

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

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 320/14)

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
„CASTELMAGNO”
EK-szám: IT-PDO-0217-0006-17.03.2006
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 származás igazolása:

A korábbi termékleírásban nem szereplő információk kerültek be a termék nyomon követhetőségére vonatkozóan.

3.2. Az előállítás módja:

Meghatározásra került a sajt készítése során a nyers tehéntejhez esetleg hozzáadandó juh- és/vagy kecsketej százalékos aránya.

Meghatározásra került a „Castelmagno” előállításához tejet adó szarvasmarhák genetikai típusa.

A termékleírásba bekerültek a tiltott takarmányok és tápok, valamint a takarmányadag kiegészítését szolgáló tápok összetevői.

Pontosították, hogy a fejések száma legfeljebb 4 egymást követő fejés lehet.

Részletesen leírták a „Castelmagno” hagyományos előállítási módszerét.

Meghatározták a „di Alpeggio”, azaz „alpesi” kiegészítő megjelölésű „Castelmagno” előállítási módját.

Pontosították azt, hogy a termékleírásban kezdettől fogva szereplő jellegzetesség – a sajtmassza belsejében esetenként látható zöldeskék érzet – a hagyományos (hosszú vaspálcákkal végzett kézi) technikának megfelelően a sajtforma esetleges kilyukasztásának is betudható.

Ezenfelül részletesen leírták, hogy annak érdekében, hogy a nemkívánatos penész és az atkák kifejlődését féken lehessen tartani, az érlelés alatt a formákat le szabad kefélni és/vagy mosni olyan természetes anyagok felhasználásával, amelyeknek nincs közvetlen színező hatásuk.

3.3. Címkézés:

Részletesen bemutatásra került az eredetet jelző védjegy, amellyel a formázás során a sajtot megbélyegezik.

Pontosították, hogy mivel a „Castelmagno” sajtot kizárólag a tengerszint feletti 600 méternél nagyobb magasságban állítják elő, a címkén szerepelhet a „hegyvidéki termék” kitétel.

Meghatározták a termék forgalomba hozatalát megelőzően elhelyezett, „forgónak” nevezett megfelelőségi védjegyet, amelyet az eredetvédjegyet tartalmazó oldalon kell elhelyezni. Leírták a „hegyvidéki termék” vagy „alpesi” kiegészítő megjelölést tartalmazó két forgó méreteit és kolorimetrikus mutatóit.

Pontosították a sajt értékesítésének módjait. A sajt egészben és felszeletelve, darabokra vágva és előre csomagoltan is árusítható.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„CASTELMAGNO”

EK-szám: IT-PDO-0217-0006-17.03.2006

OEM (X) OFJ ()

Ez az egységes dokumentum a termékleírás főbb elemeit tartalmazza tájékoztató jelleggel.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Cím: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tel. +39 0646655106
Fax +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.it

2. Csoportosulás:

Név: Consorzio per la Tutela del Formaggio Castelmagno
Cím: Piazza Caduti 1
12020 Castelmagno (Cuneo) CN
ITALIA
Tel. +39 0171986148
Fax +39 0171986148
E-mail: —
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. A termék típusa:

1.3. osztály – Sajtok

4. Termékleírás:

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

4.1. Név:

„Castelmagno”

4.2. Leírás:

Nyers tehéntejből, legalább 5, de legfeljebb 20 %-ban juh- és/vagy kecsketej hozzáadásával készült sajt. A szarvasmarháknak a Barà Pustertaler, a Bruna, a Pezzata Rossa d'Oropa, a Pezzata Rossa, a Montbeliard, a Grigio Alpina, a Piemontese, a Valdostana és ezek kereszteződéseiből létrejött genetikai típusokhoz kell tartozniuk.

A legrövidebb érlelési időszak (60 nap) vonatkozásában az OEM-mel ellátott termék jellemzői az alábbiak: 15–25 cm átmérőjű, lapos alapú hengerforma. A henger palástja 12–20 cm. A tömeg 2 és 7 kg között változik. Oltós alvasztású, préselt, félkemény tésztájú sajt, amelyet egész évben gyártanak, kivéve az alpesi típust, amelyet a május-október közötti időszakban állítanak elő. A sajtkegereg nem ehető, az érlelés elején vékony, sárgás-rózsaszínes, sima, viszonylag kemény, majd az érlelés előrehaladtával sötétebb színűvé, vastagabbá és érdessé válik. A sajtészta gyöngyház- vagy elefántcsontszínű az érlelés elején, majd az érlelés előrehaladtával okkersárga színűvé válik, belsejében esetenként zöldeskék erezzel. Az erezetet a hagyományos (hosszú vaspálcákkal kézzel végzett) technika szerint a formák kilyukasztása is okozhatja. A szerkezete az érlelés elején morzsálódó, az érlelés előrehaladtával tömörebb. Íze finom, az érlelés elején ízletes és enyhén sós, az érlelés előrehaladtával egyre ízesebb.

A szárazanyag zsírtartalmának aránya legalább 34 %.

A sajt kereskedelmi forgalomban egészben és szeletelve, darabokra vágva és előre csomagoltan is árusítható. A darabokra osztást és az előre csomagolást az előállítás földrajzi területén kívül is el lehet végezni.

4.3. Földrajzi terület:

A „Castelmagno” sajtot a Cuneo megyei Castelmagno, Pradleves és Monterosso Grana települések közigazgatási területén kell előállítani.

4.4. A származás igazolása:

Az előállítási folyamat minden szakaszát nyomon kell követni, rögzíteni kell az inputot (bemenő terméket) és az outputot (kimenő terméket). Ily módon, továbbá az állattenyésztőknek, a gyártóknak/érlelőknek, a csomagolóknak és az adagolóknak az ellenőrző szerv által e célra létesített és vezetett jegyzékeibe való felvételével, valamint az előállítási és tárolási jegyzékek vezetésével, a termelt mennyiségeknek az ellenőrző szerv részére történő bejelentésével biztosítható a termék nyomon követése és nyomon követhetősége (a termelési lánc elejétől a végéig). Ezenfelül az előállított tejet, valamint azokat a szarvasmarhákat, juhokat és kecskéket, amelyekről a nyersanyag származik, funkcionális ellenőrzésnek kell alávetni. Mindig jelen kell lennie az oltó műszaki adatlapjának és a feldolgozás alatt lévő tétel megjelölésének. Az előállított formák számát is havonta be kell jelenteni. Az „alpesi” kiegészítő megjelöléssel rendelkező „Castelmagno” sajt esetében az ellenőrző szerv által vezetett jegyzékbe be kell jegyezni azokat a földrésztleteket, ahol a legeltetett állatokat tartják. Az ilyen földrésztleteken meg van határozva az állatfajtánként termelt tej maximális mennyisége, amit a bélyegzésre való engedély kibocsátásakor figyelembe vesznek. Annak becslésekor, hogy a legeltetett területről maximálisan hány liter tej származhat, tekintettel kell lenni a növényzet összetételére, a felhasználás időpontjára, az állatok fajtájára és mennyiségére is; ezenfelül az ellenőrző szervnek évente be kell jelenteni a legeltetés kezdetének és végének időpontját. A hegyi legelőket az ellenőrző szervnek nyilvántartásba kell vennie. Az ellenőrző szerv a vonatkozó jegyzékekbe felvett valamennyi természetes és jogi személyt ellenőrizheti, a termékleírásban és az ellenőrzési tervben leírtaknak megfelelően.

Be kell tartani a tejtermelési, a tejfeldolgozási és az érlelési célú berendezésekre vonatkozó követelményeket. Az istállókat, ahol a tejet fejkik, a hatályos jogszabályoknak megfelelően nyilvántartásba kell venni, továbbá a feldolgozó egységeknek vagy CEE tanúsítvánnyal, vagy – közvetlen eladással foglalkozó üzemek esetén – a hatályos nemzeti jogszabályok alapján kibocsátott megfelelő egészségügyi engedéllyel kell rendelkezniük.

Az ellenőrző szervnek minden hónap 10. napjáig be kell jelenteni az előző hónapban az egyes üzemek által termelt vagy érlelt formák számát.

4.5. Az előállítás módja:

Az OEM termékhez tejet szolgáltató teheneket naponta legfeljebb kétszer lehet fejni. Nem szabad 2 napon túl tárolt vagy 4 egymást követőnél több fejésből származó tejet felhasználni. A gazdálkodás keretében a tehenek nem tölthetik a szárazon állási időszakot a tipikus előállítási területen kívül; kivételt képeznek a hegyi pásztorok tulajdonában lévő egyedek. A szarvasmarha-, esetleg juh- és kecskéállomány takarmányának alapját zömmel Castelmagno, Pradleves és Monterosso Grana települések területéről eredő, vegyes állományú mezei széna, továbbá legelőről és rétről származó zöldtakarmány vagy szénafélék képezik. Silózott kukorica használata tilos. A táplálékadag kiegészítését képező takarmányok alkotóelemeinek gabonafélékből, hüvelyesekből, ásványi sókból és a hatályos jogszabályok által megengedett vitaminokból kell származniuk. A tejet a tárolás során legfeljebb 6 °C-on szabad hűteni. Az esetleges lefölezést követően a tejet 30–38 °C-ra kell melegíteni. A tej pasztörizálása és hőkezelése nem megengedett. Tilos kultúrák használata. Az alvasztás 30 és 38 °C közötti hőmérsékleten, 30 és 90 perc közötti időtartam alatt, (legalább 70 % chimozint tartalmazó) folyékony borjúúllóval történik. Az üstben való feldolgozás során a sajtésztát 10–15 percig folyamatosan keverik. Az

így összetört alvadékot az üst alján üleptik vagy leöntik. Az alvadékot legalább 18 órán át pihentetik, és hűtése is megengedett. A 18 óra elteltével az alvadékot edényekbe teszik, és a szabályszerű erjedés érdekében az előző feldolgozási fázis során keletkezett savóba merítik 2–4 napra. Ezt követően az alvadékot összetörik, majd apróra morzsolják, összekeverik és sózzák. A terméket ekkor növényi vagy szintetikus anyagból készült textíliába tekerik, majd legalább egy napra fából vagy más megfelelő anyagból készült formázó formába helyezik, és kézi vagy gépi préselésnek vetik alá. A formákat szárazon még egyszer lehet sózni annak érdekében, hogy a sajt kérge színt és állagot kapjon. Az érlelésnek hűvös és nedves természetes barlangokban vagy ezeket a környezeti feltételeket megismétlő helyiségekben, legalább 60 napon át, fa- vagy más megfelelő anyagú léceken kell történnie. Az érlelési hőmérsékletnek 5 és 15 °C, a nedvességnek 70–98 % között kell maradnia, olyan hőmérsékletet és páratartalmat biztosítva ezzel, amelyek a Castelmagno OEM sajtra jellemző természetes penész megfelelő kifejlődéséhez szükséges feltételeket garantálják. Az érlelés alatt a formákat le szabad kefélni és/vagy mosni olyan természetes anyagok felhasználásával, amelyeknek nincs közvetlen színező hatásuk, avégett, hogy a nemkívánatos penész és az atkák kifejlődését korlátok között lehessen tartani. A „Castelmagno” sajt viselheti az „alpesi” kiegészítő megjelölést azzal a feltétellel, hogy a tej kizárólag május elejétől október végéig tartó időszakban, legalább 90 %-ban helyi növényzetből álló legelőn táplált szarvasmarhától, kecskétől vagy juhtól származik, valamint az egész előállítás folyamata alpesi környezetben történik és a sajt készítés a tengerszint feletti 1 000 méternél magasabban zajlik.

4.6. Kapcsolat:

A természeti tényezők tekintetében az érintett hegyvidéki terület sajátos éghajlati feltételeit kell megemlíteni, amelyek hatást gyakorolnak az alpesi állóolajok tartalmazó takarmányra, valamint a termék természetes éréseire. Az emberi tényezők tekintetében a feldolgozás műszaki jellemzőiben is megmutatókozó évszázados hagyomány folyamatosságát kell kiemelni, amely a már rögződött szokásokat tiszteletben tartva fennmaradt.

4.7. Ellenőrző szerv:

Az ellenőrző szerv teljesíti az EN 45011 szabvány szerinti feltételeket.

Név: INOQ — Istituto Nord Ovest Qualità
Cím: Piazza Carlo Alberto Grosso 82
12093 Moretta (Cuneo) CN
ITALIA

Tel. +39 0172911223

Fax +39 0172911320

E-mail: —

4.8. Címkézés:

A terméket a formázás során a forma aljával érintkező oldalra nyomott logóval megbélyegzik. A termék kereskedelmi forgalomba hozatala előtt a szabványos sajton azonosító jelet – úgynevezett forgót – helyeznek el, amely a megfelelőséget tanúsítja az eredetvédjegyet viselő oldalon. Az eredetvédjegy egy stilizált „C” betű, amely felső részén alpesi csúcsokat, középen egy elliptikus felvágott sajtformát körvonalaz. A védjegy két méretben készül: 11 × 12 cm-es a 2 és 3 kg közötti formák, 15,3 × 16,3 cm-es a 3 és 7 kg közötti formák megbélyegzéséhez.

Mivel a „Castelmagno” sajtot a tengerszint feletti 600 méteres magasság felett állítják elő, címkéjén a „prodotto della montagna” („hegyvidéki termék”) megjelölést viseli; amennyiben a tejtermelés és a sajt készítés a tengerszint feletti 1 000 méternél magasabban történik, az OEM sajt címkéjén a „hegyvidéki termék” helyett a „di Alpeggio” („alpesi”) megjelölés szerepel. A hegyvidéken előállított „Castelmagno” sajt esetében a forgó felirata kék mezőben van. Az alpesi „Castelmagno” sajt esetében a forgó „di Alpeggio” („Alpesi”) megjelölése a forgót alkotó négy lapáton szerepel; a „Castelmagno” felirat mohazöld színű mezőben található, a „Castelmagno” felirat belsejében elhelyezett „di Alpeggio” („Alpesi”) felirat betűi 6 mm magasak. Mindkét feliraton szerepel a „crosta non edibile” („nem ehető kéreg”) kifejezés.

Csak miután ezt a védjegyet és címkét elhelyezik, kerülhet sor a termék forgalomba hozatalára „Castelmagno DOP” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel. A megfelelőségi védjegy olyan, négy lapátból álló, 18 cm átmérőjű, kör alakú papír ismertetőjegy, amelyen az eredetvédjeggyel megegyező rajz szerepel. A jegyen szerepelnie kell a jogszabály szerinti feliratoknak, a „Castelmagno” oltalom alatt álló eredetmegjelölésnek, és adott esetben a „hegyvidéki termék” vagy „alpesi” kiegészítő megjelölésnek. Az adagokra osztott és előre csomagoltan árusított sajton mindig felismerhetőnek kell lennie az eredetvédjegynek és az azonosító jegynek. Az adagokra osztott vagy előre csomagolt termékhez tartozó címkén szerepelnie kell a gyártó és az érlelő nevének, a címkének meg kell felelnie a címkékre és az élelmiszerek megjelenésére vonatkozó hatályos jogszabályi előírásoknak, és mindig láthatónak kell lennie az OEM terméket jelölő jegyeknek, az adott tételszámnak annak érdekében, hogy a termék a lehető legjobb nyomon követhető legyen.
