

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 234/08)

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

„PIAVE”

EK-sz.: IT-PDO-0005-0686-04.03.2008

OFJ () OEM (X)

1. Elnevezés:

„Piave”

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 „Piave” hengeres formájú, főzött sajtésztaájú, kemény, érlelt sajt, amelyet tehéntejből állítanak elő.

A Piave sajt a következő változatokban kerül forgalomba:

Fresco: 20 napnál hosszabb, de 60 napnál rövidebb érlelésű; átmérője 320 mm ± 20 mm; peremmagassága 80 mm ± 20 mm; tömege 6,8 kg ± 1 kg.

Mezzano: 60 napnál hosszabb, de 180 napnál rövidebb érlelésű; átmérője 310 mm ± 20 mm; peremmagassága 80 mm ± 20 mm; tömege 6,6 kg ± 1 kg.

Vecchio: 6 hónapnál hosszabb érlelésű; átmérője 290 mm ± 20 mm; peremmagassága 80 mm ± 20 mm; tömege 6,0 kg ± 1 kg.

Vecchio selezione oro: 12 hónapnál hosszabb érlelésű; átmérője 280 mm ± 20 mm; peremmagassága 75 mm ± 20 mm; tömege 5,8 kg ± 1 kg.

Vecchio riserva: 18 hónapnál hosszabb érlelésű; átmérője 275 mm ± 20 mm; peremmagassága 70 mm ± 20 mm; tömege 5,5 kg ± 1 kg.

A „Piave” sajt a következő jellemzőkkel bír:

Zsírtartalom: a friss sajtban 33 % ± 4 %, a közepesen érett sajtban 34 % ± 4 %, az érett sajtban > 35 %.

Fehérjertartalom: a friss sajtban 24 % ± 4 %, a közepesen érett sajtban 25 % ± 4 %, az érett sajtban > 26 %.

- Íz: eleinte – különösen a friss sajt esetében – édeskés és tejes, ami azonban még a közepesen érett sajt nál is érezhető. Az érlelés előrehaladtával egyre erősebb íz érvényesül és mind intenzívebbé és testesebbé válik, olyannyira, hogy a legérettebb sajtoknál már enyhén pikáns íz is érződik.
- Kéreg: a friss sajtot puha és világos kéreg borítja, amelynek vastagsága és állaga az érlelés előrehaladtával egyre erősödik és az érett Vecchio, Vecchio Selezione Oro és Vecchio Riserva típusoknál keményre és egyre sötétebb, okkersárgába hajló színűvé válik.
- Sajtészta: jellegzetessége, hogy nem lyukacsos. A friss típusnál kinézetre fehér és homogén, míg az érettebb típusoknál szalmasárgává, állaga pedig szárazabbá, szemcsésebbé és ropogósabbá válik, olyannyira, hogy az érett Vecchio, Vecchio Selezione Oro és Vecchio Riserva típusoknál jellegzetesen enyhén morzsálódóvá válik.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

A „Piave” sajt előállításához használt tej kizárólag Belluno megyéből származik, és annak legalább 80 %-át az előállítás térségére jellemző szarvasmarhafajták – az olasz barna, az olasz tarka és az olasz fríz – egyedei adják.

A többi felhasznált nyersanyag is megfelel a helyi hagyományok tiszteletben tartására vonatkozó szempontoknak. Sajátos tejtöltő és savós oltó kerül ugyanis felhasználásra, amelyet ugyancsak helyben állítanak elő, Belluno megyéből származó tejből, illetve a feldolgozás során keletkező savóból, és őshonos törzsekhez tartozó fermentáló anyagokat tartalmaz.

A tejtöltő savszintje $10^{\circ}\text{SH}/50 \pm 3$.

A savós oltó savszintje $27^{\circ}\text{SH}/50 \pm 3$.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

A tejelő szarvasmarhák takarmányozásának a következő követelményeknek kell megfelelnie:

A takarmány legalább 70 %-ának, illetve a száraztakarmány-adag legalább 50 %-ának a 4. pontban meghatározott, teljes egészében hegyvidéki fekvésű termőterületről kell származnia.

A takarmány nem tartalmazhatja a következőket:

- iparilag kezelt takarmányok,
- zöldség, gyümölcs és repce,
- karbamid, karbamid-foszfát, biuret.

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

A teljes előállítási folyamatnak (tejtermelés, titrálás, hőkezelés, oltóanyag készítése, alvasztás, leöntés/formázás, sajtolás és bélyegzés, előérlelés, sózás) a 4. pontban meghatározott területen belül kell végbemennie.

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

—

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A „Piave” terméknevezés a peremre teljes hosszában rá van bélyegezve függőleges elhelyezkedésű és váltakozó írásirányú ($70 \text{ mm} \pm 5 \text{ mm}$ magas) betűkkel.

Minden korongon feltüntetik a gyártási tétel számát, amelynek lehetővé kell tennie a gyártás évének, hónapjának és napjának beazonosítását. A gyártási tétel kódját a peremre és a korong egyik lapjára kell rányomni.

A korongok másik lapjára egy címke kerül, a következő feliratokkal:

- „Piave” Denominazione d'Origine Protetta,
- Fresco vagy mezzano vagy vecchio (vecchio selezione oro — vecchio riserva)
- a gyártó védjegye vagy cégneve.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A „Piave” sajt előállításának területe Belluno megye területére terjed ki.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

Belluno megye területe teljes egészében hegyvidéki fekvésű. Földrajzi határait olyan hegyláncok képezik, amelyek Belluno megyét keletről Friuli Venezia Giulia tartománytól, délről a Treviso és Vicenza megyékben fekvő venetói síkságtól, nyugatról Trentino Alto Adige tartománytól, északról pedig Ausztriától választják el. A területet északról kiindulva, déli, dél-keleti irányban szeli át a Piave folyó, amelynek forrása a Val Visdende völgyben, a Peralba hegyen található, Comelico térségében, Belluno megye legészakibb részén.

A hegyláncok – ezen belül is észak-nyugaton a Dolomitok és dél-keleten az Elő-Alpok – jelenléte és eloszlása, valamint a területen teljes hosszában keresztülhaladó Piave folyó sajátos és a szomszédos térségektől eltérő környezetet alkot, amelyet a közeli területekhez képest igen magas éves csapadékmennyiség és meglehetősen alacsony éves átlagos középhőmérséklet jellemez. A hőmérséklet és a csapadékoság tekintetében jelentkező ezen különleges környezeti körülmények jellegzetes hegyi fűtársulások kifejlődését teszik lehetővé.

Belluno megye területe az olasz Alpokban, a Dolomitok térségében helyezkedik el és két fontos parkot foglal magában: a Dolomiti Bellunesi Nemzeti Parkot és a Dolomiti d'Ampezzo Tartományi Natúrparkot.

Belluno megye területének felszíne kizárólag hegyvidéki jellegű. A síkságok és a dombságok hiánya, valamint a terület magassági és lejtési értékei a mezőgazdasági hasznosíthatóság szempontjából Belluno megye egész területét kedvezőtlen helyzetű térséggé teszik, viszont ezek következtében válik a terület alkalmassá a tejtermelésre és a sajtkészítésre: Belluno megyét kiterjedt legelőterületek jellemzik, amelyek nagysága eléri a 13 000 hektárt, és amelyeken egyedenként 4,38 hektárnyi terület áll rendelkezésre, ami messze meghaladja a szomszédos területek átlagát (0,67 hektár/egyed).

5.2. A termék sajátosságai:

A „Piave” sajtot a következő tulajdonságok jellemzik:

- a különböző érlelési szakaszokat jellemző érzékszervi profil, amelyet a kétféle beoltás kombinációja következtében végbemenő proteolitikus és lipolitikus folyamatok és a jelen lévő őshonos mikroorganizmusok határoznak meg,
- a gázképződés nélküli erjedés következtében tömör sajtteszta,
- a kevésbé érett termékben erősebben érezhető tejes aroma,
- a fokozatosan erősebbé és testesebbé váló – az érettebb változatoknál enyhén pikáns – íz, amely sosem lesz túlzottan hangsúlyos, ami a „Piave” sajt kiegyensúlyozott, egyedülálló és jól felismerhető ízét adja.

A fenti minőségi jellemzők kialakulása két fő tényezőnek köszönhető:

- a) az előállításához felhasznált tej, amely zsírban és fehérjében gazdagabb, mint más térségekben (akár Veneto tartományon belül is).

A „Piave” előállításához használt tej ugyanis kizárólag Belluno megyéből származik és átlagos zsír- (3,93 %) és fehérjetartalma (3,35 %) magasabb, mint a többi, Veneto tartományban termelt tejé (zsír: 3,69 %, fehérje: 3,27 %), illetve mint az országos átlag (zsír: 3,70 %, fehérje: 3,28 %).

b) a felhasznált jellegzetes – őshonos – tej-mikroflóra.

A „Piave” sajt előállításához használt tejtöltő és savós oltó ugyanis helyben készül olyan tejből, illetve a megmunkálás során keletkező savóból, amelyek itt őshonos törzsekhez tartozó fermentáló anyagokat tartalmaznak. Mivel teljes egészében a térségben készül, az ezen természetes kultúrákból származó mikrobás flóra az előállítási földrajzi terület egyfajta mikrobiológiai lenyomatát képezi és a benne jelen lévő mikroorganizmusok között létrejövő összetett kölcsönhatások meghatározó tényezőnek tekinthetők a „Piave” sajtra jellemző sajátságos érzékszervi tulajdonságok kialakulásában.

5.3. *A földrajzi terület és a termék (OFJ) különleges minősége, jellemzője, illetve speciális minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője (OEM) közötti okozati kapcsolat:*

A „Piave” érzékszervi és tápanyagjellemzői a hegyvidéki előállítási terület földrajzi, környezeti és termelési sajátosságaiból fakadnak.

A „Piave” előállításához felhasznált – zsírban és fehérjében gazdagabb – tej kimagasló tulajdonságai ugyanis a hegyvidéki állattartás következményei.

A hegyvidéki területet általában, de Belluno megyét különösen alacsony tejtermelési mutatók jellemzik. A Belluno megyében állandó takarmánytermesztésre, illetve legeltetésre rendelkezésre álló területeken a hektáronkénti tejtermelés (ami a többi megye legelőhektáronkénti 272 literes átlagánál 10 literrel alacsonyabb) és az állatonkénti tejhozam (ami a tartományi 57 hektoliteres éves átlaggal szemben itt állatonként évi 44 hektoliter) jelentősen alatta van más térségek átlagának. Belluno megyében az egységnyi legelőre jutó állatállomány is jóval kisebb, mint más szomszédos területeken és megyékben; ahogy ugyanis ez már említésre került, a „Piave” előállítási területén állandó takarmánytermesztésre, illetve legeltetésre szarvasmarhánként rendelkezésre álló felület 4,38 hektár, ez sokkal magasabb, mint a szomszédos térségekben és meghaladja az országos átlagot is (0,67 ha/egyed).

Ezenkívül a környezeti körülmények – így a szomszédos területektől erősen eltérő átlagos hőmérséklet és csapadékosság – olyan jellegzetes hegyi fűtársulások kifejlődését teszik lehetővé, amelyek különleges aroma-összetevőkkel gazdagítják a bellunói tejet és ezáltal a „Piave” sajtot.

A fent említett tényezők – a behatárolt terület alacsony tejtermelési mutatói, a kiterjedt szabad legelőterület, valamint a szarvasmarhák táplálására bőségesen rendelkezésre álló takarmány és jellegzetes hegyi fűtársulások – együttesen egy jól körülhatárolható élőhelyet alkotnak, és ezek határozzák meg a Belluno megyében termelt tej sajátos minőségi jellemzőit.

A tej sajátos minőségi jellemzői – a két különböző, közvetlenül a sajtüzemben előállított természetes starter kultúra (tejtöltő és savas oltó) alkalmazásával együtt – olyan meghatározó tényezőket alkotnak, amelyeknek a „Piave” sajt különleges érzékszervi tulajdonságait köszönheti.

A Piave sajt készítésének hagyománya a bellunói térségben nemzedékről nemzedékre szállt át, és eredete az 1800-as évek végéig vezethető vissza, amikor is Itáliában létrejöttek az első hegyvidéki helyi tejüzemek.

Ezt a nagy múltú terméket a „Piave” névvel – ennek a nagy múltú folyónak a nevével – „szabályozott” módon 1960 körül kezdték előállítani, amikor is a Vallata Feltrina Községi Szövetkezeti Tejüzembe leadott napi száz mázsa tej egyharmadából Piave és Fior di latte sajt készült.

A „Piave” sajt az azonos nevű folyóról kapta nevét, amely meghatározza és északról kiindulva, déli, délkeleti irányban átszeli az egész bellunói térséget.

A termék napjainkra széles körű ismertségre és elismertségre tett szert a fogyasztók körében, olyannyira, hogy sajátosságai és jellegzetességei következtében a nyolcvanas évektől kezdődően komoly elismerésekben részesült mind belföldön – ahol 1986-ban, 1992-ben és 1994-ben a 23., 26., illetve 27. thienei tejipari szakvásáron elnyerte a Spino d'Oro díjat –, mind a hegyi sajtok nemzetközi seregszemlén, így 2005-ben a Veronai Sajtlimpián a – legkiválóbb olasz ízeket felsorakoztató – Buonitalia versenyen a legjobb exportsajt kategóriájában első, továbbá 2007-ben a dublini World Cheese Awardson, valamint a moszkvai PIR cheese versenyen a nagyon öreg sajtok kategóriájában ugyancsak első helyezést ért el.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

Ez a közigazgatási szerv, azzal, hogy a „Piave” OFJ elismerésére irányuló javaslatát a Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (Az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönye) 2008. január 8-i, 6. számában közzétette, elindította a belföldi kifogásolási eljárást.

A termékleírás egységes keretbe foglalt szövege megtekinthető az alábbi hivatkozásra való kattintással:

http://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 a minisztérium honlapján (<http://www.politicheagricole.it>) a „Prodotti di Qualità” címszóra (a képernyő bal oldalán), majd a „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]” (az 510/2006/EK rendelet szerinti uniós vizsgálat tárgyát képező termékleírások) hivatkozásra kattintva.
