

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2010/C 42/06)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. ⁽¹⁾ A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„VASTEDDA DELLA VALLE DEL BELICE”

EK-szám: IT-PDO-0005-0661-26.11.2007

OFJ () OEM (X)

1. Elnevezés:

„Vastedda della valle del Belice”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa (III. melléklet):

1.3. osztály: Sajtok

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

A „Vastedda della valle del Belice” OEM olyan „pasta filata” típusú (azaz gyúrt) juhsajt, amely frissen fogyasztandó és forgalomba hozatalakor az alábbi jellemzőkkel rendelkezik: jellegzetes, lángos formájú, felszíne enyhén domború; átmérője 15 és 17 cm közötti, magassága 3–4 cm; tömege mérettől függően 500–700 g; felülete nem kérges, elefántcsont színű, sima, tömör, foltoktól és ráncoktól mentes; világos szalmasárga színű bevonat megengedett; a sajtészta egységesen fehér színű, sima, nem szemcsés, a kézi nyújtásból eredő esetleges csíkokkal; nem lyukacsos, vagy csak elvétve tartalmaz lyukat, nem nedves; a friss juhtej jellegzetes aromájával rendelkezik, édes, friss és kellemes ízzel, enyhén savanykás jegyekkel; szárazanyaghoz viszonyított zsírtartalma legalább 35 %, míg a friss termék zsírtartalma legalább 18 %, szárazanyaghoz viszonyított nátrium-klorid (só) tartalma nem haladhatja meg az 5 %-ot, friss termékénél pedig a 2,7 %-ot.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

A „Vastedda della valle del Belice” OEM sajt természetes erjedésből származó savtartalommal rendelkező nyers, teljes juhtejből – a Valle del Belice fajtához tartozó, a 4. pontban meghatározott területen található tenyészetekből származó juh tejéből – készül.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

A juhok takarmányozási rendszere természetes és/vagy telepített legelőről származó friss takarmányból, a 4. pontban meghatározott termesztési területről származó szénából és szalmából, búzából és vegetatív melléktermékekből áll (a szőlősorok mentén növekvő fű, a téli metszésből származó olajfaágak, fügekaktusz húsos levele, és szőlőlevél a szüret után). A takarmány kiegészíthető szemes gabonával, hüvelyes növényekkel és egyszerű vagy összetett, NEM GMO-koncentrátumokkal, a takarmányadag szárazanyag-tartalmának legfeljebb 50 %-áig. A takarmányozásban tilos az állati eredetű termékek, továbbá a görögszéna (Trigonella), a tapióka és a manióka növény vagy részeinek (magvainak) használata.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

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

A tejtermelés és a sajtkészítés műveleteit a meghatározott területen kell végezni.

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

A terméket, amelynek átmérője 15–17 cm közötti, magassága pedig 3–4 cm közötti kell, hogy legyen, hermetikusan zárt polietilén csomagolásban kell forgalomba hozni. Mivel friss termékről van szó, a csomagolást ugyanabban az üzemben kell végezni, ahol a sajtot készítik, a minőség biztosítása és különösen a sajt őshonos tejbaktériumokban gazdag mikrobiológiai jellegének megőrzése érdekében, amely a terméket „élővé” és folyamatosan változóvá teszi.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A Vastedda della valle del Belice sajt polietilén csomagolásának külső oldalán elhelyezett címkén az elnevezés logóján kívül fel kell tüntetni a „Vastedda della valle del Belice” feliratot is. A logó kiadványokban és promóciós anyagokban is felhasználható.

Megengedett a névre, cégnévre vagy védjegyekre utaló megjelölések használata azzal a kikötéssel, hogy ez utóbbiaknak ne legyen dicsérő jelentése, és ne legyenek alkalmasak a fogyasztó megtévesztésére, továbbá a megjelöléseket az OEM jelzésnél lényegesen kisebb betűmérettel kell feltüntetni.



A logó kör alakú, amelynek kerületén balról jobbra, egy sorban, sötétzöld színnel a „Vastedda della valle del Belice” felirat, míg belül, az alsó részen balról jobbra, egy sorban, fehér színnel a „Denominazione d’Origine Protetta” felirat olvasható.

A logó belső részében, a kör felső részén egy stilizált nap látható, határozott kontúrokkal, világos sárga színben, amelynek csúcsából kiválik egy „V” betűt formázó, szeletre emlékeztető rész; a naptól 11, cikkely alakú, sárga színű sugár indul ki, világoskék eget ábrázoló háttér előtt.

Lejjebb, a logó középső részén két zöld domb metszi egymást „V” betűt formázva, amelyet még jobban láthatóvá tesznek a dombok felső részén látható világoszöld csíkok.

Jobb oldalon, sárga vonalakkal, két lépcsőfokon álló, négy oszlopos dór templom részletének stilizált ábrázolása látható, mindegyik oszlop tetején oszlopfővel; az oszlopfőkön nyugszik az áthidaló gerenda és a ferde tető. A logó átmérőjének a „Vastedda della valle del Belice” felirattal együtt 4 cm-nek kell lennie.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A juhtenyésztés, a tejtermelés, a tejfeldolgozás és a Vastedda della valle del Belice OEM sajt érlelésének földrajzi területe az alábbi települések közigazgatási területét foglalja magában:

Agrigento megyében: Caltabellotta, Menfi, Montevago, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita di Belice és Sciacca;

Trapani megyében: Calatafimi, Campobello di Mazara, Castelvetro, Gibellina, Partanna, Poggioreale, Salaparuta, Salemi, Santa Ninfa és Vita;

Palermo megyében: Contessa Entellina, valamint Bisacchino település San Biagio kerülete.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A Vastedda della valle del Belice sajt előállítási területét a mészköves barnaföld, kőzettelaj, regosol és vertisol talajok, valamint természetes és telepített – természetes növényekben és helyi ökotípusokban gazdag, a botanikai összetétel szempontjából hüvelyesekből, pázsitfűfélékből és keresztesvirágúakból álló – legelők jellemzik. Az állatok takarmányozásának alapját ezek a növények képezik, amelyekről számos tudományos tanulmány kimutatta, hogy a sajt kémiai összetételének és aromájának módosítása révén befolyásolják a sajtkészítést.

A Vastedda della valle del Belice sajt előállítási területének éghajlati tényezői különböznek Szicília más területeinek jellemzőitől. A Valle del Belice völgyben mért legmagasabb (35 °C) és legalacsonyabb (9 °C) hőmérsékletnek és az előállítási terület speciális hegyrajzának köszönhetően a területen nincsenek olyan hirtelen éghajlatváltozások, amelyek befolyásolhatnák a Vastedda della valle del Belice sajtra jellemző őshonos sajtkészítési mikroflórát.

Ezenkívül a Valle del Belice völgyben mindig is a ma „Valle del Belice” fajtaként ismert, kiváló tejtermelési jellemzőkkel bíró őshonos juhok tejtét használták a Vastedda előállítására.

A Vastedda della valle del Belice elválaszthatatlanul kötődik a terület sajátos talajához, az őshonos növényzethez, a mesterek által a tejfeldolgozási technológia terén szerzett szakértelemhez, valamint a hagyományos, fából és nádból készített sajtkészítő felszerelésekhez, amelyekbe befészkelik magukat az őshonos mikroflóra törzsek, amelyek a maga nemében egyedülállóvá teszik a Vastedda della valle del Belice sajtot.

5.2. A termék sajátosságai:

Bár a Vastedda valle del Belice nem az egyetlen, de mindenképpen a kevés „pasta filata” jellegű juhsajt egyike. Íze jellegzetes, a friss juhsajtra jellemző íz, enyhén savanykás, de sohasem csípős. A sajtészta tömör, fehér színű, a kézi nyújtásból eredő néhány csíkkal. Formája jellegzetes, lángos alakú, enyhén domború felszínnel.

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 Vastedda della valle del Belice sajt előállítási területén a juhtenyésztés és a sajtkészítés ősi hagyományokra tekint vissza. A tenyésztés ma is hagyományos módon, a juhok szükségleteinek és jólétének teljes mértékben megfelelő akolban zajlik, ami pozitív hatással van a Vastedda della valle del Belice sajt készítéséhez használt tej minőségére. A természetes és telepített legelők botanikai összetétele befolyásolja a tej kémiai és aromikus összetételét, ami különleges ízt és aromát ad a sajtnak. A termék végső ízének és aromájának meghatározásában alapvető szerepet játszik az oltó kézi előkészítése, amely sajátos enzimmállományt biztosít a sajtnak, valamint a sajtészta nádból készült formákban történő savanyítása, amelyet kizárólag a területre jellemző természetes mikroflóra okoz.

Ezenkívül a valódi kézi nyújtás különleges szakértelmet igényel, figyelembe véve, hogy a juhtej kevésbé alkalmas „pasta filata” jellegű sajtok készítésére.

A Vastedda név a sajt nyújtás után felvett formájából származik, ugyanis a sajtot a „vastedda” nevű mély kerámiatányérban tömörítik, és így kapja cipó formáját.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(Az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése alapján)

Ez a közigazgatási szerv, azzal, hogy a „Vastedda della Valle del Belice” OEM elismerésére irányuló javaslatát a *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* (Az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönye) 2007. október 13-i, 239. számában közzétette, elindította a belföldi kifogásolási eljárást.

A termékleírás konszolidált 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.
