

## 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 140/04)

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

## „PROVOLONE DEL MONACO”

**EK-szám: IT-PDO-0005-0466-20.05.2005.**

**OFJ ( ) OEM ( X )**

Ez az egységes dokumentum a termékleírás főbb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

**1. A tagállam felelős szervezeti egysége:**

Név: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali  
Cím: Via XX Settembre n. 20  
00187 Roma  
ITALIA  
Tel. +39 0646655104  
Fax +39 0646655306  
E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

**2. Csoportosulás:**

Név: Comitato per la registrazione della denominazione d'origine del provolone del Monaco  
Cím: Via D. Caccioppoli, 25  
80069 Vico Equense (NA)  
ITALIA  
Tel. +39 0818799290  
Fax +39 0818015557  
E-mail: vincenzo.peretti@unina.it  
Összetétel: Termelők /feldolgozók ( X ) egyéb ( )

**3. A termék típusa:**

1.3 osztály: sajtok a II. melléklet szerint – Provolone.

**4. Termékleírás:** (a követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)**4.1. Elnevezés:**

„Provolone del Monaco”

#### 4.2. Leírás:

A „Provolone del Monaco” elnevezésű sajt egy félkemény, gyúrt, érlelt, kizárólag a 4.3. pontban meghatározott területen tenyésztett tehének nyers tejéből előállított sajt. Forgalomba hozatalkor a terméknek az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie: a) legalább száznyolcvan napig (hat hónapig) tartó érlelés, egy hektoliter tejből legfeljebb 9 kg sajt készül; b) legalább 2,5 és legfeljebb 8 kg tömegű, kissé megnyúlt dinnye- vagy nyak nélküli körteforma; kissé sötét árnyalatú, sárgás színű, vékony, szinte sima héj, amelyen az egymással párba felkötött provolone sajtok mindegyikét legalább hat cikkelyre osztó rafiaszálak mentén enyhe hosszanti bemélyedések találhatók; c) a sajt tésztája sárgás árnyalatú, krémszínű, rugalmas, tömör, egyenetlen, hasadásoktól mentes és puha, amelyben a sajt belseje felé haladva egyre növekvő számban, változó – akár 5 mm-es – átmérőjű, jellegzetes lyukak (úgynevezett „tyúkszemek”), és elvétve, ezeknél nagyobb, 12 mm-ig terjedő lyukak találhatók; d) a szárazanyag zsirtartalma meghaladja a 40,5 %-ot; e) édes és vajas íz, enyhe és kellemesen pikáns zamat.

Továbbá az érlelőhelyek által biztosított körülmények révén alakul ki a sajtra jellemző, az érlelés hossza szerint erősödő íz. 7–8 hónap után a provolone sárga színe sötétebbé válik, a héj megvastagodik, a sajt íze egyre pikánsabb, a sajt tésztája pedig egyre tömörebb, azonban még ekkor is kellően puha és hasadásoktól mentes.

#### 4.3. Földrajzi terület:

A „Provolone del Monaco” OEM előállításának céljából történő szarvasmarha-tenyésztés, illetve a sajt előállítása és érlelése a Nápoly megye területén található alábbi települések teljes területét öleli fel: Agerola, Casola di Napoli, Castellammare di Stabia, Gragnano, Lettere, Massa Lubrense, Meta, Piano di Sorrento, Pimonte, Sant’Agnello, Sorrento, Santa Maria La Carità, Vico Equense.

#### 4.4. A származás igazolása:

A termelési folyamat minden részét nyomon kell követni, rögzíteni kell az inputot (a bemenő termékeket) és az outputot (a kimenő termékeket). Ily módon, valamint az állattenyésztőknek és a termelőknek az ellenőrző szerv által vezetett jegyzékbe való felvétele, továbbá az előállított termék minőségének az ellenőrző szerv felé való azonnali bejelentése révén biztosítható a termék nyomon követhetősége. A 4.7. pontban megjelölt ellenőrző szerv – az ellenőrzési tervben leírtaknak megfelelően – a vonatkozó jegyzékekbe felvett valamennyi természetes és jogi személyt ellenőrizheti.

#### 4.5. Az előállítás módja:

A feldolgozási eljáráshoz olyan tehének tejét használják, amelyek laktációs ideje még nem haladta meg a 230 napot. A szarvasmarhák takarmányozásában a szárazanyag legalább 40 %-ának takarmányból és/vagy lombtakarmányból kell állnia. Annak érdekében, hogy ne következzen be rendellenes erjedés, amely a sajt érzékszervi sajátosságait hátrányosan befolyásolhatná, a tehéneknek szánt lombtakarmány napi mennyisége nem haladhatja meg a 15 kg-ot. A lombtakarmányt a 4.3 pontban megjelölt területen lévő gyümölcsösök (citrusfélék, olajfák stb.) és a lombhullató erdők (gesztenyések stb.) metszéséből, valamint a földteraszok tisztításából nyerik; ezt olyan takarmánnyal kell kiegészíteni, amely szemesgabonából (zab, árpa, búza) és/vagy állandó természetes legelőkről, valamint gabona- vagy hüvelyes kultúrákból származik. A takarmány csupán kiegészíti a 4.3 pontban megjelölt területről származó, a tehének tejének jellegzetességeit adó táplálékot. A feldolgozásra szánt tejnek az emlőmirigyek által kiválasztott tejnek kell lennie, és az nem tehető ki 40 °C-nál magasabb hőmérsékletnek. A koaguláció a kb. 40–60 percig tartó tejtöltés révén történik, amelyhez csak kecskegídától származó oltót, borjútól származó folyékony, természetes oltót, vagy ezek kombinációját használják úgy, hogy a kecskegídától származó oltó részaránya legalább 50 %-ot tesz ki. Ezután az alvadékot 34–42 °C-ra melegítik fel. Amint az alvadék elérte a kívánt állapotot, következik a nagyon kicsi, kukoricaszem nagyságú darabokra történő aprítás. Az alvadékot ezután legalább 20 percig pihentetik, majd ismételten felmelegítik oly módon, hogy a belsejében a hőmérséklet elérje a 48–52 °C-ot, majd legfeljebb 30 percig ismét pihentetik. Ezután a savót leszűrik, és az érleléshez a masszát kendervászonba vagy lyukacsos acélkosárba töltik. Miután a próbák jó rugalmassági és ellenállási eredményeket mutattak, a masszát különböző méretű csikokra vágják. Ezt követően a masszát kinyújtják és 85–95 °C-os vízben kialakítják belőle a termékleírásban meghatározott méretű formákat. Ezután következik a hideg vízbe való merítéssel végzett keményítés, majd a telített sóoldatba való merítéssel végzett sózás. Ez utóbbihoz kilogrammonként 8–12 órát számítanak. Az így nyert, párokba kötött, megfelelő állványzatra felakasztott sajtot először 10–20 napig szobahőmérsékleten, majd legalább hat hónapig 8 és 15 °C közötti hőmérsékletű helyen érlelik. A sajtoknak az érlelés végén legalább 2,5 kg és legfeljebb 8 kg tömegűeknek kell lenniük.

A „Provolone del Monaco” sajt előállítására egész évben engedélyezett, és ahhoz kizárólag a fejést követően begyűjtött, az istállóban ezt követően nem hűtött, vagy – az istállóban történő hűtés esetén – naponta begyűjtött tejet lehet felhasználni. A 4.7 pontban megjelölt ellenőrző szerv az érlelési időszak végén meggyőződik arról, hogy a termék rendelkezik-e az előírt jellegzetességekkel, ezt követően kerül sor a provolone valamennyi cikkelyén a márkajelzés elhelyezésére és a termék címkézésére.

#### 4.6. Kapcsolat:

A „Provolone del Monaco” sajátossága a Sorrentói-félszigeten található Lattari-hegység területére jellemző tényezők összességéből, azaz kizárólag az ezen a területen nevelt szarvasmarhák tejének érzékszervi jellemzőiből, a nemzedékről nemzedékre átadott kézműves hagyományokat máig őrző feldolgozási eljárásból, valamint a feldolgozás és az érlelés helyeit jellemző mikroklímából adódik. A „Provolone del Monaco” származási helyén termelt tej az országos átlagnál magasabb értékeket mutat a zsír és a fehérjetartalom tekintetében, amihez járul kalciumtartalma és sovány szárazanyag-tartalma (zsíraltalanított szárazanyag). Az alábbi táblázatokban felsoroltak megerősítik a termék tápértékbeli gazdagságát és a tejnek a sajtgyártásban mutatkozó magas hozamát.

A Sorrentói-félszigeten található Lattari-hegység területén termelt tehéntej átlagos érzékszervi jellemzői:

| Zsír % | Fehérje % | Ca  | Hamu  | MSSZ (*) | Fajsúly |
|--------|-----------|-----|-------|----------|---------|
| 3,3    | 3,1       | 157 | 0,730 | 8,72     | 1,0308  |

(\*) Sovány szárazanyag-tartalom

Az agerolai fajta szarvasmarha tejének átlagos érzékszervi jellemzői:

| Zsír % | Fehérje % | Ca    | Hamu  | MSSZ (*) | Fajsúly |
|--------|-----------|-------|-------|----------|---------|
| 3,9    | 3,5       | 159,7 | 0,752 | 8,87     | 1,0314  |

(\*) Sovány szárazanyag-tartalom

E sajátosságok és egyedi paraméterek összessége eredményezi azt, hogy ez a tej különlegesen hajlamos a koagulációra és az azt követő „gyúrásra”, valamint azt, hogy az így nyert sajt végső állaga igazán előnyös jellemzőkkel bír, különösen a keverék rugalmassága és szilárdsága tekintetében.

Mind ezek az adatok kifejezetten megerősítik e tej összetételének sajátosságát, ami a „Provolone del Monaco” ízére és zamatára kedvező befolyást gyakorol.

Az OEM-mel ellátott termék jellegzetessége már a régi időktől fogva szorosan kötődik az őshonos agerolai fajta szarvasmarhához, amely a „Provolone del Monaco” előállítására szolgáló tejet adja. Ez a fajta az évek során alakult ki a rideg, legelők és menedékek nélküli környezetben, ahol vaskossá és ellenállóvá vált. A gyatra táplálkozás ellenére képes volt elfogadható mennyiségű, kitűnő érzékszervi tulajdonságokkal bíró tejet adni, amelynek nagyobb része a „Provolone del Monaco” előállítására szolgált.

A Sorrentói-félszigeten található Lattari-hegység területén élő szarvasmarha tenyésztése egészen i. e. 264-re nyúlik vissza. A hegység első lakosai, a picének átalakították a környezetet, erdők kiirtásával művelhető területeket nyertek, és elkezdtek háziállatok, különösen a hegyvidéki, tejtermelő szarvasmarha tenyésztését. Így jött létre az elkövetkező évszázadok alatt – a számtalan betelepített fajtaival végrehajtott keresztezés révén – az a szőrzet, a törzs, a végtagok és a csontváz tekintetében sajátos morfológiai és szomatikus jellemzőkkel bíró fajta, amelyet 1952 óta agerolainak neveznek, és amelynek tejét a kimagasló zsírtartalom jellemzi. Az 1900-as évek elején Enrico Mollo állatorvos

a következőképpen írta le az ezen a területen élő fajtát: „... tejtermelő szarvasmarha ... egy méter harmincöt centiméter és egy méter negyven centiméter közötti magasságú, némely egyed ennél magasabb; élő súlya három és fél mázsa és négy mázsa között mozog; szőrzete sötét, világos csíkkal a hátán ... jó tejtermelő, naponta tizenhét-tizenkilenc liter tejet ad ... tavasszal-nyáron, amikor a takarmány zöld és az éghajlat enyhülni kezd, a tej aromásabbá válik ... a sajtermelés legérdekesebb részét a provolone manufakturális előállítását jelenti”. Elegendő, hogy csak a tej 20 %-a származzék az agerolai fajtától ahhoz, hogy a „Provolone del Monaco” sajt összetéveszthetetlen jellege kialakuljon. Az agerolai fajta szarvasmarha teje a többi fajta által adott tej átlagához képest magasabb zsír- és fehérjeértékeket mutat, és ez – a kalciumtartalom és a sovány szárazanyag-tartalom (zsírtalanított szárazanyag) értékekkel együtt – fokozza a termék tápértékbeli gazdagságát, és a tejnek a sajtgyártásban megmutatkozó magas hozamát, valamint biztosítja a provolone azon sajátos íz- és aromajellemzőit, amelyek a sajt jellegzetességét adják.

Az alábbi táblázat a sajt kémiai jellemzőit mutatja be.

A természetes anyagok vonatkozásában a sajt kémiai összetétele a következő:

|                      |         | A természetes anyagra |        |           |                |        |
|----------------------|---------|-----------------------|--------|-----------|----------------|--------|
| Provolone del Monaco | Minőség | Víz %                 | Zsír % | Fehérje % | Sók összesen % | NaCl % |
|                      |         | 40,20                 | 28,50  | 27,20     | 4,10           | 2,20   |

A szárazanyag vonatkozásában a sajt kémiai összetétele a következő:

|                      |            | 100 egység szárazanyagra |           |                |        |
|----------------------|------------|--------------------------|-----------|----------------|--------|
| Provolone del Monaco | Minőség    | Zsír %                   | Fehérje % | Sók összesen % | NaCl % |
|                      | Teljes tej | 47,65                    | 45,48     | 6,85           | 3,67   |

A földrajzi területen számos völgy található, amelyek mélyen beszabdadják a tengerpartot, és több kilométer mélyen benyúlnak a szárazföldre. A völgyeket jelentős szintkülönbségek, változatos növényzet és jelentős sziklaképződmények jellemzik. A területre jellemző szélsőséges hegy- és vízrajzi változatosság, valamint a vidéket alkotó különböző zónák között megmutatkozó morfológiai sokféleség heterogén mikroklímák kialakulását eredményezi. A terület általában igen egyenetlen jellegű, kifolyólag a benapozottságot illetően az egymással szomszédos zónák között is szélsőséges különbségek vannak. Ennek, valamint a változó tengerszint feletti magasságnak az eredményeképpen – a tenger enyhítő hatása ellenére – a területen fellelhető növényzet igen változatos. Az évi középhőmérséklet a tengerparton 16 és 20 °C között, az északi lejtőkön 12 és 16 °C között mozog, a legalacsonyabb – 8 és 12 °C közötti – értékek a magasabban fekvő részekben mérhetők. Ezen körülmények következtében az izotermák elhelyezkedése követi az egyes területek tengerszint feletti magasságát. A csapadékot helyileg jelentősen befolyásolják a mészkő-kiemelkedések; a csapadék átlagban körülbelül 100 napra oszlik el, a magasabban fekvő részekben intenzívebb esővel. A széljárás, számos szélcsendes nap mellett, túlnyomórészt délnyugati irányú.

A „Provolone del Monaco” (a szerzetes provolonéja) elnevezés régmúlt időkre nyúlik vissza, és szorosan kapcsolódik ahhoz a módhoz, amellyel ezt a sajtot eladás céljából a nápolyi piacra szállították, pontosabban ahhoz az időszakhoz, amikor e vidék sajtermelői úgy döntöttek, hogy zömmel érlelt sajtokat állítsanak elő, mert arra kényszerítette őket a szükség, hogy a közeli Nápoly városba irányítsák át kereskedelmüket. Az utak járhatatlansága miatt Nápolyt legkönnyebben tengeri úton lehetett megközelíteni: a hosszú és fáradtságos utazás az éjszaka közepén kezdődött. A provolonét evezős hajókra rakodták, és az alkalmi kereskedővé vált parasztok a szerzetesek csuhájához hasonló hatalmas köpenybe burkolóztak azért, hogy védjék magukat a tengeri és az éjszakai nedvességtől. Nápolyban a kikötő melletti piacon dolgozó emberek a szállítókat szerzeteseknek, az általuk árult sajtot pedig a szerzetes provolonéjaként kezdték emlegetni. Ettől kezdve ezt a sajtot a „Provolone del Monaco” névvel illetik, ez pedig a hagyomány és a területtel való kapcsolat olyan elemeit mutatja, amelyek lehetővé teszik, hogy a termék megkapja az 510/2006/EK rendelet 2. cikkének (2) bekezdése szerinti elismerést.

#### 4.7. Ellenőrző szerv:

Név: ISMECERT  
Cím: Centro Direzionale Isola G1  
80143 Napoli  
ITALIA  
Tel. +39 0817879789  
Fax +39 0816040176  
E-mail: info@ismecert.it

Az ellenőrző szerv teljesíti az EN 45011 szabvány által előírt feltételeket.

#### 4.8. Címkézés:

Forgalomba hozatalkor a provolone formáinak minden cikkelyén – vonalból vagy pontokból álló megjelenítési móddal – hőnyomással szerepelnie kell az ismertetőjelnek, amelyen fekete színnel a „Provolone del Monaco” felirat és az ellenőrző rendszerbe bejegyzett, minden egyes termelőhöz hozzárendelt azonosítási szám olvasható. A „Provolone del Monaco” OEM formákra elhelyezendő címkén világos, eltávolíthatatlan és minden más felirattól jól megkülönböztethető betűkkel az alábbi megjelöléseknek kell szerepelniük: a) az alább szereplő, az OEM-mel együtt használandó specifikus és egyértelmű, művészi kialakítású grafikus logó; b) az uniós jelkép; c) a gyártó és/vagy csomagoló cég/személy neve, vezetéknéve, illetve cégneve és címe; d) az ellenőrző rendszerbe bejegyzett, minden egyes termelőhöz hozzárendelt azonosító szám; e) a hatályos jogszabályoknak megfelelő terméksúly; f) az agerolai őshonos genetikai fajtájú szarvasmarha (TGA) tejéből felhasznált minimális mennyiség; g) a felhasznált oltó típusa; h) az érlelés ideje, amennyiben meghaladja a hat hónapot. Ezeknek a megjelöléseknek kisebb betűkkel kell szerepelniük, mint amilyeneket a „Provolone del Monaco” OEM jelölésére használtak. A „Provolone del Monaco” OEM logóján a Lattari-hegység és a Sorrentói-félsziget területére jellemző, rafiával átkötött „Provolone del Monaco” stilizált ábrája jelenik meg.

