

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI 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**

(2010/C 101/10)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK <sup>(1)</sup> 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

## „RICOTTA ROMANA”

EK-sz.: IT-PDO-0105-0298-16.07.2008

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

<sup>(1)</sup> HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

- 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 2. cikkben módosították a szárazanyag minimális lipidtartalmára vonatkozó utalást. A módosítás azért vált szükségessé, mert a bejegyzett termékleírásban szereplő érték nem teljesen tükrözte a valóságot. A „Ricotta Romana” a 2005. május 13-i 737/2005/EK rendelettel bejegyzett oltalom alatt álló eredetmegjelölés. A „Ricotta Romana” ellenőrzési tervének végrehajtása során az ellenőrző szerv nem tudott jelentős mennyiségű termék számára tanúsítást kiadni. Az év különböző időszakában vett, megfelelő mennyiségű minta alapos ellenőrzése és elemzése alapján egyértelművé vált, hogy a ricotta lipidtartalma a megadottnál jóval magasabb. A termékleírásban a szárazanyag minimális lipidtartalmára 17 %–29 % volt feltüntetve, míg a valóságban ez az érték 40 %.

#### 3.2. *Az előállítás módja:*

A juhtej savójára vonatkozó adatok sem feleltek meg a valóságnak.

Az elemzés adatai alapján megállapított értékek a következők:

- maradék sovány szárazanyag: legalább 5,37 %;
- fehérjetartalom: legalább 1,09 %;
- zsír: legalább 0,35 %;
- laktóz: legalább 3,55 %;
- hamu: legalább 0,4 %.

Az ellentmondásokat a termékleírás készítése során a termelők által megbízott vizsgáló laboratórium könnyelműsége okozta. A korábbi paraméterek nyilvánvalóan túl kevés számú mintára, ráadásul az év korlátozott részére vonatkoztak. Mindez nem a valóságnak megfelelő referenciaértékeket eredményezett.

A tanúsító szerv által végzett vizsgálatok során megállapított új értékek hűen tükrözik a termék valós jellemzőit.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE**

**„RICOTTA ROMANA”**

**EK-sz.: IT-PDO-0105-0298-16.07.2008**

**OFJ ( ) OEM ( X )**

#### 1. **Elnevezés:**

„Ricotta Romana”

#### 2. **Tagállam vagy harmadik ország:**

Olaszország

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

##### 3.1. *A termék típusa (III. melléklet):*

1.4. osztály. Más állati eredetű termékek. Ricotta

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

A „Ricotta Romana” oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM) kizárólag a Sarda fajtához és annak keresztezett fajtáihoz, a Comisana fajtához és annak keresztezett fajtáihoz, a Sopravvissana fajtához és annak keresztezett fajtáihoz, valamint a Massese fajtához és annak keresztezett fajtáihoz tartozó juhok teljes tejének savójából készített tejtermék esetében használható. Forgalomba hozatalakor a termék a következő jellemzőkkel rendelkezik:

- termék: friss,
- sajtészta: fehér, csomós szerkezetű,
- íz: édeskés, tejes íz,
- kiszerelés: 2 kg-ig,
- lipidtartalom: a szárazanyagban legalább 40 %.

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

A teljestej-savót, ami a tejalvadás folyékony összetevője, Lazio tartomány területén tenyésztett juhok tejének felhasználásával, az alvadéknak a juhsajtok előállításánál jellemző összetörését követő lecsepegtetés során nyerik.

A teljes juhtej savójának színe halványsárga, maradék sovány szárazanyag-tartalma:

- legalább 5,37 %,
- fehérjetartalma: legalább 1,09 %,
- zsírtartalma: legalább 0,35 %,
- laktóztartalma: legalább 3,55 %,
- hamutartalma: legalább 0,4 %.

A „Ricotta Romana” előállításához a tejsavó 50–60 °C közötti hőmérsékletre történő felmelegítése közben megengedett a fenti fajtákhoz tartozó és a 4. pontban meghatározott földrajzi területen tenyésztett juhoktól származó teljes juhtej hozzáadása, legfeljebb a teljes savó mennyiségének 15 %-áig.

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

A tejelő juhok takarmányozása legelőkön, füves réteken, a 4. pontban meghatározott földrajzi terület jellemző fűféléivel történik. A táplálék kiegészíthető száraz takarmánnyal és koncentrátumokkal. Szintetikus és genetikailag módosított organizmusok alkalmazása tilos. A tejelő juhokat nem szabad a termelés növelése érdekében kényszertáplálásnak, környezeti stressznek és/vagy hormonkészítmények hatásának kitenni.

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

Azon juhtartó gazdaságoknak, amelyekből a „Ricotta Romana” előállítására szánt tej származik, a meghatározott földrajzi területen kell elhelyezkedniük.

A tejtermelés és a tejfeldolgozás műveleteit a meghatározott földrajzi területen kell végezni.

Fontos hangsúlyozni, hogy a termék minőségi jellemzőinek egyik alapvető eleme a tejalvadék összetörése, amit a tejfeldolgozók szaktudása határoz meg, amely az OEM teljes előállítási területén századokon át továbbadott gyakorlat és tapasztalat eredménye.

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

A „Ricotta Romana” terméket az író kicsepegtetésének befejezése után azonnal csomagolják és előállításától számított néhány órán belül kereskedelmi forgalomba hozzák.

Friss termékről van tehát szó, amelyet nem vetnek alá sem érésnek, sem érlelésnek, így könnyen megavasodhat és megromolhat.

Ezért a kizárólag frissen fogyasztható „Ricotta Romana” termék csomagolását a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kell végezni annak érdekében, hogy friss és egészséges maradjon, minőségét megőrizze, valamint a termék nyomon követhető és az ellenőrzés biztosítható legyen.

A terméket csonka kúp alakú, fűzfavesszőből, műanyagból vagy fémből készült, legfeljebb 2 kg-os kosarakba csomagolják. A kosár felső nyílását műanyag fóliával fedik le. Az alábbi csomagolási módok is megengedettek:

- pergamenpapírba tekerve,
- műanyag tárolókban és/vagy vákuumcsomagolásban elhelyezve.

### 3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A csomagoláson található címkén, az uniós logón, a vonatkozó utalásokon és a jogszabályi előírásoknak megfelelő információkon kívül világos és jól olvasható betűkkel kötelező feltüntetni a következő jelöléseket:

- a „Ricotta Romana” jelölésnek világos, eltávolíthatatlan, minden más feliratnál lényegesen nagyobb betűvel kell szerepelnie, amelyet a Denominazione Origine Protetta (D.O.P.) (Oltalom alatt álló eredetmegjelölés – OEM) felirat követ,
- a gyártó és csomagoló üzem neve, cégneve és címe,
- a termék logója.

Bármely más, kifejezetten elő nem írt minősítés feltüntetése tilos, ideértve a következő jelzőket is: finom, válogatott, kiválasztott, legjobb, eredeti vagy bármely, a terméket dicséző jelző. Használhatók azonban olyan megjelölések, amelyek magánvédjegyekre utalnak, azzal a kikötéssel, hogy ez utóbbiaknak ne legyen dicséző jelentése, és ne téveszthessék meg a fogyasztót. Feltüntethető annak a gazdának a neve, amelynek tenyészetéből a termék származik, valamint olyan egyéb valóság, dokumentálható utalások, amelyeket az uniós, nemzeti vagy tartományi jogszabályok megengednek és nincsenek ellentétben a jelen termékleírásban szereplő célokkal.

A „Ricotta Romana” termékmegnevezésnek olasz nyelven kell szerepelnie.

## 4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A savót Lazio tartomány területéről származó teljes juhtejből kell előállítani. A „Ricotta Romana” előállítási, feldolgozási műveletei és csomagolása kizárólag Lazio tartomány területén végezhető.

## 5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

### 5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

Lazio tartomány területét talajtani és éghajlati szempontból változatos domborzat jellemzi (mészköhegyek, vulkáni hegyek, dombok, hordalékos síkságok); az éves átlaghőmérséklet 13–16 °C közötti; az éves csapadék mennyisége minimum 650 mm a tengerpart mentén, 1 000–1 500 mm a belső síkságokon, és legfeljebb 1 800–2 000 mm a Terminillo és a Simbruini hegységnél.

Ez a fenti talajtani és éghajlati jellemzőkkel rendelkező terület a juhtenyésztés számára a lehető legkedvezőbb körülményeket biztosítja anélkül, hogy az állatokat stressz érné.

A természeti tényezők lehetővé teszik a juhok takarmányforrását jelentő természetes mezők és füves rétek kihasználását, biztosítva a sajtkészítéshez használt tej minőségi jellemzőit, rendkívül kedvező összhangot teremtve az egységes termékminőség és a termékjellemzők között.

Fontos kiemelni, hogy Lazio tartományban több mint 440 000 juhot tartanak, és a juhtej teljes mennyisége mintegy 600 000 hektoliter/év.

#### 5.2. A termék sajátosságai:

A „Ricotta Romana” terméket a következő tulajdonságok jellemzik:

- a sajtészta nagyon finom és csomós szerkezetű,
- színe a tehéntej savójából előállított termékhez képest markánsabb,
- édeskés tejes ízű.

A fenti minőségi jellemzők az alábbi tényezőkhöz kapcsolódnak:

- a teljes juhtej laktóztartalma legalább 3,55 %, ami a terméket „édessé” teszi, a tejelő juhok természetes legelőkről, füves rétekről származó takarmányának és Lazio tartomány területének jellemző fűféléiből álló takarmányozásának köszönhetően,
- a feldolgozás során a savóhoz nem adnak savanyúságot szabályozó anyagokat.

Ezért a tejsavóból előállított termék, a „Ricotta Romana” íze édeskés, ami minden más ricottafajtától megkülönbözteti.

#### 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 juhok takarmányozása és a tenyésztés kedvező környezeti feltételei, így többek között a hagyományos hegyi legeltetés, amelynek köszönhetően a juhok elmenekülhetnek a nyári forróság, a környezeti és táplálkozási stressz elől, ami a síkságon érné őket, lehetővé teszi az optimális minőségű tej előállítását és a tejből rendkívül jellegzetes ricotta készítését.

A „Ricotta Romana” Lazio tartomány összes piacán hosszú idők óta jelen van, amit alátámasztanak a Római CCIAA (Kereskedelmi, Ipari, Kisipari és Kézműves Kamara) 1922 és 1965 közötti, a Viterbói Kamara 1949 és 1973 közötti, a Frosinonei Kamara 1955 és 1999 közötti és a Latinai Kamara 1951 és 1977 közötti piaci jegyzékeinek adatai. A Római Kamara árutózsdejének adatai alapján megállapítható a termék árának 1952 és 1998 közötti változása, ami igazolja a terméknek a földrajzi terület gazdaságában játszott fontos szerepét. Számos társadalmi és gazdasági utalás is említhető, így például a termelők jelenléte, akik évek óta végzik ezt a termelő tevékenységet. Példaként említhetők a következők: a Castel di Guido-i birtok igazgatójának közleménye, amelyből látszik, hogy a gazdaság 1969-ben körülbelül 3 500 liter juhtejet állított elő; ezt részben eladták, részben „Ricotta Romana” előállításához használták fel, amint azt a gazdaság könyvelése is alátámasztja, amelyet az intéző és az igazgató írt alá 1958-ban, 1960-ban és 1965-ben; a Gasparri gazdaság könyvelése, amelyben feltüntették a kilogrammonkénti árat és az előállított „Ricotta Romana” teljes mennyiségét kilogrammban, mezőgazdasági időszakok szerint 1907-től (március 15-ig 70 centesimo/kg, míg március 15-e után 45 centesimo/kg, összesen 850 kg) 1924-ig (összes előállított mennyiség: 932,5 kg).

Számos történelmi és néprajzi hivatkozás tanúsítja a terméknek a földrajzi területhez való kötődését. A történelmi hivatkozások közül megemlíthetjük Trinchieri 1953-as „Vita di pastori nella Campagna Romana” című művét, amelyben leírja a „Ricotta Romana” előállításának technikáit. A néprajzi hivatkozások közül megemlíthetjük többek között az *attozzata* (juhtejből készült ricotta) szabadtéri ünnepét, amelyet immár közel 30 éve megtartanak a Viterbo megyei Barbarano Romano településen.

A „Ricotta Romana” azon túl, hogy önmagában, külön ételként fogyasztják, egyben számos hagyományos laziói étel összetevője.

**Hivatkozás a termékleírás közzétételére:**

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

Ez a közigazgatási szerv, azzal, hogy a „Ricotta Romana” OEM elismerésére irányuló javaslatát a *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* (Az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönye) 2008. január 31-i, 26. számában közzétette, elindította a belföldi kifogásolási eljárást. A termékleírás konszolidált szövege megtekinthető az alábbi honlapon:

— [http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](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 honlapjának kezdőlapjára (<http://www.politicheagricole.it>) belépve, és a (képernyő bal oldalán található) „Prodotti di Qualità” (Minőségi termékek), majd a „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]” (az 510/2006/EK rendelet szerint uniós vizsgálatnak alávetett termelési szabályok) menüpontra kattintva tekinthető meg.

---