

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 123/09)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 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
„FONTINA”
EK-sz.: IT-PDO-0117-0008-17.02.2005
OFJ () OEM (X)

1. A módosítással érintett termékleírás szakaszcíme:

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkezés
- Nemzeti előírások
- Egyéb (Takarmányozás)

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

⁽¹⁾ 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. Módosítások:

3.1. A termék leírása:

Pontosabban meghatározták a késztermék jellemzőit, így különösen a következőket:

- Az automatikus adagolás megkönnyítése érdekében a sajtforma átmérőjét 5 cm-rel megnövelték. A forma átmérőjének módosítása sem a késztermék sajátos jellemzőit, sem kereskedelmi azonosíthatóságát nem befolyásolja.
- Törölték a kéreg vastagságára vonatkozó adatot („két milliméternél kisebb”), mivel a kéreg – vékonyága miatt – nehezen mérhető meg pontosan.
- A szövegbe bekerült a „nyers tejjel” kifejezés, amely kizárólag a korábbi termékleírás szövegének módosítása. A szóban forgó módosítás valójában nem befolyásolja a késztermék jellemzőit. A Fontinát mindig is nyers tejből állították elő, ahogyan az a gyártási technológiából is látszik, amely nem ír elő semmiféle pasztörizálást vagy hőkezelést. Az így előállított termék változatlanul megőrzi az alapanyagként felhasznált tej jellemzőit, és kialakulnak a Fontina érzékszervi sajátosságai.

3.2. A származás igazolása:

Azon tényezőknél túl, amelyek az 1993-ban benyújtott dokumentációnak megfelelően igazolják, hogy a Fontina Valle d'Aosta tartományból származik, a termékleírásban feltüntetettek további, a származást igazoló tényezőket, úgymint:

- a) minden előállított sajton kazeinlapot kell elhelyezni, amely egy alfanumerikus kódot tartalmaz, és egy stilizált hegyet ábrázol, és amely egyértelműen azonosít minden Fontina sajtot.
- b) Előírták a „CTF” (Consortio Tutela Fontina) rövidítést, valamint a gyártó azonosító kódszámát tartalmazó azonosító pecsét használatát. A bélyegzőket a préselés során a sajt egyik sík felületén helyezik el. A fenti pecsétet a Konzorziótól kapják meg azok a termelők, akik a Fontina OEM előállítását a termékleírásnak megfelelően végzik.

3.3. Az előállítás módja:

Kibővítették az előállítás módját bemutató részt, így különösen a következők kerültek be a szövegbe:

- A termékleírásban őshonos tejoltó kultúra használata szerepel. Az őshonos tejoltó kultúrát ugyanis napjainkban széles körben alkalmazzák: használatára ezért van szükség, mert a tej összes baktériumtartalma, valamint tejsavbaktérium-tartalma folyamatosan csökken, ami Európa-szerte ismert probléma. A teljes baktériumállomány csökkenése az épületek (istállók, sajtélelők) technológiai és higiéniai-egészségügyi korszerűsítésének következménye, amely egyrésztől kellőképpen javította a tej előállításának higiéniai követelményeit, másrésztől azonban csökkentette a sajt készítésnél hasznos baktériumflórát. A felhasznált tejoltó anyagok megfelelő módon kiválasztott, őshonos tejsavbaktérium-tenyészetekből állnak, amelyek természetes módon is megtalálhatók a Valle D'Aosta-i tejben és a Fontina sajtban. A tejoltó tenyészetek első összegyűjtése, kiválasztása és felhasználása a 70-es évekre nyúlik vissza, majd 1992-ben és 2003-ban a modern kiválasztási és

lioofilizálási technológiák következtében folytatták és korszerűsítették a kutatásokat. A szóban forgó őshonos tejtöltő kultúrák használata elősegítheti a sajt készítés menetét a termék jellemzőinek módosítása nélkül, annak ellenére, hogy nem olyan starterekről van szó, amelyek lényegesen megváltoztatják a tejleadás folyamatát.

- Kiderült, hogy az 1993. évi szövegben a sós lében való áztatás nem volt pontosan leírva. Ezért az egyértelműség érdekében pontosították a fenti művelet néhány részletét. A sós lében való áztatás a sajt préselésének befejezésétől számított 24 órán belül, legfeljebb 12 órán át végezhető. A feldolgozási folyamat végét jelentő fenti technológia alkalmazása lehetővé teszi a sajt első mikrobiológiai stabilizálását, azonban semmiképpen sem módosítja a késztermék jellemzőit, tekintettel arra, hogy a sajtok rendkívül kevés időt töltenek a sós lében, majd az ezt követő érlelés során a jellegzetes száraz szóásra szózás. Az 1993-ban benyújtott szöveg 4. cikkének e) pontjában az szerepel, hogy a száraz szózás „a feldolgozás után néhány nappal” kezdődik, és ez alátámasztja, hogy a sós lében való áztatás a feldolgozási fázis részét képező művelet.
- Átfogalmazták a termék leírás f) pontját, amely az eredetmegjelölés bejegyzésének alapját képezte. Az „A Fontina terméket a földrajzi környezethez kötő egyéb tényezők” kezdetű bekezdés célja az volt, hogy történelmi hivatkozásokkal alátámasztva további információkat nyújtson a területről, bemutatva a terület lakosságának kultúrájához, a sajtához és a területhez, valamint a sokszor még ma is élő előállítási módhoz való különleges kötődést. A terület bemutatásának módja azt sugallhatta, hogy a Fontina érlelését kizárólag a gránitsziklába vájt helyiségekben végzik, azonban a valóságban ez nem így van. Már az eredetmegjelölés bejegyzése előtt is használtak olyan érlelőraktárakat, amelyek belsejében az eredeti barlangokéval megegyező hőmérséklet és nedvességtartalom uralkodott, így e raktárak használata nem ütközött a hagyományos előállítási móddal, és nem befolyásolta a késztermék jellemzőit.
- A szóban forgó érlelőraktárak használata, amelynek során az ideális érlelési körülményeket létrehozni és fenntartani képes technológiákat kellett alkalmazni, megszilárdult gyakorlat volt, és a raktárak használata lépést tartott a feldolgozási technológia szükségszerű korszerűsítésével, továbbá nem veszélyeztette a terület, a környezet és a termék közötti kötődést történelmileg jellemző egyéb tényezőket, így például a tej és a sajt készítés módszereit. A kizárólag a Valle d'Aostában előállított és a Valdostana fajtahoz tartozó tehenektől származó, a földrajzi terület legelőinek és takarmányának illóolajaiban és aromájában gazdag tejét Fontina sajtta dolgozzák fel, szigorúan betartva az előállítás során hosszú idők óta alkalmazott feldolgozási módszereket és paramétereiket.
- Előírták, hogy a darabolást és a csomagolást az előállítási területen kell végezni annak érdekében, hogy a termék a fogyasztóhoz kerüléséig megőrizze jellemzőit. A Fontina kérgének nedvessége és a sajtészta nedvességtartalma miatt a sajt tárolása, raktározása és csomagolása rendkívül kényes művelet, rövid idő alatt kell végezni, fenntartva az ideális környezeti feltételeket (hőmérséklet és nedvességtartalom), különös figyelmet fordítva arra, hogy a készítőik hogyan kezelik a sajtokat. A különböző szakaszok gyorsaságának köszönhetően minimálisra csökkenthető a penész kialakulásának veszélye a kérgen és a sajtészta belsejében. A penész kialakulása azon túl, hogy a gombák kifejlődése a kéreg rendellenes elszíneződését okozza, könnyen veszélyeztetheti a vékony kéreg épségét, megváltoztatva a sajtészta jellemzőit, vagy rendellenes elszíneződést, erős és kellemetlen ízt okozva, amelyek a fogyasztó számára nem kívánatos tulajdonságok.

3.4. Címkézés:

- A termék leírást kiegészítették a „Prodotto di montagna” és a „Produit de montagne” (hegyvidéki termék) feliratokkal, amit a csomagolt termék címkéjén kell feltüntetni, a hegyvidéki származási hely által képviselt érték további hangsúlyozása érdekében.

3.5. Egyéb:

Takarmányozás

A termék leírást új, a szarvasmarhák takarmányozására vonatkozó előírásokat tartalmazó cikkel egészítették ki, amely kiemeli, hogy a takarmányozás alapja a Valle d'Aostában termő széna és friss fű. A kifejezetten ezzel foglalkozó cikk beillesztésének célja a korábbi termék leírásban általánosan megfogalmazott rész részletesebb leírása volt.

EGYSÉGES DOKUMENTUM
A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE
„FONTINA”
EK-sz.: IT-PDO-0117-0008-17.02.2005.
OEM (X) OFJ ()

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

1. A tagállam illetékes szerve:

Név: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Cím: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tel. +39 0646655104
Fax +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Csoportosulás:

Név: Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina
Cím: Reg. Borgnalle 10/l
11100 Aosta AO
ITALIA
Tel. +39 016544091
Fax +39 0165262159
E-mail: info@consorzioproduttori Fontina
Összetétel: A konzorcium a Fontina előállításával és/vagy érlelésével foglalkozó termelőket tömöríti.

3. A termék típusa:

1.3. osztály – Sajtok

4. Termékleírás:

(az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdésében előírt követelmények összefoglalása)

4.1. Név:

„Fontina”

4.2. Leírás:

Forgalomba hozatalakor a Fontina terméknek az alábbi fizikai, kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi jellemzőkkel kell rendelkeznie:

1. Fizikai jellemzők:

Alak

a) hengeres, jellegzetesen lapított;

b) lapos felszín;

c) oldala eredetileg homorú, ami nem mindig marad meg az érlelés során.

Méret

- a) 35 és 45 cm közötti átmérő;
- b) 7 és 10 cm közötti magasság;
- c) 7,5 és 12 kg közötti tömeg.

Kéreg

- a) tömör, világos vagy sötétbarna, az érlelési körülményektől és az érlelés időtartamától függően;
- b) lágy vagy az érlelés időtartamának növekedésével félkemény;
- c) vékony.

Sajttészta

- a) rugalmas és lágy, az előállítás időszakától függően;
- b) jellegzetesen, elszórtan lyukacsos;
- c) az elefántcsontszínből többé-kevésbé intenzív szalmasárgába hajló szín.

2. Kémiai jellemzők: a szárazanyag zsírtartalma legalább 45 %.
3. Mikrobiológiai jellemzők: az élő tejsavbaktériumok mennyisége magas.
4. Érzékszervi jellemzők: a sajtészta a szájban lágy, jellegzetesen édeskés és kellemes ízű, íze az érlelés során egyre intenzívebbé válik.

4.3. Földrajzi terület:

A Fontina sajt előállítási, érlelési és csomagolási területe Valle d'Aosta tartomány teljes területére kiterjed.

4.4. A származás igazolása:

A származás igazolására az alábbi tényezők szolgálnak:

- a) Minden előállított sajton kazeinlapot helyeznek el, amely egy alfanumerikus kódot tartalmaz, és egy stilizált hegyet ábrázol, és amely egyértelműen azonosít minden Fontina sajtot.
- b) A „CTF” (Consortio Tutela Fontina) rövidítést, valamint a gyártó azonosító kódszámát tartalmazó azonosító pecsét. A bélyegzőket a préselés során a sajt egyik sík felületén helyezik el.

A fenti pecséteket a Consorziótól kapják meg azok a termelők, akik a Fontina OEM előállítását a termékleírásnak megfelelően végzik.

4.5. Az előállítás módja:

A Fontina sajt előállításához feldolgozandó tejet Valle d'Aostában kell előállítani, és az alábbi tulajdonságokkal kell rendelkeznie: nyers, teljes; a Valdostana (Pezzata Rossa, Pezzata Nera, Castana) fajtához tartozó tehenektől, egyetlen fejésből származik.

A tejelő szarvasmarhák takarmánya a Valle d'Aostában termesztett szénából és friss fűből áll. A friss fű és a széna kiegészítéseként koncentrált takarmány adható. Az összetett takarmány alapvetően gabonából és fehérjékből áll. Tilos a silózott vagy fermentált takarmány és az olyan egyéb táplálékok (állati eredetű fehérje tartalmú lisztek, állati és növényi eredetű lisztek és olajok, magok, zöltségek és gyümölcsök gyökerei, ipari melléktermékek, nitrogénforrások, antibiotikumok, hormonok és/vagy serkentőszerek, erjesztési táptalajok, szilícium, vegyileg kezelt szalma, száraz vagy friss kenyér) alkalmazása, amelyek nem felelnek meg a Fontina előállítási technológiájának.

A tejet az alvasztás előtt nem szabad 36 °C-nál magasabb hőmérsékletre melegíteni. A tejhez őshonos tejtöltő baktériumtenyészetek (úgynevezett erjesztők) adhatók; amelyeket a Consorzio Produttori e Tutela dalla DOP Fontina tárol és biztosít térítésmentesen a Fontina OEM összes termelőjének.

A tej alvadása rézből vagy acélból készült üstökben, borjútól származó tejtöltő hozzáadásával megy végbe. Az eljárást 34 °C és 36 °C között kell végezni, és legalább 40 percig kell tartania. Ezután az alvadékat összetörik, majd tűzön 46 °C és 48 °C közötti hőmérsékletre melegítik fel. Legalább 10 perces pihentetés után a szűrés és a bebugyolálás, azaz a sajtmassza textíliába tekerése következik. Ezután a sajtmasszát a homorú oldalú, jellegzetes alakú formákba helyezik, majd a formákat egymásra rakják és préselik. Az első megforgatásnál kazeinlapot helyeznek el a sajtokon, amely a sajt azonosító kódját és a termék grafikus azonosítóját tartalmazza, a termék nyomon követhetősége és származásának teljes ellenőrzése érdekében. A préselés utolsó szakasza előtt a sajton el kell helyezni a gyártó részére a konzorcium által kiadott számot tartalmazó azonosító lapot. A préselés a következő feldolgozási fázisig tart. Ez alatt az időszak alatt a sajtokat meg kell forgatni, elősegítve ezzel a savó lecsepegését. A préselési szakaszt követően, 24 órán belül, legfeljebb 12 órás időtartamra, a sajtokat sózásnak vetik alá, amit úgy végeznek, hogy a sajtokat sós vizet tartalmazó nagy kádakba merítik.

Az érlelés alatt a sajtot leveszik a polcra, és megfordítják, majd az addig alul lévő lapját megsózzák, vékony sóréteget szórva a felületre. A só elolvadásának ellenőrzése után a sajtot leveszik a polcra, majd az előzőleg besózott oldalát és kéréget kefe és sós víz segítségével letörlik, majd eredeti helyzetében visszateszik a polcra.

Az érlelést legalább 90 % nedvességtartalmú, 5 és 12 °C közötti hőmérsékletű tárolóhelyiségben kell végezni.

Fontos továbbá, hogy a darabolást és a csomagolást a 4.3. pontban meghatározott földrajzi területen kell végezni annak érdekében, hogy a termék a fogyasztóhoz kerülésig megőrizze jellemzőit. A Fontina kérgének nedvessége és a sajttészta nedvességtartalma miatt tárolása, raktározása és csomagolása rendkívül kényes művelet, rövid idő alatt kell végezni, fenntartva az ideális környezeti feltételeket (hőmérséklet és nedvességtartalom), különös figyelmet fordítva arra, hogy a készítőik hogyan kezelik a sajtokat. A különböző szakaszok gyorsaságának köszönhetően minimálisra csökkenthető a penész kialakulásának veszélye a kérgen és a sajttészta belsejében. A penész kialakulása azonkívül, hogy a gombák kifejlődése a kéreg rendellenes elszíneződését okozza, könnyen veszélyeztetheti a vékony kéreg épségét, megváltoztatva a sajttészta jellemzőit, vagy rendellenes elszíneződést, erős és kellemetlen ízt okozva, amelyek a fogyasztó számára nemkívánatos tulajdonságok.

4.6. Kapcsolat:

Az a földrajzi terület, amelyről a Fontina származik, és ahol előállítását végzik, a Valle d'Aosta hegyvidéki, nagyon különleges területe: belső alpesi völgy, jellegzetes éghajlattal, növényzettel és állatvilággal. Ebben a tartományban őshonos fajtát tenyésztettek: a Valdostanát. Ezt a szarvasmarhafajtát a többtől három jellemző különbözteti meg: alaktani felépítése, izomzata és robusztus mivolta, amelynek köszönhetően könnyen tud a hegyvidéki legelőkön mozogni, és így a takarmányforrásokhoz közvetlenül hozzá tud jutni, a helyi szénatakarmányt a lehető legjobban képes hasznosítani, valamint a sajt készítés alapanyagául szolgáló tejet adja. Az őshonos Valdostana szarvasmarhafajtának köszönhetően így a fű, a hegyvidék fontos erőforrása eredeti sajtermékké alakul át. Ezt a kölcsönhatást erősíti az a tény, hogy a tehének rendszeresen bejárják mind a nyári, mind az őszi hegyi legelőt. A Valdostana fajta és a Fontina sajt származási helyük sajátosságainak kézzelfogható eredményét jelentik: a környezet, a fajta és a sajt közötti kapcsolat nem hierarchikus, hanem bensőségesen összekapcsolódva különleges egységet alkot. A Valdostana fajta és a Fontina fontos szerepet játszik a helyi környezet megővésében.

A legelők és a rétek növénytani összetétele (amit a belső alpesi völgy nyári, száraz éghajlata alakított ki) és a Valdostana fajta által termelt tej biokémiai jellemzői képezik tehát a Fontina eredetmegjelölésének alapját.

Az őshonos fajta szívósságán és a helyi takarmányok felhasználásán kívül a tartomány területével fennálló kapcsolatot a következő tényezők határozzák meg:

- a helyi hagyomány részét képező sajtkészítési technológia,
- a nyers, teljes, egyetlen fejből származó (naponta két feldolgozást végeznek), a lehető leghamarabb átadott tej felhasználása,
- a baktériumflóra és a speciális aromák természetes jelenléte (ezért a tejet nem kell hőkezeltetni a sajtkészítés kezdeti szakaszaiban),
- a sajátos érlelés, amit 5 és 12 °C közötti hőmérsékleten, legalább 90 % relatív páratartalom mellett végeznek.

4.7. Felügyeleti szerv:

Név: CSQA Certificazioni Srl
Cím: Via S. Gaetano 74
36016 Thiene VI
ITALIA
Tel. +39 0445366094
Fax +39 0445382672
E-mail: csqa@csqa.it

4.8. Címkézés:

A Fontina jelölés egy körből áll, amelynek közepén egy stilizált hegy, fölötte pedig a Fontina felirat látható; alul a D.O.P. (OEM) felirat helyezkedik el egy ellipszisben; a körvonal mentén pedig a Zona di produzione — Regione Autonoma Valle d'Aosta felirat található.

A darabolt termék címkéjén az alábbiakat kell feltüntetni:

- a fent bemutatott Fontina jelölést,
 - az európai uniós logót,
 - a „Prodotto di montagna” és „Produit de montagne” (hegyvidéki termék) feliratot.
-