

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 234/07)

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

„NIEHEIMER KÄSE”

EK-sz.: DE-PGI-0005-0530-14.03.2006

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Bundesministerium der Justiz
Cím: Mohrenstrasse 37
10117 Berlin
DEUTSCHLAND
Tel. +49 3020259333
Fax +49 3020258251
E-mail: —

2. Csoportosulás:

Név: Verein Schutzgemeinschaft Nieheimer Käse
Cím: c/o Käserei Pott
Untere Mauerstrasse 32
33039 Nieheim
DEUTSCHLAND
Tel. +49 5274472
Fax +49 5274953778
E-mail: menne.thomas.nieheim@t-online.de
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:

„Nieheimer Käse”

4.2. Leírás:

A „Nieheimer Käse” zsírszegény, fehérjében gazdag savanyútejsajt.

Külső: A sajt kívülről sima, nem ráncos. Színe a sárgástól a szürkészöldig terjedhet. Felületét komlólevelek boríthatják (ebben az esetben erre a megnevezéssel összefüggésben megfelelően utalni szoktak).

Belső: A sajtot felvágva sima, tömör, egyenletes színezetű szeletet kapunk, amelyben kömény is előfordulhat. Éreletlen túródarabok jelenléte nem felel meg a kívánt megjelenési formának. A sajt állaga a jól szeletelhetőtől a morzsolhatóig terjedhet.

Szag és íz: Tiszta, csípős, pikáns, a fűszerezésnek megfelelően köményes íz.

Forma, méret és tömeg: A sajtot jellemzően 4,0–4,5 cm átmérőjű, 2,0–2,5 cm magas és 32–37 g tömegű hengeres formában készítik, azonban ettől lehetséges eltérés.

Összetétel: A Nieheimer Käse soványtúróból és asztali sóból készül, és a jól szeletelhetőől a morzsolhatóig terjedő állagú változatokban értékesítik. Köményt is tartalmazhat. Fokozottabb érés esetén csökken a víztartalom, az összetevők pedig megfelelően változnak.

A Nieheimer Käser összetételét és összetevőit ezért a savanyútúró mint kiindulási termék paramétereinek meghatározásával definiálják. A felhasználandó savanyútúró olyan soványtúró, amelynek szárazanyag-tartalma legalább 33 %, pH-értéke 3,9–4,3 között van, zsírtartalma pedig nem éri el az 1 %-ot nedves tömegben. A végtermékben így például 45–46 %-os szárazanyag-tartalom esetén (jól vágható állag) a zsírtartalom a (tisztított) száraztömegben kb. 1,5–1,6 %. A zsírtartalom (Schmid–Bondsynski–Ratzlaff-módszer) ekkor kb. 0,7 %. Morzsolható sajt esetén a szárazanyag-tartalom legalább 60 %. A fent meghatározott száraztúró felhasználása esetén az értékesítésre kész Nieheimer Käse zsírtartalma mindig 1 % alatt marad.

A Nieheimer Käse érlelése kizárólag a savanyútúró baktériumtenyésztésén és élesztőjén alapul, egyéb érlelési kultúrák hozzáadása nélkül. A Nieheimer Käse ebben eltér más savanyútejsajtoktól.

4.3. Földrajzi terület:

A Nieheimer Käse előállítási területe Nieheim település környéke.

A felhasznált tejnek és száraztúrónak nem kell az említett földrajzi területről származnia.

4.4. A származás igazolása:

A Nieheimer Käse termeléséhez szükséges összetevőket az áru gyártóüzembe érkezésekor az üzemvezető, a minőségbiztosításért felelős munkatárs vagy azok helyettese ellenőrzi, és ezeket jegyzőkönyvben rögzíti. Áru érkezésekor továbbá minden esetben megőrzik a szállítólevelet. Az előállított áru elszállításakor rögzítik a szállítólevelek adatait, hogy az adott alapanyagot azonosítani lehessen.

A származási igazolást lehetővé tevő jelölésre a termék címkézése keretében kerül sor (termelési tétel megjelölése) úgy, hogy a termék csomagolásán vagy a termékek kísérő dokumentumán megfelelő jelzést tüntetnek fel. A Nieheimer Käse tételmegjelölése tekintetében egy tételnek egy termelési nap felel meg.

4.5. Az előállítás módja:

A sajtot olyan (saját készítésű vagy máshonnan beszerzett) száraztúróból állítják elő, amely a következő minőségi paramétereknek felel meg: legalább 33 %-os szárazanyag-tartalom, 3,9–4,3 közötti pH-érték, 1 %-nál kisebb zsírtartalom a nedves tömegben. A száraztúrót teljes egészében tehéntejből nyerik, majd húsdarálóban apróra őrlik, és ládába töltik. Az így kapott túrómasszát érlelőhelyiségekbe viszik. Az érlelési folyamat időtartama a hőmérséklettől és a levegő páratartalmától függően 3–5 nap lehet. A túró akkor érett, ha a massa sárgás színezetűvé válik. A feldolgozás következő szakaszához a megfelelő időpontot az ezért felelős személyek határozzák meg optikai és érzékszervi vizsgálattal. Ekkor asztali sót (2,5–3,5 %) és adott esetben köményt (0,01–0,03) adnak a masszához, amelyet addig kevernek, amíg abban a hozzáadott anyagok egyenletesen el nem oszlanak. Ezt követően a sajtmasszából 4,0–4,5 cm átmérőjű hengereket formáznak, amelyeket sajtthárfaival 2,0–2,5 cm széles darabokra váganak fel. A henger alakú sajt darabokat egyesével sajtdeszkákra helyezik, hogy kihűljenek. Ezután a sajtot légáteresztő csomagolásba csomagolják, hogy szellőzhessen, és lassan kiszáradhasson. A csomagolás egy védőrétegni komló is lehet. Ebben az esetben fel szokták hívni a figyelmet erre a csomagolási, illetve kiszerezési módzatra.

4.6. Kapcsolat:

A tej napon vagy tűz közelében megalvad. Németország területén már Krisztus előtt is készítettek savanyútejsajtokat a hő és a tejsavbaktériumok együttes hatására alapozva. A savanyútejsajtok a kevés „ősi német” sajt készítési találmány közé tartoznak. Németországban számos területen van komoly hagyománya a legkülönbözőbb savanyútejsajtok előállításának. Nieheim térségében a Nieheimer Käse már a 19. század elején kialakult mint olyan helyi specialitás, amely a többi savanyútejsajt-fajtától előállítása és érlelése tekintetében különbözik.

A Nieheimer Käse olyan hagyományos regionális különlegesség, amely régiókon túlnyúló ismertségnek és nagy elismerésnek örvend. A Nieheimer Käse eredete a nieheimi és a környékbeli évszázados paraszti sajt készítésre nyúlik vissza. A hagyományos receptek és a kézműves sajt készítés tapasztalatai nemzedékről nemzedékre szálltak. A lényeg az a különleges elkészítési mód, amelynek során a száraztúrót előbb megőrlik, ezt követően kádakban érlelik, végül darabolják. A máig is élő nieheimi sajt készítési hagyomány a 20-as, 30-as évek óta rendszeresen megrendezésre kerülő nieheimi sajt vásárokon jelenik meg. A nieheimi sajt leírása és kiváló minőségének dicsérete már 1857-ben szerepelt a *Landwirtschaftliche Zeitung für Westfalen-Lippe* című mezőgazdasági újságban (vö. *Landwirtschaftliche Zeitung für Westfalen-Lippe*; XIV 1857; 179–181. hasáb: Die Käsefabrikation auf Gut „Externbrock” bei Nieheim in Westfalen).

A Nieheimer Käse a *Handbuch der Käseertechnik* (H. von Klenze; Verlag M. Heinsius; 1884, 586. és köv. o.) című könyvben is több hivatkozást találunk, ahol megemlítik, hogy a Nieheimer Käse a veszfáliei Nieheim város környékéről származik. A *Die Warte* (5/1934. sz., Georg Hilka: „Aus der heimischen Wirtschaft: Die Zubereitung des weit bekannten Nieheimer Käse”) című kiadvány arról tájékoztat, hogy a Nieheimer Käse évszázadok óta létező nieheimi helyi termék. A *Molkerei- und Käsezeitung* (Hildesheim, 5/1965, 173. o.) című újság pedig arról ír, hogy a Nieheimer Käse előállítása elsősorban Nieheim településre és környékére összpontosul.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Landesamt für Ernährungswirtschaft und Jagd Nordrhein-Westfalen
Cím: Postfach 30 06 51
40406 Düsseldorf
DEUTSCHLAND
Tel. +49 23613050
Fax +49 23613053215
E-mail: poststelle@lanuv.nrw.de

4.8. Címkézés:

—

—————