

**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 320/20)

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**

**„HESSISCHER HANDKÄSE”, „HESSISCHER HANDKÄS”**

**EK-szám: DE-PGI-0005-0618-06.07.2007**

**OFJ ( X ) OEM ( )**

**1. Elnevezés:**

„Hessischer Handkäse”, „Hessischer Handkäs”

**2. Tagállam vagy harmadik ország:**

Németország

**3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**

**3.1. A termék típusa:**

1.3 osztály: Sajtok

**3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:**

A „Hessischer Handkäse”/„Hessischer Handkäs” olyan kis sajtcipó, amelyet eredetileg kézzel formáztak, és így tenyérnyi méretű volt. A sajtok csoportosításán belül a „Hessischer Handkäse”/„Hessischer Handkäs” a savanyútejből készült sajtok közé tartozik, ezek alapanyaga főként a savanyútejútúró, amelyet kizárólag savanyítással (oltóenzim nélkül) állítanak elő.

A „Hessischer Handkäse”/„Hessischer Handkäs” léteznek vörös sajként (sárga sajt) és penészes sajként is. Az utóbbi esetben különböző mértékű a penészképződés. A kézzel formázott sajt jellemző formája a hagyományos elkészítési mód miatt a cipóalak. A sajt tömege 20 gramm és 125 gramm között van. A „Hessischer Handkäse”/„Hessischer Handkäs” kizárólag „sovány sajt” zsírtartalom-fokozattal készül.

A „Hessischer Handkäse”/„Hessischer Handkäs” a következő tulajdonságokkal rendelkezik:

**a) Vörös mosott sajként (sárga sajt):**

Külső	sima, zsírosan csillogó, aranyárgától vörösesbarnáig terjedő színű héj
Belső	fehérestől enyhén sárgásig terjedő színárnyalat
Állomány	lágytól keményig terjedő állag, egyenletes érettség kívülről befelé
Szag és íz	tiszta, fűszerestől pikánsig terjedő

b) Vörös mosott sajtként (sárga sajt) tejsavészbevonattal (házi készítésű):

Külső	enyhén sárgás, fehér tejsavészbevonattal, akár egyoldalasan is, esetleg egyenetlentől redősig terjedő kéreg
Belső	fehérestől enyhén sárgásig terjedő színárnyalat, matt vágási felület
Állomány	lágú, egyenetlen érettség kívülől befelé
Szag és íz	tiszta, enyhétől kissé aromásig terjedő

A „Hessischer Handkäse”/„Hessischer Handkäs” összetétele az alapanyagától, a savanyútúrótól függ. Az 1. táblázat tartalmazza a kézi készítésű sajt fő összetevőinek részarányait.

### 1. táblázat

#### A „Hessischer Handkäse”/„Hessischer Handkäs” összetétele (főbb összetevők)

	Az összetevők részaránya (%)
Zsír tartalom a szárazanyagban (zsír a szárazanyagban)	1,1–2,3
Protein	26,6–37,7
Szénhidrátok	< 1
Víz	55,2–68,6

#### 3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

A „Hessischer Handkäse”/„Hessischer Handkäs” nyersanyaga a savanyútej túró, amely a sajt meghatározó jelentőségű fő összetevője. Kizárólag tehéntejből készül. További adalékanyagok az érlelősók, konyhasó (esetleg jódozott), a receptúra-változattól függően kömény, esetleg kazein és a tiszta kultúrák (vörös kultúrák).

A „Hessischer Handkäse”/„Hessischer Handkäs” készítéséhez felhasznált, savanyútejből készült túrónak a következő jellemzőkkel kell rendelkeznie:

Külső	fehér
Állomány	lágú, de tapadós, enyhén szemcsés, nem kenőcsös
Szag és íz	tiszta, tejsavas
Szárazanyag	legalább 32 %
pH-érték	< 4,2

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

—

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

A „Hessischer Handkäse”/„Hessischer Handkäs” előállítása a földrajzi területen történik.

Az előállítás a következő műveleteket tartalmazza:

- az egyes savanyútúró-tételek feldarabolása és őrlése,
- a segéd- és adalékanyagok, mint az érlelősók, konyhasó, esetleg kömény, valamint az adott fajtájú vörös mosott sajthoz vagy tejszínesbevonatú „Hessischer Handkäse”/„Hessischer Handkäs” sajthoz szükséges adalékanyagok és kultúrák,
- a sajtcipók formálása,
- a sajt érlelése az érlelőhelyiségben, majd utánérlelés a „Hessischer Handkäse”/„Hessischer Handkäs” csomagolásáig.

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

A készre érlelt sajtot a földrajzi terület gyártóüzemeiben csomagolják, mivel a sajt csomagolásra nem szállítható el más régiókba. A kis, legfeljebb 125 gramm tömegű sajtcipók minőségét a csomagolás nélküli szállítás erősen megviselné. A sajtcipók külső felülete a gyártóüzemből egy másik csomagolóüzembe való szállítás alatt kiszáradna. Annak is nagy lenne kockázata, hogy a csomagolóüzembe való szállítás során a sajt bakteriológiailag elfertőződik.

### 3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

—

## 4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Hessen szövetségi tartomány

## 5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

### 5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A „Hessischer Handkäse”/„Hessischer Handkäs” készítése évszázados paraszti hagyomány. A receptúrák és az előállítás módja az idők során a hesseni sajtüzemekben bevált, és – a savanyútejéből készült sajtot gyártó üzemek korszerű követelményeihez igazítva – megfelel a hagyományos előállítási módnak.

Történelmileg a hesseni kézi sajt első említése 1813-ra nyúlik vissza, amely szerint Groß Gerauból származó árusok kézzel formázott sajtaikat árulták Mainz piacán.

A termelés növekedésével a „Hessischer Handkäse”/„Hessischer Handkäs” a „kisemberek” alapvető élelmiszerévé vált. A hesseni kézi sajt gazdasági és kulturális jelentőségét a sajtgyártó gép 1893-as feltalálása támasztja alá. A Groß Gerau-ban lakó Peter Traiser II találmánya segítségével tovább növekedhetett a hesseni kézi sajt termelése. A kézzel formázott sajt gyártásának központja a mai Lahn-Dill járásban található Hüttenberger Land régió volt, és maradt máig is. Hochelheim település helyi krónikája 1835-től kezdődően számol be arról, hogy a sajttal való kereskedés pénzt hoz a falunak.

Az idők során kialakult a hesseni kézi sajthoz kötődő saját étkezési kultúra, amelynek egyik legismertebb fogyasztási módja („Handkäs mit Musik – kézi sajt zenével”) szerint a „Hessischer Handkäse”/„Hessischer Handkäs” sajtot különleges, hagymából, ecetből és olajból készült lében pácolják. A mai napig fennmaradtak az előállításra és a fogyasztásra vonatkozó hagyományos receptek és a „Hessischer Handkäs”/„Hessischer Handkäse” elnevezés is.

Ma a „Hessischer Handkäse”/„Hessischer Handkäs” előállítása néhány kis- és közepes méretű, kézi munkával dolgozó üzemben történik. Ezekben készítik a modern technológiához igazított tradicionális receptúrák és előállítási eljárások szerint ezt a helyi specialitást.

#### 5.2. A termék sajátosságai:

A „Hessischer Handkäse”/„Hessischer Handkäs” Hessen tartományban és az azzal határos területeken komoly hírnevet szerzett, és hesseni nemzeti ételként ismert. Ez a különlegesség, ugyanúgy, mint az „Äbbelwoi” (almabor), egy hesseni vendéglő kínálatából sem hiányozhat. Hessen lakossága számára a „Hessischer Handkäse”/„Hessischer Handkäs” ételmiszerként és gazdasági tényezőként egyaránt fontos, ezért a múltban különleges státusra tett szert ebben a régióban. Így a „Hessischer Handkäse”/„Hessischer Handkäs” a régió szempontjából kiemelt jelentőséggel bír a helyi lakosság körében mint hesseni kultúrkinccs és mint értékes ételmiszer. A „Hessischer Handkäse”/„Hessischer Handkäs” még manapság is hesseni jellegzetességnek számít. A „Handkäs mit Musik” televíziós adásokban, amelyekben Hessen tartomány kulináris finomságait mutatják be, nagy tisztelettel adóznak a legismertebb hesseni specialitásnak. A „Hessischer Handkäse”/„Hessischer Handkäs” egyedülálló volta a hesseni sajtüzemek azon hosszú tapasztalatán alapul, hogy képesek a különböző túrótételek mindenkori legjobb jellemzőit meghatározni, és ezáltal a túró legkedvezőbb tulajdonságait kiemelni. Ez javítja a minőséget, és egyenesen kiváló színvonalú készterméket eredményez. A hagyományos kézi előállítás és a tapasztalatok hozzájárulnak ahhoz, hogy a „Hessischer Handkäse”/„Hessischer Handkäs” egyedülálló és különleges legyen. „Hagyományos előállítás” alatt a következőt kell érteni: a „Hessischer Handkäse”/„Hessischer Handkäs” készítéséhez a különböző túrógyártóktól érkező egyes tételeket kiválogatják, egyedileg összeállítják, és egy gyártási tétellel keverik össze. Ez az eljárás szinte homogén készterméket eredményez. A formázott sajtcsipók 2-3 napig érlelődnek, miközben az érlelőhelyiség hőmérséklete a kezdeti 18 °C-ról folyamatosan emelkedik, és az érlelés végére kb. 30 °C-t ér el. A sajt e „hagyományos eljárás” következtében intenzívebb ízű lesz.

Ez az egyedülálló és különleges ismérv teszi a „Hessischer Handkäse”/„Hessischer Handkäs” sajtot – mindenekelőtt a „Handkäs mit Musik” változatot – a tartomány határain túl is ismert hesseni specialitássá.

#### 5.3. A földrajzi terület és a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője (OEM esetén), vagy a termék meghatározott minősége, hírneve vagy egyéb tulajdonsága (OFJ esetén) közötti okozati kapcsolat:

A termék hesseni előállításának hosszú hagyománya, az ezzel összefüggésben a hesseni sajtüzemekben rendelkezésre álló, kiváló minőséget garantáló különleges know-how és az a tény, hogy a „Hessischer Handkäse”/„Hessischer Handkäs” hesseni nemzeti ételként honosodott meg a tartomány étkezési kultúrájában, megerősíti, hogy ebben az esetben egy ismert és kedvelt regionális specialitásról van szó.

#### Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail/30599015.2>

---