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 212/07)

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

„MONTASIO”

EK-sz.: IT-PDO-0217-0012-10.03.2006.

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 ( )

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. **Módosítás(ok):**

3.1. *Az előállítás módja:*

Bevezetésre került a négy fejésből származó tej felhasználásának lehetősége.

A gazdaságokban korábban nem álltak rendelkezésre a tej tárolásához – elsősorban a nyári hónapokban – szükséges megfelelő eszközök, ezért a tej minőségének megőrzése és javítása érdekében előírásra került a tej hűtésére szolgáló berendezések használata.

Ma már szinte az összes gazdaság rendelkezik ilyen berendezéssel, így a sajtüzemek olyan lehűtött tejet gyűjtenek be, amely elérte a hatályos termékleírásban szereplő, +4 °C és +8 °C közötti tárolási hőmérsékletet. Az automatikus hűtőrendszerek bevezetése és a tej minőségének javulása együtt lehetővé teszi, hogy az üzemekben felhasználhassák az egymást követő négy fejésből származó tejet, ami jelentős idő- és költségmegtakarítást jelent.

Bevezetésre került a következő mondat: „A felhasznált tejnek a 30 °C-on mért összcsíraszám (x ml) és a szomatikus sejtszám (x ml) tekintetében meg kell felelnie a 2004. április 29-I 853/2004/EK rendelet előírásainak". Ez az EK-rendelet módosítja a később hatályon kívül helyezett, 1997. december 14-I 54. sz. köztársasági elnöki rendelet A. mellékletének IV. fejezetével beiktatott 92/46/EGK irányelvet, és annak helyébe lép.

Törlésre került a felesleges és megtévesztő „a sajtüzemen belül" korlátozás, mivel az érlelés nemcsak a gyártóüzemben (sajtüzemben), hanem a jóváhagyott érlelőüzemekben is végezhető.

Módosításra került a tej felmelegítési és hevítési hőmérséklete, mivel a többéves tapasztalat alapján – elsősorban a külső szervezet által végzett ellenőrzések során – nyilvánvalóvá vált, hogy a javasolt intervallum túl szűk volt, tekintettel arra, hogy a sajtüzemben használt mérőberendezések (kézi vagy mechanikus hőmérők) eltérést mutattak a felülvizsgálatot végző szakemberek által használt precíziós eszközökhöz képest. A szóban forgó két hőmérsékleti intervallum növelését továbbá a hőátadás eltérő sebessége (gőz-réz, gőz-acél) és a súrlódási hatás is indokolta. Az intervallum növelésének a tejoltó hozzáadására előírt hőmérséklet esetén nincs különleges technikai jelentősége, míg a főzési hőmérséklet intervallumának növelése elősegíti a megfelelő, azaz alacsony baktériumtartalmú tej felhasználását és ezáltal a termofil tejsavbaktériumok kifejlődését.

Bevezetésre került az érlelés első 60 napjára vonatkozó minimális hőmérséklet előírása, mivel a Consorzio per la tutela del formaggio „Montasio" és az Instituto lattiero-caseario di Thiene intézmények által végzett kutatás során megállapították, hogy a túl alacsony hőmérséklet lassítja a sajt biokémiai jellemzőinek kialakulását, továbbá nem teszi lehetővé a Montasio sajtra jellemző, megfelelő nedvességtartalom-csökkenést. Ezenkívül a minimálisan +8 °C-os hőmérséklet az érlelés 30. napjáig alkalmazható, majd ezt követően a hőmérsékletet a fenti okokból növelni kell. A 12 °C-os hőmérsékletérték túllépésére vonatkozó tilalomnak csekély jelentősége van, tekintettel arra, hogy a minimális érlelési idő változatlan marad.

Kissé változott az érlelés tizedik napjára vonatkozó nedvességtartalom értéke, mivel a műszeres mérésekből származó esetleges kisebb eltérések kiküszöbölése érdekében szükségessé vált az érlelési időszak 10. és 60. napja között mért nedvességtartalom analitikai értékére vonatkozó, legfeljebb 2 %-os tűréshatár bevezetése. Módosításra került továbbá az érlelési időszak hatvanadik napjára vonatkozó fogyasztási jellemzők néhány paramétere, így a maximális nedvességtartalom (2 %-os tűréshatárral), a sajt

tömege és átmérője (szigorúbb értékek). A helyesbítés a 2 %-os tűréshatár bevezetésére vonatkozik, az érlelési időszak 60. napjára vonatkozó, maximális nedvességtartalomnál meghatározott tűréshatárnak megfelelően. A sajt tömege kisebb tartományon belül változhat, ily módon a forgalomba hozatalra vonatkozó előírásokat pontosabban be lehet tartani; a sajt átmérőjét is nagyobb pontossággal határozták meg, mivel a sajtot valójában nem forgalmazzák 35 cm-nél nagyobb átmérőben.

Mivel a sajt biológiai termék, amelynek hozama, súlyvesztesége stb. nagymértékben függ elsősorban az alapanyagként felhasznált tejtől, a környezet időjárási jellemzőitől stb., a mérési paraméterek fiktív növelése helyett tudományos és műszaki szempontból helyesebbnek tűnt a hosszabb érlelési időszak megállapítása annak érdekében, hogy a termék megfelelő mennyiségű vizet veszíthessen, és megfeleljen a 60. napra jellemző paramétereknek. Tehát az olyan sajt, amelynek nedvességtartalma az érlelési időszak 10. napján meghaladja a meghatározott értékeket, az érlelési időszak 60. napja előtt semmiképpen nem hozható forgalomba, továbbá a 60. napon méréseket kell végezni a sajton annak megállapítása érdekében, hogy a súlyveszteség kiegyenlítette-e a nagyobb kezdeti értéket. Ha a termék nem felel meg az előírt értéknek, a szállítmányról el kell távolítani a származást igazoló pecsétet (márkamentesítés). Hasonlóképpen, az olyan sajtot, amely az érlelési időszak 60. napján nem az előírt nedvességtartalom-értékekkel rendelkezik, az érlelési időszak 90. napján további ellenőrzésnek vetik alá, mielőtt megkapja a Montasio eredetmegjelölést. Ebben az esetben is, ha a termék nem felel meg az előírt értéknek, a szállítmányról el kell távolítani a származást igazoló pecsétet.

Beillesztésre került az a rendelkezés, amelynek értelmében a sajt darabolása és előrecsomagolása csak a hatvannapos érlelési időt követően végezhető el.

3.2. *Címkézés:*

Részletesen leírásra került a terméken forgalomba hozatalkor elhelyezendő megjelölés és az, hogy milyennek kell lennie a termék külső megjelenésének. A módosítás azért vált szükségessé, hogy a fogyasztók pontosabb és megfelelőbb információkhoz jussanak.

Bevezetésre került annak a lehetősége, hogy a Montasio DOP (OEM) „hegyvidéki termék" sajtokat egyértelműen azonosíthassák, a sajt oldalán a PDM rövidítést tartalmazó címke elhelyezésével, mivel a termék teljes előállítási ciklusa, a tej előállításától a legalább 60 napos érlelési időszak végéig, a hatályos nemzeti jogszabályok alapján hegyvidéknek minősülő területen történik, ideértve az OEM előállítási területét is.

MÓDOSÍTOTT ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„MONTASIO"

EK-sz.: IT-PDO-0217-0012-10.03.2006.

OEM (X) OFJ ( )

Ez az összefoglaló kizárólag tájékoztatás céljára készült.

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: saco7@politicheagricole.gov.it

2. **Csoportosulás:**

Név: Consorzio per la tutela del formaggio Montasio
Cím: Vicolo Resia ½
33030 Codroipo UD
ITALIA

Tel. +39 0432905317
Fax +39 0432912052
E-mail: info@formaggiomontasio.net
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:*

„Montasio”

4.2. *Leírás:*

Tehéntejből készült, közepes és hosszú érlelésű, hengeres, egyenes vagy majdnem egyenes oldalú sajt, sík vagy enyhén domború lapokkal. A Montasio sajt nem pasztörizált tejből készül, kizárólag természetes tejoltó vagy megengedett kultúrák felhasználásával; érlelési ideje legalább 60 nap, nedvességtartalmát az érlelési időszak 10. és 60. napján mintavétellel ellenőrzik. A tenyésztett fajták elsősorban a Bruno Alpina, a Pezzata Rossa Italiana és a Pezzata Nera.

A szarvasmarhák takarmánya elsősorban kukorica és árpa, a gabonán kívül pedig táplálékuk friss és szárított takarmányból (vegyes és lucerna), valamint silótakarmányból (elsősorban kukorica) áll. A szóban forgó termékek az összes takarmány körülbelül 80–85 %-át teszik ki, és elsősorban az előállítási területről származnak. A takarmánykoncentrátumokat és a fehérjéket általában az előállítási területen elhelyezkedő üzemektől vásárolják, amelyek elsősorban helyi gabonaféléket használnak fel, egyéb, fehérjeliszt- (például a szintén helyben termesztett szója és lucerna), ásványianyag- és vitaminszükségleteiket pedig a piacról elégítik ki.

Az érlelési időszak hatvanadik napján a „Montasio” OEM sajtnak a következő jellemzőkkel kell rendelkeznie: maximális nedvességtartalma legfeljebb 36,72 %; a szárazanyag zsírtartalma: legalább 40 %; tömege: 6–8 kg; átmérője: 30–35 cm; oldala: maximum 8 cm; kérge: sima, szabályos és rugalmas; a sajttészta: tömör, enyhén lyukacsos; színe: természetes, enyhén szalmasárga; aromája: jellegzetes; íze: pikáns és kellemes.

4.3. *Földrajzi terület:*

A „Montasio” OEM előállítási területe Friuli-Venezia Giulia tartományban a tartomány teljes területe; Veneto tartományban Belluno és Treviso megyék teljes területe, valamint Padova és Venezia megyék területének egy része, az alábbiaknak megfelelően: „Treviso és Padova megye határvonalainak metszéspontjától Padova megye mentén folytatódik, egészen a Serenissima autópályáig. Ugyanezen vonal mentén folytatódik a Brenta folyó autópályahídjáig, majd a szóban forgó folyó mentén, egészen a torkolatig.”

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 az előállítási láncban részt vevő összes alanynak 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.

Az előállítási lánc elismert, azonosítóval rendelkező és mintavétellel ellenőrzött istállókból áll. A Montasio OEM sajt előállítására szánt tej begyűjtését a szállítóeszközök, az üzemekben található gyűjtőtartályok, a tej hőkezelésére szolgáló rendszerek (a Montasio előállításához a tejet nem kell pasztörizálni) ellenőrzése és elismerése révén naponta nyomon követik. A Montasio terméket azonnal azonosítja a dombornyomású sajtforma, amely a gyártó azonosító kódján kívül tartalmazza az előállítás évét/hónapját és napját. A Montasio előállítására vonatkozó összes feljegyzést megfelelő, papír alapú formátumban kell elkészíteni, vagy ahol lehetséges, számítógépen, online is rögzíteni kell.

A tejet előállító üzemek, a sajtüzemek és a kizárólag érlelést végző üzemek mindegyikének az előállítási területen kell elhelyezkednie.

4.5. *Az előállítás módja:*

A tej előállítását, feldolgozását, a „Montasio" sajt érlelését és megjelölését a 4.3. pontban meghatározott előállítási területen kell végezni.

A borjútól származó tejoltó hozzáadásával bekövetkező tejalvadás után az alvadékot összetörik, így rizsszem nagyságú tejalvadékdarabokból álló sajttészta keletkezik, amelyet főzést követően sóznak, majd közepes-hosszú idejű érlelésnek vetnek alá. A Montasio érlelésének legalább hatvan napig kell tartania, amelyből az első harminc nap alatt a hőmérsékletnek legalább 8 °C-nak kell lennie, majd ezt követően a hőmérséklet magasabb is lehet.

A 60 napnál rövidebb ideig érlelt Montasio-tételek összes szállítását papíralapon és online is nyilvántartja a sajtüzem és az érlelést végző üzem egyaránt.

4.6. *Kapcsolat a földrajzi környezettel:*

A természeti tényezők az előállítási terület éghajlati feltételeihez kapcsolódnak. A terület zömmel hegyvidéken és hegyvidék lábánál terül el, ahol mindig is hegyi legelők és rétek helyezkedtek el, ami befolyásolja a tejelő szarvasmarhák táplálásához használt takarmányok minőségét.

A Montasio sajt bekerült San Daniele és Udine árjegyzékeibe (1773/1775). Ez azt igazolja, hogy a Montasio sajtot forgalomba hozták, azaz nem olyan helyi termék volt, amely csak saját fogyasztásra készült. Az árak összehasonlításából látszik továbbá, hogy a Montasio sajt ára magasabb volt, mint a környező területeken előállított, hasonló sajtok ára. A magasabb ár a sajt ízén és zamatán kívül kétségtelenül annak is köszönhető, hogy a sajt fő jellemzője az eltarthatóság, az érettség, aminek következtében csere tárgyát képezheti, azaz forgalmazható. A Montasio előállítási területhez való erős kötődését alátámasztja az az erős lökés, amelyet a sajtgyártás a szövetkezeti formák létrejöttében jelentett. A sajtgyártás ágazatában 1880 körül, Cadore községben született meg az első szövetkezeti forma, a tejüzem. A tejüzemek igen gyorsan elterjedtek Friuli és Veneto tartományokban, és 1915-re – az első világháború előestéjére – számuk tekintélyessé vált. Ekkorra már mintegy 350, a Montasio sajt előállításával és forgalmazásával foglalkozó szövetkezet működött a területen.

További kapcsolatot jelent a Montasio OEM és az előállítási terület között az 1925-ben Friuli Venezia Giulia tartományban létesített Scuola di Caseificio (Sajtgyártó Iskola), ahol a múltban a Veneto tartomány keleti részén, valamint Friuli Venezia Giulia tartományban található sajtüzemek sajtkészítő szakembereit képezték. A húszas években az előállítási terület már megegyezett a későbbi dokumentumokban meghatározott területtel.

A Montasio sajt és speciális előállítási technika gyorsan elterjedt Friuli tartományban és Veneto tartomány keleti részén. Ennek oka nem csak az emberi tényező és az eszközök (mint például a tejüzemek létrehozása vagy a Scuola per Tecnici Caseari létrehozása) voltak, amelyek következtében a hatvanas évekre több mint 650 sajtüzem működött, hanem az a környezet is, amelyben a technika kezdetben elterjedt, és amely nélkül a fejlődés nem lett volna ennyire tartós.

Olaszország keleti területét mindig is csapadékos tavasz és ősz jellemezte és jellemzi mind a mai napig, ami elősegítette a rétek terjedését és a szarvasmarha takarmányának alapját képező gabonák termesztését (búza és árpa). Kiemelkedő fontosságú volt továbbá a kukoricatermesztés fejlődése, valamint a kukorica friss és silózott takarmányként történő felhasználása. Néhány éve az előállítási területre jellemző a szója – mint fehérjekiegészítő – termesztése is.

A környezet, amelyben a Montasio sajt előállítása kialakult, kétségtelenül olyan mikrobiológiai jellemzőkkel rendelkezett, amelyek kedveztek a sajt kialakulásának és elterjedésének. A Montasio sajtot a termofil baktériumflóra jellemzi, amely lehetővé tette, és most is lehetővé teszi ennek az egyedülálló sajtnak a létrejöttét: a termék ugyanis frissen is fogyasztható (jelenleg legalább 2 hónap elteltével, régebben azonban már 1 hónaptól kezdve), de érlelésre is alkalmas. A termék több mint 36 hónapig eltartható romlás nélkül, érzékszervi jellemzői, íze és illata az előállítási területen található rétek és legelők baktériumállományának köszönhetően időről időre változik.

Ez még nyilvánvalóbb, ha összehasonlítjuk a Montasio sajtot a környező, alpesi területeken előállított többi sajttal, amelyeknél történelmi okokból, a hagyományok és a környezeti jellemzők miatt meg kellett különböztetni a feldolgozási módokat az előállítani kívánt sajt típusa szerint. Ennek megfelelően léteznek friss vagy 6-8 hónapig érlelt sajtok.

Az állattenyésztési technikák fejlődésével, a növénytermesztés racionalizálásával és az egyre higiénikusabb fejési módszerek bevezetésével szükségessé vált, hogy a tejben kizárólag a sajtkészítési folyamatot elősegítő, a Montasio előállításának kedvező mikroorganizmusok szaporodjanak el, ezért az előállítási területről származó tejből kiindulva kifejlődött és elterjedt a gömb alakú baktériumokban gazdag és pálcika alakúakban szegény tejoltók használata, míg a környező területeken pálcika alakú baktériumokban gazdag savó oltóanyagot használtak.

4.7. *Felügyeleti szerv:*

Név: CSQA Certificazioni srl
Cím: Via San Gaetano 74
36016 Thiene VI
ITALIA

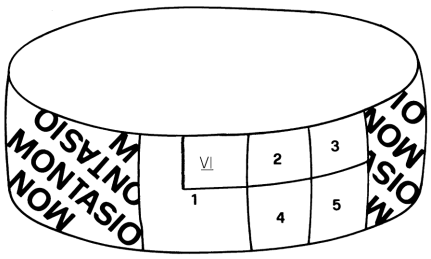
Tel. +39 0445313011
Fax +39 0445313070
E-mail: csqa@csqa.it

4.8. *Címkézés:*

A termék azonosítása a származást igazoló jelöléssel történik: a jellegzetes dombornyomású sajtformán el kell helyezni a sajtüzem kódját, a megye betűjelét és az előállítás dátumát. A Montasio OEM „eredetvédjegye” a ferde irányban, egyenesen és fejjel lefelé elhelyezkedő „Montasio” feliratból áll (1. ábra).

A szóban forgó „eredetvédjegyet” a szövetkezetbe tömörült vagy önálló üzemek összes termékén el kell helyezni, amennyiben a terméket a termékleírásnak megfelelően állították elő.

1. ábra



1. A „Montasio” eredetmegjelölés beégetett védjegye és a PDM rövidítést tartalmazó címke

2. A gyártás hónapja

3. A gyártás napja

4. A sajtüzem kódja

5. A megye betűjele

6. A gyártás éve

Az eredetmegjelölés logója egy nagybetűvel írt, stilizált M betűből és az alatta látható „Montasio” feliratból áll.

2. ábra

Amennyiben a teljes előállítási folyamat, a tej előállításától a legalább 60 napos érlelési időszak végéig a hatályos nemzeti jogszabályok értelmében hegyvidéknek minősülő területen történik, ideértve a Montasio OEM sajt előállítási területét is, a sajton elhelyezhető a „hegyvidéki termék" feliratot tartalmazó címke. E származás feltüntetése érdekében a sajt oldalán el kell helyezni a PDM feliratot tartalmazó címkét, ami a „prodotto della montagna" (hegyvidéki termék) felirat rövidítése.

A 100 napot meghaladó érlelési idejű „Montasio" OEM sajtba, a szövetkezetbe társult vagy önálló termelők kérésére, a sajt ellenőrzését követően a Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio a sajt oldalának megfelelő területére beégetheti az eredetmegjelölés logóját (2. ábra).