyosodjanak arról, hogy az „Arzúa-Ulloa” eredetmegjelöléssel rendelkező termékek megfelelnek-e a termékleírás követelményeinek.

Az ellenőrzéseket az állatállomány és a létesítmények felülvizsgálata, a dokumentáció áttekintése, és az alapanyag és a sajtok vizsgálata alapján végzik.

Ha megállapítást nyer, hogy az alapanyag vagy az előállított sajtok nem felelnek meg a termékleírás követelményeinek, vagy érzékelhető hibákkal vagy módosulásokkal rendelkeznek, nem értékesíthetők az „Arzúa-Ulloa” eredetmegjelölés oltalma alatt.

Az eredetmegjelölés oltalma alatt álló sajtokat hátcímkével kell ellátni, amelyet az ellenőrző szerv felügyel a minőségi kézikönyvben rögzített követelményekkel összhangban.

4.5. Az előállítás módja:

Ezeknek a sajtoknak az előállításához az eredetmegjelölési nyilvántartásokba bejegyzett, egészséges gazdaságokban tartott rubia gallega, pardo alpino és fríz fajtájú, illetve azok egymás közti keresztezéséből származó tehének természetes, teljes tejét szabad használni nyersen vagy pasztörizálva. Alapvetően a gazdaság által előállított szálastakarmánnyal szükséges takarmányozni, de az időjárástól függően legeltetéssel is. A koncentrátumot általában nem a gazdaság állítja elő, bár lehetőség szerint ennek is a kijelölt területről kell származnia és csak kiegészítőként, az állatállomány energiaszükségletének biztosítására használható.

A tej nem tartalmazhat kolosztrumokat, tartósítószerket és általában meg kell felelnie a hatályos jogszabályok rendelkezéseinek.

Ezt a tejet, amely nem vethető alá semmiféle szabványosítási folyamatnak, a mikroorganizmusok szaporodásának megakadályozása céljából legfeljebb 4 °C-on szabad tárolni.

A sajt előállítási folyamata a következő szakaszokra osztható:

Alvadás: állati eredetű tejoltó, vagy más, a minőségi kézikönyvben engedélyezett alvadástartó enzimek alkalmazásával meggy végbe 30–35 °C-on, a tej és a tejoltó tulajdonságaitól függően 30–75 perc alatt.

Az alvadék aprítása és mosása: megfelelő aprítással biztosítani kell az alvadék kukoricaszem nagyságú szemcseátmérőjét (5–10 mm-es átmérő). Ezt követi az alvadék savasságának csökkentését szolgáló mosás, amelynek eredményeként az előállított termék pH-értéke nem lehet alacsonyabb, mint a 4.2 bekezdésben rögzített értékek.

Formázás: a 4.2. bekezdésben rögzített méretű és súlyú sajtok előállítására alkalmas hengeres formájú és megfelelő méretű formákat kell használni.

Préselés: a préselési idő az alkalmazott nyomástól és a sajtok méretétől függ.

Sózás: az alvadék sózása a tartályban és/vagy a sajtok sólébe helyezésével történik. A kedvezőtlen mikrobiológiai módosulások elkerülése érdekében gondoskodni kell a sólé hűtéséről. A sajtokat legfeljebb 24 órán keresztül szabad sólében tartani.

Érlelés: az érlelésre használt helyiségek relatív páratartalma 75–90 %, hőmérsékletük nem érheti el a 15 °C-ot.

Az érlelési idő a préselés, vagy a sózás – ha az sólében történik – befejezésétől számítva hat nap. Az érlelt sajtok esetében az érlelési idő legalább hat hónap. Az érlelési idő alatt a sajtokat forgatni és tisztítani kell annak érdekében, hogy sajátos jellemzőik kialakuljanak.

A termék minőségének megőrzése és nyomon követhetősége érdekében az oltalom alatt álló sajtokat általában egy darabban, az ellenőrző szerv által engedélyezett csomagolásban kell értékesíteni.

Ennek ellenére az ellenőrző szerv engedélyezheti a darabokban történő értékesítést, sőt az árusítóhelyen történő feldarabolást is, amennyiben megfelelő ellenőrző rendszert hoznak létre, amely minden kétséget kizáróan garantálja a termék származását, eredetét és minőségét, valamint tökéletes állapotát.

4.6. *Kapcsolat:*

Történelmi kapcsolat

Az Arzúa-Ulloa az egyik legjellegzetesebb galiciai sajt, ami nagy népszerűségnek örvend egész Közép-Galiciában annak ellenére, hogy előállítása eredetileg inkább A Coruña délkeleti településeire, Lugo nyugati és Pontevedra északkeleti területeire volt jellemző. Területtől és időponttól függően különböző neveken ismerték, pl. arzúa-i, ulla-i, A Ulloa-i, curtis-i, chantada-i, frioli vagy lugo-i sajt.

A Földművelési, Halászati és Élelmezési Minisztérium által 1996-ban kiadott „Hagyományos spanyol termékek listája” tartalmazza az Arzúa sajt leírását és kiter előállításának, felhasználásának stb. részleteire is.

A minisztérium más kiadványai, pl. a „Spanyol sajtok katalógusa” (1973), vagy a „Spanyolországi élelmiszerek. Eredet és minőségmegjelölések” (1993) szintén tartalmazzák e sajtokra vonatkozó utalásokat.

Természeti kapcsolat:

Az Arzúa-Ulloa sajt előállításának és feldolgozásának földrajzi területén a talaj és az éghajlat optimális körülményeket teremt a természetes rétek és a takarmánynövény-ültetvények fennmaradásához. Ez a terület hagyományosan nagy állatállományt tartott fenn, de manapság alapvetően a tejtermelést és kisebb mértékben a hús előállítását szolgálja.

E mezőgazdasági ágazat nagy termelékenysége következtében kialakult egy a takarmányok, hús- és tejtermékek – amelyek között a sajt kiemelkedő szerepet játszik – előállítására szakosodott, jelentős mezőgazdasági-ipari ágazat.

A földrajzi környezet és a termék sajátos tulajdonságai között fennálló oksági kapcsolat

Az „Arzúa-Ulloa” sajt előállításának földrajzi területére jellemző, hogy sok az enyhe lejtésű, rétekben és legelőekben bővelkedő völgy, amelyek a táj meghatározó elemévé váltak. Galicia középső, meglehetősen magasan fekvő vidékeiről van szó, amelyek jelentős része több mint 300 méterrel a tengerszint felett található.

Ezek a vidékeken, amelyek földrajzilag Galicia középső részét alkotják, a középhőmérséklet nem éri el a 12 °C-ot. A lehulló csapadék mennyisége évente mintegy 1 200–1 700 mm. Ez a körülmény még kedvezőbbé teszi a sajt előállításának területét a sok esőt igénylő állandó rétek, legelők és az állatok étrendjén szereplő alapvető kultúrák számára.

Az „Arzúa-Ulloa” sajt megkülönböztető tulajdonságaira számos, ehhez az egyedülálló földrajzi környezethez köthető tényező gyakorol befolyást:

- a) Elsősorban a földrajzi környezet az, ami a kiváló legelőkön kedvez a terület mérsékelt égövi, párás éghajlati körülményeihez szokott autokton pázsitfű-félék (phleum, fehér széna, festuca scoparia és ray grass) és hüvelyesek (lotus tenuis, lóhere és lucerna) bőséges növekedésének.
- b) Továbbá a tejtermelés kis családi gazdaságokban folyik, ahol a tenyésztés a hagyományok szerint megy végbe és még jelentős számban található autokton szarvasmarha-fajták, és ahol az állatokat alapvetően a gazdaság által előállított takarmánnyal etetik, amikor az időjárás megengedi – legeltetéssel.

A növényi eredetű koncentrátumokat, amelyeknek lehetőség szerint szintén a kijelölt területről kell származniuk, általában a gazdaságon kívülről szerzik be és csak kiegészítőként, az állatállomány energiaszükségletének biztosítására használják. Ez a hagyományos modell, ahol a fogyasztási szükségletnek a gazdaságon kívül történő beszerzését maximálisan korlátozzák, életképessé teszi a kis családi gazdaságokat.

A gazdaságok sajátosságai következtében az ott előállított tej minősége optimálisan alkalmas a sajtgyártásra. Tudományosan bizonyított, hogy minél többet legelnek az állatok, annál magasabb a tej dietetikus szempontból előnyös zsírtartalma, ezért a természetesebb tenyésztési és takarmányozási rendszer javítja a tej tápértékét azáltal, hogy növeli a CLA (konjugált linolénsav) és az omega-3 zsírsav koncentrációját a lipid-profilban, és ez a körülmény az előállított sajtok tulajdonságaiban is megmutatkozik.

- c) Végezetül, a régió gazdálkodói hosszú hagyománnyal rendelkeznek ennek a helyi piacokon messze túl is elismert, teljesen egyedi tulajdonságokkal rendelkező sajttípusnak előállítására terén, termékeik kiérdemelt tekintélynek örvendenek a fogyasztók körében. Ez a termék egy kényszer szülötte: a parasztok egy olyan élelmiszert – a tejet – kívánták tartósítani, amiben a terület bővelkedik, de nagyon romlandó. A termékkel egyrészt saját fogyasztási szükségleteiknek kívántak eleget tenni, másrészt egy könnyebben szállítható, tartósabb és értékesebb terméket szerettek volna előállítani, amelynek eladása jövedelemhez juttatná a családot. Eltérően más területektől, ahol szintén sajt előállítással foglalkoznak, ezek a Galicia közepén található körzetek, ahol a takarmány előállítása szempontjából igen kedvező a természeti környezet, a tejtermelés egész évben biztosított és a szűkös időszakok igen rövidek. Ezért a sajt előállítására igyekeztek olyan technikát alkalmazni, ahol az érlelési idők rövidek, kb. egy hétig tartanak, ami elegendő arra, hogy a terméken kialakuljon a vásárba történő szállításhoz szükséges szilárdságot biztosító héj, de aminek következtében, ha a termék kiemelkedő tulajdonságait – köztük a krémes állagot, a nagy nedvességtartalmat, a tejes aromát és ízt – optimálisan akarták élvezni, azt az előállítást követő három-négy hét során el kellett fogyasztani. Ezek a tulajdonságok előállításának folyamatához kapcsolódnak, amelynek során az alvadék aprításával előállított szemcse nagyság nem túl finom (5–10 mm), ezért a savó kiválása sem nagyon intenzív. A massa magas laktóztartalma miatt az e technikával előállított sajtok túl savanyúak lennének, azonban az itteni emberek az alvadék átmosásával ezt a problémát is megoldották. Ez a technika a közeli, szintén sajt előállításával foglalkozó területeken tökéletesen ismeretlen, és még a nem kívánatos másodlagos fermentáció elkerülésére is alkalmas, ami tönkretetheti a sajtot.

A helyiek képesek voltak a tejtermelés szezonálisát is kiigazítani, mégpedig úgy, hogy a nyári időszak tejihiányát és az előállított sajt rosszabb minőségét megoldották az érlelt Arzúa-Ulloa sajt előállításával, amelyet az őszi végi és téli tejfeleslegből készítenek, majd hosszú ideig tartó, hat hónapot meghaladó érlelésnek vetik alá. Ezáltal lehetővé vált, hogy a parasztok számára nyáron is rendelkezésre álljon egy magas energiatartalmú és tápértékű élelmiszer, éppen akkor, amikor arra leginkább szükség van, hiszen az évnek ebben a szakában a határban végzett munka nagyobb fizikai erőfeszítést igényelt.

Tehát ez a terület az idő és a hely körülményeihez rendkívül alkalmazkodó sajtítípus előállítására specializálódott: a napi tejeleslegből a parasztok sajtot készítettek, amelyet később a környékbeli vásárokon értékesítettek, általában hetente, kéthetente vagy havonta.

4.7. *Ellenőrző szerv:*

Név: Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL)
Cím: Rúa Fonte dos Concheiros, 11 bajo
15703 Santiago de Compostela
ESPAÑA
Tel.: +34 881997276
Fax: +34 981546676
E-mail: ingacal@xunta.es

Az INGACAL a Consellería del Medio Rural de la Xunta de Galicia-tól (a vidéki környezettel foglalkozó galíciai regionális minisztérium) függő állami szervezet.

4.8. *Címkézés:*

A termékleírás és a vonatkozó szabályok előírásainak való megfelelés tanúsítását követően az „Arzúa-Ulloa” eredetmegjelöléssel értékesített sajtokat címkével kell ellátni, feltüntetve az ellenőrző szerv által engedélyezett és kiadott, sorszámmal ellátott alfanumerikus kódot és az eredetmegjelölés hivatalos logóját.

Mind a kereskedelmi címkén, mind az eredetmegjelölés címkéjén kötelező feltüntetni az „Arzúa-Ulloa” eredetmegjelölés feliratot. A kereskedelmi címkén továbbá utalni kell arra, hogy milyen típusú tejből – nyers vagy pasztörizált – készült a sajt. Ugyanakkor a „de Granja” és „curado” típusú „Arzúa-Ulloa” sajtok esetében ezt a körülményt a címkén fel lehet tüntetni.
