

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 162/04)

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
„PECORINO SARDO”
EK-szám: IT-PDO-0117-0018-21.12.2000
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)

(¹) HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

- 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 nyomon követhetőség és az ellenőrzés biztosítása céljából a sajtokon az előállítási területen történő csomagoláskor pecsét és tinta segítségével jelzést kell elhelyezni. Ez egészen pontosan a következőket jelenti: a „Pecorino Sardo” sajton ételmszerhez alkalmas, eltávolíthatatlan tintával ellátott pecsét segítségével a következő jelölést kell elhelyezni: az eredetmegjelölés nagy kezdőbetűi (PS), majd a DOP (OEM) rövidítés és a gyártó üzem azonosítója két sorban, amelyeket egy sajtszeletet ábrázoló, enyhén ívelt aljú, keskeny kúp választ el egymástól. Figyelembe véve a termék és a feldolgozás közötti műveleteinek jellemzőit, előfordulhat, hogy a szóban forgó jelölés nem lesz látható. Ebben az esetben a nyomon követhetőséget a címkézés biztosítja.

3.2. Az előállítás módja:

Meghatározásra került, hogy a „Pecorino Sardo” sajt előállításához használt teljes juhtej hőkezelhető vagy pasztörizálható.

A termék épségének biztosítása, a patogén és a sajtképzést gátló baktériumok eltávolítása, az érlelési folyamatnak a termékre jellemző mikroorganizmusok segítségével való irányítása és a termék érzékszervi, probiotikus és táplálkozási minőségének javítása céljából a hőkezelést bizonyos tejüzemekben már az oltalom alatt álló eredetmegjelölés bejegyzése előtt is alkalmazták.

Pontosításra került, hogy a beoltáshoz használt tejsavbaktérium-kultúrák a *Streptococcus Thermophilus* fajra visszavezethető baktériumokon kívül más fajokból is állhatnak, feltéve, hogy azok az előállítási területről származnak. Valójában a *Streptococcus Thermophilus* faj a tej őshonos mikroflórájában megtalálható baktériumfajok közül csupán az egyik, és nem az egyetlen.

Annak érdekében, hogy a fogyasztók számára biztosítani lehessen a termék minőségi jellemzőinek megőrzését, meghatározták az édes és érett Pecorino Sardo tárolásának feltételeit. Pontosították, hogy a terméket az érlelés után az érlelési hőmérsékletnél alacsonyabb hőmérsékleten is lehet tárolni, megengedett továbbá a sajt kérgének olajozása, valamint penészgátló anyagok és/vagy műanyag védőréteg alkalmazása. A tárolási hőmérséklet csökkentése és a kéreg kezelése azután alkalmazható, miután a termék elkészült. Ezek a műveletek nem befolyásolják a termék érzékszervi tulajdonságait, sőt elősegíti jellemzőinek megőrzését a tárolás során. Mindkét terméktípusra vonatkozóan előírták, hogy tilos a mélyhűtés és a fagyasztás, azonban megengedett a vákuumsomagolás és az ételmszerbarát műanyag csomagolás alkalmazása.

3.3. Címkézés:

A címkézésre vonatkozóan speciális szabályokat állapítottak meg.

Pontosították, hogy a „Pecorino Sardo” OEM sajtokon a címke külső körgyűrűjében fel kell tüntetni az eredetmegjelölés logóját. A körgyűrű szélessége legalább 2 cm és legfeljebb 3 cm közötti érték lehet. A körgyűrű belsejében látható a „Pecorino Sardo” D.O.P. (OEM) 12–24 db márkajele.

A márkajel hossza a körgyűrű szélességének 85 %-a. Az ugyanolyan szögben elhelyezkedő jeleket sugarasan, szimmetrikusan kell elrendezni oly módon, hogy a csúcsuk kifelé mutasson.

A jeleken és a logón kívül a körgyűrűben nem szerepelhet semmilyen más jelölés vagy felirat.

A „Pecorino Sardo” D.O.P. (OEM) sajtok azonosítását ragasztott jelölés egészíti ki, amelyen nyomtatva szerepel a sajtot egyértelműen azonosító alfanumerikus kód.

A sajt címkézésének pontos meghatározása eleget tesz a gyártók azon elvárásának, hogy a termék egyértelműen azonosítható legyen, jobban láthatóvá és azonosíthatóvá téve az eredetmegjelölés logóját, míg az alfanumerikus kód feltüntetése lehetővé teszi a termék pontosabb nyomon követését a piacon, és – azon kívül, hogy garanciát jelent a fogyasztó számára – megkönnyíti az ellenőrzést is.

Meghatározták a „Pecorino Sardo” csomagolására vonatkozó követelményeket. Az érlelési időszak végét követően a „Pecorino Sardo” termék csomagolása Szardínia tartományon kívül is történhet, teljes sajtokat vagy sajt darabokat csomagolva akár vákuumcsomagolásba, akár védőgázas csomagolásba.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„PECORINO SARDO”

EK-szám: IT-PDO-0117-0018-21.12.2000

OEM (X) OFJ ()

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

1. A tagállam illetékes szerve:

Név: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari 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 per la Tutela del Formaggio Pecorino Sardo
Cím: Via S. Alenixedda 2
09128 Cagliari CA
ITALIA

Tel. +39 070372885
Fax +39 070372885
E-mail: info@pecorinosardo.it
Összetétel: Termelők/Feldolgozók (X) Egyéb ()

3. A termék típusa:

1.3. osztály – Sajtok

4. Termékleírás:

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

4.1. Elnevezés:

„Pecorino Sardo”

4.2. Leírás:

A Pecorino Sardo DOP (OEM) teljes juhtejből készült, félig főzött sajtészta sajt, amelynek két típusát különböztetjük meg: az „édes”, rövid érlelésű (20–60 nap) sajtot és az „érett” sajtot, amelyet legalább két hónapig érlelnek. A sajt hengeres alakú, lapos alapú és egyenes vagy majdnem egyenes oldalú, a sajtészta lágy és rugalmas.

4.3. Földrajzi terület:

A Pecorino Sardo OEM sajt előállításának területe Szardínia autonóm tartomány teljes területét magában foglalja.

4.4. A származás igazolása:

A termelési folyamat minden részét nyomon kell követni, rögzíteni kell az inputot (a bemenő termékeket) és az outputot (a kimenő termékeket). Ily módon, valamint a tenyésztőknek, a gyártóknak, az érlelőknek, a csomagolást és a darabolást végzőknek az ellenőrző szerv által vezetett, e célra létesített jegyzékeibe való felvételével és a termelt mennyiségek bejelentésével biztosított a termék teljes termelési láncának nyomon követése és ellenőrzése. Az ellenőrző szerv a vonatkozó jegyzékekbe felvett valamennyi természetes és jogi személyt ellenőrizheti.

4.5. Az előállítás módja:

A Pecorino Sardo OEM sajtésztaját teljes juhtejből állítják elő, amelyhez esetleg az előállítási helyről származó, rendszertanilag a *Streptococcus thermophilus* fajra visszavezethető tejsavbaktérium-kultúrát adnak, és amelyet szükség esetén hőkezelnek vagy pasztörizálnak. A tejhez borjútól származó tejtöltőt adnak. A tejalvadékat össze kell törni annyira, hogy az „édes” típusnál mogoró nagyságú, az „érett” típusnál kukoricaszem nagyságú tejalvadék-darabok keletkezzenek, majd félig fel kell főzni, ami után a préselés, a sózás és az érlelés szakasza következik. Az „érett” típusnál az érlelési időszak természetes eszközökkel végzett füstölést is tartalmazhat. Az édes típusú juhsajt érlelése 20 naptól 60 napig tarthat, míg az érett sajt érlelési időszakának legalább két hónapig kell tartania.

4.6. Kapcsolat a földrajzi környezettel:

A természeti tényezők tekintetében ki kell emelni a juhtenyésztésre szolgáló szardíniai területek sajátos jellemzőit: e területek elsősorban természetes, vadon növekvő növényekben gazdag legelőkből állnak, így különleges minőségi jellemzőket kölcsönöznek a sajtészítéshez használt tejnek. Az emberi tényezők tekintetében ki kell emelni, hogy a sziget lakosságának életében társadalmi-gazdasági szempontból igen fontos szerepet játszik a hagyományos pásztorkodás, ami gyakran az egyetlen jövedelemforrás az olyan területeken, ahol nincs valós alternatíva a gazdasági fejlődésre.

4.7. Felügyeleti szerv:

Név: OCPA Organismo di controllo dei formaggi Pecorino Romano Dop, Pecorino Sardo Dop, Fiore Sardo Dop
Cím: Zona Industriale Macomer c/o Consorzio latte
08015 Macomer NU
ITALIA
Tel. +39 0785742196
Fax +39 0785742197
E-mail: ocpa.cert@tiscali.it

4.8. Címkézés:

A Pecorino Sardo OEM sajt az eredetmegjelölést tartalmazó jelzéssel ellátva kell forgalomba hozni.
Az eredetmegjelölés logója a kereskedelemben

