

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

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 164/10)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 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

„PIACENTINU ENNESE”

EK-szám: IT-PDO-0005-0646-25.09.2007

OFJ () OEM (X)

1. **Elnevezés:**

„Piacentinu Ennese”

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 „Piacentinu Ennese” Oltalom alatt álló eredetmegjelölés teljes juhtejből készített, tömör tésztájú, préselt, nyers, természetes erjedésből származó savtartalommal rendelkező sajt, amelyet az őshonos szicíliai Comisana, Pinzirita, Valle del Belice juhajtók és azok keresztezett változatainak tejéből állítanak elő. A terméknek kereskedelmi forgalomba hozatalakor az alábbi fizikai jellemzőkkel kell rendelkeznie: Alak: henger alakú, pereme enyhén domború vagy szinte egyenes, lapja sík vagy enyhén homorú. Méret: legalább 14, legfeljebb 15 cm, a sík lap átmérője legalább 20, legfeljebb 21 cm, ami a nádkosár használatával érhető el. Tömeg: 3,5 és 4,5 kg között van. Külső megjelenés: kérge a sáfránytartalomnak köszönhetően halvány vagy élénksárga, rajta a kosár lenyomata látható, boríthatja olaj vagy olajlerakódás, a kéreg vastagsága legfeljebb 5 mm lehet. Belső megjelenés: a tészta színe egységes, halvány vagy élénksárga színű. Lyukacsosság: enyhe lyukacsosság megengedett. A tészta megjelenése: sima, nem szemcsés. Nedvesség: nem, vagy csak nagyon ritkán nedves. Érzékszervi jellemzők: kellemes, enyhén sáfrány aromájú illat; alig érezhetően sós; az érlelés első hónapjaiban enyhén pikáns, ami egyre intenzívebbé válik. Kémiai jellemzők: zsír: a szárazanyagban legalább 40 %. Fehérjetartalom: a szárazanyagban legalább 35 %. Só (NaCl): a szárazanyagban legfeljebb 5 %. pH: 4,8 és 5,7 között van. A Piacentinu Ennese sajt minimális érlelési ideje az előállításától számítva 60 nap. Az érlelést vagy hűvös, kis nyílásokkal rendelkező helyiségben kell végezni annak érdekében, hogy a szellőzés csak mérsékelt legyen, vagy 8–10 °C közötti hőmérsékletű raktárakban, ahol a relatív páratartalom 70–80 %.

(¹) HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

Tej: teljes, nyers, 6,5–6,8 közötti pH-értékű tej, természetes erjedésből származó savtartalommal. A tej az előállítási területen tenyésztett, a Comisana, a Pinzirita és a Valle del Belice őshonos szicíliai fajták és azok keresztezett változataihoz tartozó juhoktól származik.

Tejoltó: bárány- vagy kecskegidaoltó: az előállítási területen tenyésztett bárányokból vagy kecskegidaokból származik.

Sáfrány (*Crocus sativus*): az előállítási területen termesztett sáfrány. A sáfrány olyan növényfajta, amely jól alkalmazkodott a szicíliai természeti feltételekhez. Az Enna város környékének területére jellemző környezeti feltételek kedvezőek a „jó minőségű sáfrány” termesztéséhez, amint azt annak magas krocin- és pikrokrocintartalma is alátámasztja. A fenti paraméterek alapján az Enna környékén termesztett sáfrány az I. és a II. minőségi osztályba sorolható, és speciális aromaösszetevői a termék illatát intenzívebbé és jellegzetesebbé teszik.

Feketebors (*Piper nigrum*): a „Piacentinu Ennese” termékhez szemes feketeborsot adnak. A feketeborszemekeket a hozzáadás előtt néhány másodpercig meleg vízzel (80 °C feletti hőmérsékletű vízzel) kell kezelni.

Só (NaCl): nagy szemű sót kell használni. A „Piacentinu Ennese” előállításához használt sónak tökéletesen fehér színűnek kell lennie.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

A juhok takarmányozására friss takarmányt, a meghatározott termőterület természetes és/vagy termesztett legelőiről származó szénát és szalmát használnak, folyamatosan vetett búzával és a következő vegetatív melléktermékekkel együtt: a termőterületről származó fügekaktusz húsos levele, téli metszésből származó olajfaágak. A nyájakat általában az év nagy részén legeltetik. A legeltetés korlátozása akkor megengedett, amikor a környezeti, éghajlati és egészségügyi viszonyok hátrányosan befolyásolhatják a friss takarmány és/vagy a tej minőségét.

A takarmány kiegészíthető szemes gabonával, hüvelyes növényekkel, továbbá egyszerű vagy összetett nem GMO koncentrátumokkal. A fenti takarmánykiegészítők kizárólag azokon a téli napokon adhatók a nyájnak, amikor az állatokat nem lehet kiengedni a legelőre.

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

Az előállítás során az állattenyésztés, a sajt készítés és az érlelés műveleteit az előállítási területen kell végezni.

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

—

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A sajt azonosító jelölése egy kazein adattábla és egy címke elhelyezéséből áll.

A formázás és sajtolás során elhelyezett kazein adattáblán a Piacentinu Ennese felirat, valamint a sajt azonosító kódjai szerepelnek.

A „Piacentinu Ennese” sajton elhelyezett címkén – a közösségi jelölésen és a hozzá tartozó feliratokon, valamint a törvényi követelményeknek megfelelő információkon túl – világosan olvasható nyomtatott betűkkel kötelezően fel kell tüntetni a következő információkat: „Piacentinu Ennese”, amit a DOP (OEM) rövidítés követ, a címkén szereplő minden más feliratnál nagyobb betűkkel; az előállító és/vagy a csomagolást végző üzem neve, cégneve és címe, valamint a logó. A logó ellipszis alakú, amelynek külső részén az alsó sorban, balról jobbra írva, egy sorban a „Piacentinu Ennese” felirat látható. A belső részen egy borsszemekeket tartalmazó Piacentinu Ennese sajt képe jelenik meg, amelyből kiválik egy Sziciliát formázó szelet.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A Piacentinu Ennese előállítási területe Szicília tartomány Enna megyéjének délnyugati területén az alábbi településeket foglalja magában: Aidone, Assoro, Barrafranca, Calascibetta, Enna, Piazza Armerina, Pietraperzia, Valguarnera, Villarosa, itt tenyésztik hagyományosan az őshonos juhot, amelyet természetes legelőn vagy őshonos növényökötípusokkal megművelt legelőn takarmányoznak, ahol évszázadok óta megtalálható a sáfrány.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A Piacentinu Ennese előállítási területének hegy- és vízrajzi viszonyai, valamint a tengertől való távolságnak köszönhető szubkontinentális éghajlati jellemzői közrejátszanak a sajátos mennyiségi és minőségi jellemzőkkel rendelkező takarmány előállításában és éves eloszlásában. A takarmány előállítási területének talaja enyhén lankás barnaföld, amely takarmánytermesztésre különösen alkalmas. A területek 400 és 800 méteres tengerszint feletti magasságon helyezkednek el. A természetes legelőkön a növényzet összetételére a pázsitfűfélékhez és a hüvelyesekhez tartozó takarmányfélék, ezek közül is elsősorban a helyi ökotípusok jellemzők.

A búza után termesztett takarmányokra a bükköny helyi ökotípusai jellemzők, a zabbal és a koronás baltavirággal együtt.

Az Enna környéki terület jellegzetes környezeti feltételei kedvezőek a jó minőségű safrány termesztéséhez.

5.2. A termék sajátosságai:

A Piacentinu Ennese sajátos jellemzőit annak köszönheti, hogy a sajt készítés során safrányt adnak a tejhez, amely a sajtnak jellegzetes, egységes sárga színt ad. Ez a jellemző kiegészíti a termék sajátos aromáját, amely a területen termő takarmánynövényeknek köszönhető. A takarmánynövények aroma-profilját a természetes anyagok, azaz a „terpének” határozzák meg, amelyek változatlanul átjutnak a tejbe, majd pedig az elkészített sajtba.

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 „Piacentinu Ennese” sajt különlegessége az előállítási területen termesztett, és a sajt készítés során a tejhez adott safránnak köszönhető, egységes sárga szín. A felhasznált safrány minőségét alátámasztja a magas krocin- és pikrokrocintartalom. A fenti paraméterek alapján az Enna környékén termesztett safrány az I. és a II. minőségi osztályba sorolható, és speciális aromaösszetevői a termék illatát intenzívebbé és jellegzetesebbé teszik. Enna megye az ipari létesítmények kis számának köszönhetően szennyezéstől mentes, zöld oázis, így érvényre tudnak jutni a mezőgazdasági tevékenységhez és az állattenyésztéshez kapcsolódó ökológiai értékek. A juhtenyésztés – ideértve a juhtej feldolgozását is – az egyik olyan ágazat, amely a legkisebb negatív hatást gyakorolja a környezetre. Az előállítási terület hegy- és vízrajzi viszonyai, valamint szubkontinentális éghajlati jellemzői közrejátszanak a sajátos mennyiségi és minőségi jellemzőkkel rendelkező takarmány előállításában. A 400 és 800 méteres tengerszint feletti magasságon elterülő, agyagos, homokos és közepesen laza barnaföld talajok elősegítik olyan speciális aromaprofilú takarmányok fejlődését, amelyek aromáját a növényvilágban természetesen jelenlévő anyagok, a „terpének” határozzák meg, amelyek változatlanul átkerülnek a takarmányból a tejbe, majd pedig a kész sajtba. A Piacentinu Ennese sajtban igazolták egy speciális terpén, a „terpineol” jelenlétét, amely kizárólag az Enna környéki területen található meg, és a terméknek sajátos, egyedülálló aromát kölcsönző takarmányfélékből származik. Enna megyében a vadon termő és termesztett safránynövényhez és a hagyományos juhtejtermeléshez kötődő sajt készítés ősi eredete hitelt érdemlővé teszi azt a magyarázatot, amelyet az idős termelők a „piacentinu” kifejezéshez társítanak. E közvetlen bizonyítékok alapján a kifejezés a termék élvezeti értékére utal: az élvezeti érték, amely a safrány jelenlétének is köszönhető, a nem túlzottan pikáns ízben rejlik. A név tehát valószínűleg nyelvi eredetű: a „piacentinu” szó a szicíliai nyelvjárás „piacenti”, azaz „ami tetszik” szavából származik. Az „élvezetességre” és a „piacentinu” névre olyan régi szövegekben is található utalás, mint az 1500-as évekből származó „Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa” („a mezőgazdaság húsz napja és a vidéki örömei”), amelyben megemlíti a sózást, valamint a sajtnak színt adó safrány hozzáadását. Megemlíthető még F.A. Maja 1600-as műve, a „La Sicilia passeggiata”, továbbá az egyik ősi legenda, amely szerint Roger, Szicília normann királya aggódott házastársa lelki egészségéért, aki legyőzhetetlen depresszióban szenvedett, ám ugyanakkor kívánta a sajtot, ezért arra kérte a sajt készítőket, hogy készítsenek egy varázserejű sajtot. Ebből született az ötlet, hogy a tejtőlóhoz egy maréknyi „crocus sativus” safrányt adnak, amely híres élénkítő és energizáló hatásáról. A sajt előállítása évszázadok óta és napjainkban is folyik, létrehozva egy vitathatatlan és kizárólagos történelmi-kulturális értéket és terméket, amely csak Enna megyére jellemző.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

Ez a közigazgatási szerv azzal, hogy a „Piacentinu Ennese” OEM elismerésére irányuló javaslatát a *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* (Az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönye) 2007. augusztus 11-i, 186. számában közzétette, elindította a belföldi kifogásolási eljárást.

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege az alábbi internetes 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

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.
