

Módosítás iránti 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 238/08)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a módosítás iránti kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számított hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM
A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE
Módosítás iránti kérelem a 9. cikk alapján
„SPRESSA DELLE GIUDICARIE”
EK-sz.: IT-PDO-0105-0252-23.11.2006
OFJ () OEM (X)

1. A módosítással érintett termékleírás szakaszcíme:

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Nemzeti előírások
- Egyéb (kérjük, határozza meg)

2. **Módosítás típusa:**

- Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló lap módosítása
- Azon bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának módosítása, amely esetében sem az egységes dokumentumot, sem az összefoglalót nem tették közzé
- A termékleírás oly módon történő módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (3) bekezdése)
- A termékleírás hatóságilag elrendelt, kötelező egészségügyi vagy növény-egészségügyi intézkedések miatti átmeneti módosítása (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (4) bekezdése)

3. **Módosítás(ok):**

3.1. A termék leírása:

A módosítás a szárazanyag zsírtartalmára vonatkozik, amelyet „minimum 29 %, maximum 39 %” értékről „minimum 33 %, maximum 43 %” értékre emeltek fel annak érdekében, hogy jobban tükrözze a jelenlegi előállítási körülményeket. Hangsúlyozandó, hogy a százalékos értékek kiigazítása semmilyen módon sem módosítja a termék minőségi és érzékszervi jellemzőit.

3.2. A származás igazolása:

Módosult a származás igazolására vonatkozó leírás 4. cikke, amelybe beillesztették a nyomon követhetőségre vonatkozó adatokat, mivel a „Spresa delle Giudicarie” OEM elismerésének idején ez a cikk a történelmi tényezőket tartalmazta.

Következésképpen a hatályos termékleírás 6. cikkéből törölték az utolsó négy, a „környezethez való kötődést igazoló tényezők”-et tartalmazó bekezdést, mivel azok valójában a származás igazolására vonatkoztak, és ez utóbbit a 4. cikkbe illesztették be.

A hatályos termékleírás 6. cikkének utolsó előtti bekezdését, amely szerint: „A darabolók névsorát külön listán nyújtják be”, teljes egészében beépítették a módosított termékleírás 4. cikkébe. Ez a módosítás valójában nem jelent változást a termékleírásnak az elismerés alapjául szolgáló verziójához képest, és nem köti a meghatározott területhez a darabolást és a csomagolást.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„SPRESSA DELLE GIUDICARIE”

EK-sz.: IT-PDO-0105-0252-23.11.2006

OFJ () OEM (X)

1. Elnevezés:

„Spresa delle Giudicarie”

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:

Kereskedelmi forgalomba hozatalakor a „Spresa delle Giudicarie” OEM félkemény, tömör, henger alakú sajt, egyenes vagy enyhén domború peremmel és szürkésbarna vagy sötét okkersárga kéreggel. A sajtészta, amely a „fiatal” sajtok esetében különösen rugalmas, fehér vagy világos szalmaszínű, és elszórtan kis és közepes méretű lyukakat tartalmaz. Íze az édestől az aromásig változik, és hosszabb érlelés során alig érezhetően kesernyésbe hajlik. Tömege 7–10 kg közötti, átmérője 30–35 cm közötti, peremmagassága 8–11 cm között változik. A szárazanyag zsírtartalma minimum 33 %, maximum 43 %; nedvességtartalma a „fiatal” (azaz legalább három hónapig érlelt) sajtok esetében 32–40 % közötti, míg az „érett” (azaz legalább hat hónapig érlelt) sajtoknál 28–38 %.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

A „Spresa delle Giudicarie” OEM nyers tehéntejből készült sajt, amely Rendena (őshonos), Bruna, Grigio Alpina, Frisona és Pezzata Rossa fajtájú tehének két vagy három egymást követő fejéséből nyert és természetes úton részben fölözött tejéből készül.

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):*

A szarvasmarhákat állandó legelőkről származó réti szénával takarmányozzák, amely túlnyomó részben pázsitfűféléket tartalmaz. A „Spessa delle Giudicarie” OEM gyártásához tilos többek között kizárólag fűvel vagy bármely típusú silótakarmánnyal takarmányozott tehenektől származó tejeket használni.

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

A minőség, a nyomon követhetőség és az ellenőrzés biztosítása érdekében a tejtermelési, tejfeldolgozási és sajtkészítési műveleteket – egészen az érlelés befejezéséig – a 4. pontban meghatározott gyártási területen kell végezni.

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

—

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

A sajtot a „Spessa delle Giudicarie OEM” megjelölés azonosítja, amely egyszer vagy többször szerepel a sajt oldalán és dombornyomással a kérgen. A feliratnak a terméken szereplő bármely más felirathoz nagyobbak kell lennie. Az azonosító jelben szerepel a sajtüzem száma vagy hivatkozási kódja és a gyártási tétel. A sajt egészben vagy darabolva értékesíthető, a darabokon mindig szerepelnie kell a fenti azonosító adatoknak, továbbá a „fiatal” vagy „érett” típusjelzésnek.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása:**

A „Spessa delle Giudicarie” OEM gyártási területe a Giudicarie-, Chiese-, Rendena- és Ledro-völgyek területén, Trento-megyében található alábbi településeket érinti: Bersone, Bezzecca, Bleggio Inferiore, Bleggio Superiore, Bocenago, Bolbeno, Bondo, Bondone, Breguzzo, Brione, Caderzone, Carisolo, Castel Condino, Cimego, Concei, Condino, Daone, Darè, Dorsino, Fiavé, Giustino, Lardaro, Lomaso, Massimeno, Molina di Ledro, Montagne, Pelugo, Pieve di Bono, Pieve di Ledro, Pinzolo, Praso, Preore, Prezzo, Ragoli, Roncone, San Lorenzo in Banale, Spiazzo, Stenico, Storo, Strembo, Tiarno di Sopra, Tiarno di Sotto, Tione, Vigo Rendena, Villa Rendena, Zuclò.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel:**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai:*

A gyártási terület eredetileg a Val del Chiese és a Val Rendena kisebb területeire korlátozódott, azonban lassanként kiterjedt a Valli Giudicarie és Val di Ledro teljes területére, azonban Trento vagy a szomszédos Brescia megye más területeit nem érinti. A „Spessa delle Giudicarie” gyártási területeként ismert körzet jól felismerhető sajátosságokkal rendelkezik, köszönhetően hegyes domborzati viszonyainak, növényzetének, valamint klímájának, amely tükrözi az alpesi régió jellemzőit (a tél hideg, száraz és viszonylag hűvös, a nyár esős) továbbá hagyományainak és szokásainak, amelyek túlnyomó részben a pásztori életmódból származnak. A növényzet különleges, többek között a sziklákon és elsősorban a legelőkön és hegyi réteken növő számos alpesi őshonos fajnak köszönhetően, amelyeknek kedvez a különleges éghajlat és a bőséges, gyakran hó formájában lehulló csapadék.

5.2. *A termék sajátosságai:*

Az OEM „Spessa delle Giudicarie” sajtot az édestől az aromásig változó, az érleléssel kesernyessé váló jellegzetes íze, valamint a fiatal sajtoknál különösen rugalmas állaga különbözteti meg a többi sajttól.

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:*

A „Spessa delle Giudicarie” gyártási területe jól felismerhető sajátosságokkal rendelkezik, köszönhetően hegyes domborzati viszonyainak, növényzetének, valamint klímájának, amely tükrözi az alpesi régió jellemzőit (a tél hideg, száraz és viszonylag hűvös, a nyár esős), továbbá hagyományainak és szokásainak, amelyek túlnyomó részben a pásztori életmódból származnak.

A növényzet különleges, többek között a sziklákon és elsősorban a legelőkön és hegyi réteken növő számos alpesi őshonos fajnak köszönhetően, amelyeknek kedvez a különleges éghajlat és a bőséges, gyakran hó formájában lehulló csapadék.

Ezért a meghatározott földrajzi területről származó tejből, a megszokott és állandó, az idők során továbbadott módszerrel előállított sajt olyan sajátos érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik, amelyek karakteres, jól meghatározható ízben és aromában nyilvánulnak meg. A „Spressa delle Giudicarie” az emberek gondolataiban a helyi, hagyományos előállítással társul, amely nagyon régóta létjogosultságot szerzett a helyi gazdaságban és a Giudicarie völgyek lakóinak étkezési szokásaiban.

A sajt előállítása, a táplálkozásban betöltött fontos szerepe és a helyi gazdasághoz való hozzájárulása döntő szerepet játszott abban, hogy a lakosság széles rétegei a területen maradtak, megakadályozva ezzel a helyi települések elnéptelenedésének káros jelenségét.

A „Spressa delle Giudicarie” sajt gyártására vonatkozó legfrissebb adatok szerint az előállított mennyiség több mint 24 000 sajtkorongra becsülhető, amelyhez körülbelül 2,7 millió liternyi – 150 különböző tejgazdaságból származó – tejet használnak fel.

Az első történelmi adatok igen régre nyúlnak vissza, amint azt az 1249. évi „Regola di Spinale e Manez” is bizonyítja. Újabban a Spressa sajt említése megtalálható Marini „Urbario” c. művében az 1915 és 1916 évekre vonatkozóan, amely a „Spressa da polenta”-ra, mint jellegzetes sajtra hivatkozik.

A többi említésre méltó hivatkozás a 4. pontban meghatározott megyében található Caseificio di Coltura di Ragoli szállítóleveleinek és társasági nyilvántartásainak kivonata, amelyek tartalmazzák a Spressa gyártási listáját és eladási árait 1926-tól 1934-ig.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

Ez a közigazgatási szerv, azzal, hogy a „Spressa delle Giudicarie” oltalom alatt álló eredetmegjelölésének módosítására irányuló javaslatát a *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* (Az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönye) 2006. szeptember 22-i, 221. számában közzétette, elindította a belföldi kifogásolási eljárást.

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege megtalálható a következő internetcímen:

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.