

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 220/10)

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

„FORMAGGELLA DEL LUINESE”

EK-sz: IT-PDO-0005-0524-17.02.2006

OEM (X) OFJ ()

Ez az összefoglaló kizárólag tájékoztatás céljára készült.

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.it

2. Csoportosulás:

Név: Consorzio per la Tutela della Formaggella del Luinese
Cím: Székhely:
Via Collodi 4
21016 Luino VA
ITALIA
Iroda:
Via Battaglia di San Martino
21030 Cuveglio VA
ITALIA
Tel. +39 3487811248
Fax +39 033242907
E-mail: info@consorzio-fdl.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:

„Formaggella del Luinese”

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

4.2. Leírás:

A „Formaggella del Luinese” oltalom alatt álló eredetmegjelölés félkemény sajttészta, kizárólag teljes, nyers kecsketejből készült, tejtöltésos alvadás útján előállított, legalább 20 napig érlelt sajtra vonatkozik, amely az alábbi jellemzőkkel rendelkezik:

Alaki jellemzők:

Alakja: hengeres, sík lapokkal; átmérője: 13–15 cm; oldala: 4–6 cm; tömege: 700–900 g;

Megjelenése: természetes, nem kemény kéreg, amelyen megjelenhet penész; lágy, tömör, esetleg finoman lyukacsos sajttészta;

Fizikai-kémiai jellemzők: zsírtartalom a szárazanyagban legalább 41 %; szárazanyag-tartalom legalább 45 %; víztartalom legfeljebb 55 %.

Mikrobiológiai jellemzők:

A tejből, a környezetből és az oltóanyagokból származó, vegyes tejmikroflóra (gömb alakú baktériumok, pálcika alakú baktériumok, homo- és heterofermentatív tejsavas erjesztők) túlsúlya jellemzi.

Érzékszervi jellemzők:

Íze mérsékelten édeskés, finom, kellemes, az érlelés során egyre intenzívebbé válik. Illata és aromája kellemes, és szintén egyre intenzívebbé válik az érlelési időszak alatt. Szerkezete rugalmas, nedves, lágy és eléggé szétolvadó. A sajttészta színe egységes, túlnyomóan fehér.

4.3. Földrajzi terület:

A terület, ahol a Formaggella del Luinese sajt előállítási folyamatának összes fázisát végzik – a kecsketenyésztéstől kezdve a tej előállításán át a sajt készítésig és a sajt érleléséig – Varese megye északi részén, pontosabban a „Prealpi Varesine” területén található. A Formaggella del Luinese előállítási területe Varese megyében a következő településeket foglalja magában:

Agra, Arcisate, Azzio, Barasso, Bardello, Bedero Valcuvia, Besano, Besozzo, Biandronno, Bisuschio, Brebbia, Bregano, Brenta, Brezzo di Bedero, Brinzio, Brissago Valtravaglia, Brusimpiano, Cadelgiano Viconago, Cantello, Casalzuigno, Cassano Valcuvia, Castello Cabiaglio, Caravate, Casciago, Castelvecana, Cittiglio, Clivio, Cocquio Trevisago, Comerio, Cremenaga, Cuasso al Monte, Cugliate Fabiasco, Cunardo, Curiglia con Monteviasco, Cuveglio, Cuvio, Dumenza, Duno, Ferrera di Varese, Gavirate, Gemonio, Germignaga, Grantola, Induno Olona, Lavena Ponte Tresa, Laveno Mombello, Leggiuno, Luino, Luvinata, Maccagno, Marchirolo, Marzio, Masciago Primo, Malgesso, Mesenzana, Montegrino Valtravaglia, Monvalle, Orino, Pino sulla Sponda del Lago Maggiore, Porto Ceresio, Porto Valtravaglia, Rancio Valcuvia, Saltrio, Sangiano, Travedona-Monate, Tronzano Lago Maggiore, Valganna, Varese, Veddasca, Viggìu.

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 és az érlelőknek 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 által vezetett jegyzékbe be kell jegyezni a mezőket, a legelőket és az erdőket.

Az előállítási folyamatban részt vevő összes alanynak – saját tevékenysége keretében – a megfelelő nyilvántartásban rögzítenie kell a bejövő tej mennyiségét és származását, a „Formaggella del Luinese” sajt előállításához felhasznált, megfelelő tej mennyiségét, az előállított sajtok számát, továbbá a beérettel megjelölt és felcímkézett, megfelelő sajtok számát.

Az ellenőrző szerv a vonatkozó jegyzékekbe felvett valamennyi természetes és jogi személyt ellenőrizheti.

4.5. Az előállítás módja:

Az előállításához 100 %-ban teljes, nyers kecsketejet kell használni, amely az alpesi térségre jellemző Camosciata delle Alpi, Nera di Verzasca és Saanen fajtákhoz és azok keresztezett változataihoz tartozó kecskétől származik. A 7–8 hónapig a legelőn tartott nyájak takarmányát a legeltetésen kívül a helyi, vegyes állományú rétekről származó takarmány jelenti, amelyet koncentrátumokkal egészítenek ki. A legeltetési időszakban a takarmányozáshoz az őshonos növények, mint például a csarab, továbbá a mogyoróról, a kőrisről és a szelídgesztenyéről tavasszal levágott gallyak, valamint a vadon növő növények mellett koncentrátumkiegészítést és alkalmanként szénát is használnak. Az akolban tartás időszaka alatt a takarmány elsősorban szénából és koncentrátumokból áll.

A széna elsősorban a völgy mélyén elterülő területekről származik, ahol túlnyomó részben az alábbi fajokból álló, vegyes állományú rétek találhatóak: *Dactylis glomerata* (csomós ebír), *Poa pratensis* (réti perje), *Poa trivialis* (sovány perje), *Avenula pubescens* (pelyhes zabfű), *Trifolium repens* (fehér here), *Trifolium pratense* (réti here). A silózott takarmány használata tilos.

A tej feldolgozás előtt maximum + 4 °C hőmérsékleten, legfeljebb 30 órán át tárolható. Ezt követően adják hozzá az oltóanyagot és az alvasztót. Kizárólag természetes vagy válogatott, elsősorban termofil tejsavbaktériumokból álló oltóanyag használható, amelyhez kis adagokban mezofil törzsek adhatók. Az alkalmazott oltóanyag kizárólag természetes, borjútól származó oltó lehet. A tejalvadás 32 °C és 34 °C között, 30–40 perc alatt történik. Csak akkor kezdik el a tejalvadék összetörését, amikor a tejalvadék állaga közepesen vagy nagyon sűrű. A tejalvadék törése addig tart, amíg kis szemcséjű, kukoricaszem nagyságú tejalvadékdarabok keletkeznek. A formázást 14 cm átmérőjű formákban végzik. A formák lecsepegtetése környezeti hőmérsékleten, legfeljebb 48 órán át tart, ennek során a formákat 2–5 alkalommal forgatják meg. A sózás végezhető szárazon vagy sós lében, majd a környezeti hőmérsékleten történő szárítás következik. Az érlelést 85–95 %-os, ellenőrzött páratartalmú, legfeljebb 15 °C-os kamrákban vagy természetes páratartalmú és hőmérsékletű pincékben végzik. Az érlelés legalább 20 napig tart. Az acél és az élelmiszerbarát műanyag mellett megengedett a rézből készült üstök alkalmazása, valamint a textilek és a deszkából készült polcok használata. Rács használata nem megengedett.

4.6. Kapcsolat:

A Formaggella del Luinese sajt előállítási területe Varese megye északi részén, pontosabban a „Prealpi Varesine” területén található. A térséget nehezen megközelíthető területek jellemzik, legnagyobb részén erdők és legelők találhatóak. Az ősi tevékenységek következtében a szóban forgó teljes terület természetes fejlődési iránya módosult, szerkezete átalakult. Az emberek a kecskék legeltetésére alapozták boldogulásukat. A völgyek mélyén elterülő rétek és a téli takarmányt biztosító vidékek közelsége, valamint a lejtőkön fekvő, jobban megközelíthető, az átmeneti szállást nyújtó épületeknek (casel) helyet adó legelők és a hegyi legelők egyaránt tanúsítják, hogy a növénytakaró védelme és a nyájak legeltetésén keresztül a növényzetre gyakorolt hatások mennyire meghatározóak voltak a növényzet megjelenése és funkciója szempontjából, és fennmaradása napjainkban is ezektől a tevékenységektől függ. Az ösvények és csapások hálózatát, a vízforrásokat és itatóhelyeket, a pihenésre szolgáló építmények helyét, a pásztorok és az állatok szálláshelyét, valamint a különféle növénytársulások elhelyezkedését és funkcióját mind a mai napig meghatározza a kecskék legeltetése. A területet két fő éghajlati tényező jellemzi. Az első a sok csapadék, ami az előalpesi övezet jellemzője. A helyi éghajlat másik fő jellemzője a Lago Maggiore-tó hőmérséklet-szabályozó hatásához kapcsolódik, amely enyhíti a szélsőséges hőmérsékleteket. A szóban forgó két tényező hatása meghatározza a jellegzetes, előalpesi éghajlat kialakulását, amelyet a bőséges csapadék és a csekély hőmérséklet-ingadozás jellemez. A fenti éghajlat a talaj savas jellegével együtt erősen meghatározza a terület növényzetének jellemzőit, elsősorban a növényzet természetes fejlődési folyamatait. A területen jellemző csekély emberi beavatkozás meghatározta és a mai napig meghatározza az olyan növényfajok elterjedését, amelyek jobban alkalmazkodnak ezekhez a környezeti feltételekhez. Ezek a kékperje (*Molinia caerulea*), a saspáfrány (*Pteridium aquilinum*), a seprűzanót (*Cytisus scoparius*), a közönséges csarab (*Calluna vulgaris*), a közönséges nyír (*Betula pendula*), a bükk (*Fagus sylvatica*), a mogyoró, a kőris és a szelídgesztenye. A nyáj takarmányozása hagyományosan ezeken a növénytársulásokon alapul, amelyek túlnyomó többségét bokrok és fák teszik ki. Ez a növényzet most is erősen meghatározó tényezőt képvisel a takarmánygazdálkodásban. A völgyek mélyén elterülő területeken az Arrenatereto-ra jellemző, vegyes állományú rétek találhatóak, a pázsitfű-félékhez és a hüvelyesekhez tartozó fajokkal, amelyeket szénaként használnak takarmányozásra.

A „Formaggella del Luinese” sajt jellemzője, hogy a származási területen tenyésztett kecskefajták teljes, nyers tejéből állítják elő. A változatos takarmányozás különleges érzékszervi tulajdonságokat biztosít a tejnek, ennek köszönhető a sajt különleges zamata, illata és kellemes íze, továbbá a jellegzetes, vegyes tejsavas mikroflóra túlsúlya. Amint azt néhány tanulmány is alátámasztja, a késztermék aromájának egy

része közvetlenül a kecske által megemésztett növényekből származik. A növények néhány jellegzetes aromamolekulája megtalálható a sajtban, ezzel igazolva a termék és az előállítási terület közötti szoros kapcsolatot.

A térség termelői a tejfeldolgozás régi kultúrájának és technikájának letéteményesei. Ez megnyilvánul a sajátos eszközök használatában, a sajátos technológiák alkalmazásában és a helyre erősen jellemző előállítási módban. A régi rátermettség még ma is jellemző a térség gazdálkodóira, a földrajzi területen megnyilvánuló szakértelem és technika pedig kifejeződik a területre jellemző, számos és speciális sajtgyártó berendezésben is.

A „Formaggella del Luinese” sajt előállítási szakaszaiban napjainkig fennmaradt, régi előállítási technikák között említhető a gyors – egy óránál rövidebb ideig tartó – tejtöltésos alvasztás és a tejvadék finom szemcséjű darabokra való törése. A Formaggella del Luinese sajt készítésénél hagyományosan mind a mai napig használt eszközök közül meg kell említeni a tejvadék töréséhez használt eszközt, a spino-t (amely annak idején egy fából készült tengelyből állt, amelyhez vas- és rézszalakat rögzítettek) és a lira-t, továbbá más, a feldolgozáshoz használt eszközöket, mint amilyen az összefont fűvek alkotta hálóból készült lyukacsos merőkanál vagy a formázáshoz használt, kisméretű, fából készült formák.

A kecsketenyésztéssel ősidők óta hagyományosan a családok foglalkoztak, amelyek a tejfeldolgozásban fontos jövedelemforrásra találtak. Számos, egészen a XVII. századra visszanyúló történelmi bizonyíték támasztja alá, hogy a Formaggella del Luinese mindig is jelen volt a helyi sajtkészítési és étkezési hagyományokban.

4.7. Feliügyeleti szerv:

Az ellenőrző szerv teljesíti az EN 45011 szabvány által meghatározott feltételeket.

Név: CERTIPRODOP srl
Cím: Via del Macello 26
26013 Crema CR
ITALIA
Tel. +39 025514875
Fax +39 0255193153
E-mail: certiprodop@virgilio.it

4.8. Címkézés:

A „Formaggella del Luinese” OEM kizárólag egészben, kör alakú, élelmiszerbarát papírból készült címkével ellátva hozható forgalomba. A külső, aranyárga színű, kör alakú sávban fel kell tüntetni a gyártó és az érlelést végző üzem székhelyét. A szóban forgó megjelöléseket a „Formaggella del Luinese” OEM felirat méreténél kisebb betűmérettel kell feltüntetni. A sajt oldalán beégetéssel szerepelnie kell továbbá a kecskefejet ábrázoló logónak, mellette pedig a gyártó üzemet azonosító gyártási számnak. A LOGÓ egy külső, kör alakú, aranyárga sávból és egy piros színű, belső körből áll. A piros színű, belső részben egy árnyalt fekete színű kecskefej látható, arany színű nyakörvvel és csengővel, amit a fehér színű Formaggella del Luinese felirat vesz körül.