

## 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 340/16)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

## ÖSSZEFOGLALÓ

## A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„NANOŠKI SIR”

EK-sz.: SI-PDO-005-0421-29.10.2004

OEM ( X ) OFJ ( )

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

**1. A tagállam felelős szervezeti egysége:**

Név: Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano  
Cím: Dunajska cesta 22  
SI-1000 Ljubljana  
SLOVENIJA  
Tel. +386 14789000  
Fax +386 14789055  
E-mail: varnahrana.mkgp@gov.si

**2. Kérelmező:**

Név: Gospodarsko interesno združenje Nanoški sir (Nanoški sir Gazdasági Érdekszövetség)  
Cím: Goriška cesta 13  
SI-5271 Vipava  
SLOVENIJA  
Tel. +386 53671280  
Fax +386 53671314  
E-mail: alenka.stopar@vipava1894.si  
Összetétel: termelők/feldolgozók ( X ) egyéb ( )

<sup>(1)</sup> HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

**3. A termék típusa:**

1.3. osztály: Sajtok

**4. Termékleírás:**

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

**4.1. Elnevezés:**

„Nanoški sir”

**4.2. Leírás:**

A „Nanoški sir” tehéntejből készült keménysajt.

A „Nanoški sir” 32–34 cm átmérőjű, 7–12 cm magas korong alakot formáz, amelynek széle enyhén domború. A „Nanoški sir” belül intenzív sárga színű, állaga elasztikus, rugalmas, sima és szilárd. A készletben olykor szabálytalan alakú, apró vagy közepesen nagy lyukak találhatóak.

Legalább hatvannapos érlelés után tömege 8–11 kg.

A „Nanoški sir” kérge sárga színű, téglavörös és barna közötti árnyalatokkal; itt-ott penész nyoma látható, ami a klasszikus érlelés következménye. A kérge sima, száraz, hibák és repedések nélkül.

A termék 60 napos érlelés után kerül piacra és legalább 60 % szárazanyagot kell tartalmaznia, a szárazanyag zsirtartalmának pedig el kell érnie legalább a 45 %-ot.

A sajt illata a „Nanoški sir” termékre jellemző módon tiszta és diszkrét, íze enyhén pikáns és kellemesen sós. A sajt illata és pikáns íze az érleléssel fokozódik.

**4.3. Földrajzi terület:**

A „Nanoški sir” készítéséhez szükséges tej az alábbi határvonalak által közrefogott földrajzi területről származik: a szlovén–olasz határ Sežana és Nova Gorica városok közötti szakasza, a Soča folyó Most na Soči településig tartó szakasza, az Idrijca folyó Most na Soči településtől Idrijáig tartó szakasza, az Idrija–Godovič–Kalce–Planina–Postojna országút és a Postojna–Pivka–Divača–Sežana országút.

A tejtermelés földrajzi területén belül található az a szűkebb földrajzi terület, ahol a „Nanoški sir” előállítására folyik (a tejnek a „Nanoški sir” termékké való feldolgozása), amely a Vipava völgyében található borvidék felső részén húzódik, a Močilnik–patak völgyében Lozicétól Vipaváig és a Vipava folyó völgyében Vipavától Ajdovščináig. A „Nanoški sir” készítése olyan üzemekben folyik, amelyek tengerszint feletti magassága nem haladja meg az 500 métert.

Az összes felsorolt település a meghatározott földrajzi területen belül fekszik.

**4.4. A származás igazolása:**

Annak biztosítására, hogy a „Nanoški sir” a meghatározott földrajzi területről származzon, az alábbiakat kell ellenőrizni:

— Tejtermelés: a tejet a meghatározott földrajzi területen található gazdaságokban kell megtermelni. Az állatállományról vezetett – és az állatorvosi kezelések részleteit is tartalmazó – törzskönyv révén biztosítható az állomány megfelelő összetétele, továbbá a gazdaságok nyilvántartják a takarmányvásárlás valamennyi adatát.

- A tej begyűjtése: a „Nanoški sir” készítésére szánt tej gyűjtési útjának más gyűjtőutaktól különállónak kell lennie. A tejgyűjtés során nyilvántartást vezetnek az egyes gazdaságokban összegyűjtött tejmennyiségről, valamint a tej összmennyiségéről.
- A tejfeldolgozóban nyilvántartást vezetnek a feldolgozott tej napi mennyiségéről. A tej hőkezelése alacsony (63 °C és 69 °C közötti) hőmérsékleten történik; ez a sajttá történő feldolgozás során a tej hőkezelésének nyilvántartásával biztosítható.
- A tejfeldolgozás és a sajt formálása a termékleírás követelményei szerint kell, hogy történjen, ami a tejfeldolgozás és sajtformálás nyilvántartásával biztosítható. A készítés napjától és hónapjától függően minden szériát meghatározott szám alatt kell nyilvántartani.
- A sajt érlelése: minden sajtszériára nyilván kell tartani a sajt mennyiségét és az érlelés kezdő dátumát. Az érlelésben ellenőrizni kell a hőmérsékletet és a nedvességet. Minden szériának legalább 60 napos érlelési időt kell biztosítani. A sajt érleléséről a termékleírás követelményeinek megfelelő nyilvántartást kell vezetni.

#### 4.5. Az előállítás módja:

A „Nanoški sir” legalább 80 %-ban barna szarvasmarhafajta tejéből készül. A teheneket többségében a földrajzi területről származó szalastakarmánnyal etetik; az abrakban a szalastakarmány (legelőről származó fű, széna, silótakarmány vagy gabonafélék) mennyiségének el kell érnie az abrak szárazanyag-tartalmának 75 %-át.

A termelők gondoskodnak a „Nanoški sir” készítéséhez használt tej elkülönített gyűjtéséről és raktározásáról. Az első fejs és a tej hőkezelése között nem telhet el több mint 72 óra. A tejet ezután alacsony hőmérsékleten kezelik, majd hidegen tárolják. A sajt készítő edényben a tejet alvadási hőmérsékletre melegítik. A sajtoltó oldatot beleöntik a tejbe, amelyet öt percen át kevernek, majd megvárják a tej alvadását. Az aludttejet kockákra vágják, majd 35 cm átmérőjű és 15 cm magas formákba nyomják. A friss sajtot súlyokkal terhelik és préselik. Préselés közben végbemegegy az erjedés. A préselés és az erjedés végén minden sajt korongot sorozatszámossal látnak el (hónap, nap).

A „Nanoški sir” terméket ezután három napig 12 °C és 18 °C közötti hőmérsékletű tengerisó-oldatban sózzák. A sajt korongokat minden nap megfordítják, hogy egyenletesen átjárja a só. Háromnapos sózás után a korongokat kivesszik a sóoldatból és csöpögtetődeszkára helyezik, hogy megszáradjon a felületük. Amikor a sajt felülete már elég száraz, az érlelésbe szállítják. A „Nanoški sir” az érlelésben legalább 60 napon át érlik, amíg a szárazanyag-tartalom el nem éri a 60 %-ot, a szárazanyag zsirtartalma pedig a 45 %-ot. A „Nanoški sir” sajtot az érlelés első 14 napjában háromnaponta letörlik és megfordítják, később pedig hetente legalább egyszer megfordítják és szükség szerint letörlik. A „Nanoški sir” sajtot a raktárból történő kiadás előtt megmossák, hogy a kérgéről eltávolítsák a penészt. Amikor a „Nanoški sir” legalább 60 napos, az egyes sajt korongok külsejét megvizsgálják és kiválasztják azokat, amelyek megfelelnek az előírásoknak. Az azonos sorozatból kiválasztott sajt korongokat érzékszervi vizsgálatnak vetik alá és elvégzik a vegyi elemzést.

Minden olyan sajt korongot, amely megfelel a termékleírás szerinti kritériumoknak, egy nárcisz alakú pecséttel és „Nanoški sir” felirattal jelölnék meg úgy, hogy a sajt cikkekre vágásakor minden darabra jusson egy nárciszjel. Minden csomagolt „Nanoški sir”-t sorozatszámossal is jelölni kell.

#### 4.6. Kapcsolat a földrajzi területtel:

A Vipava völgyében keveredik a kontinentális alpokaljai és a földközi-tengeri éghajlat. A Vipava völgyében a szél miatt gyakori a szárazság, hiszen nagyon gyorsan kiszáritja a földet. Erre a területre jellemző a hideg északi szél, a bóra, amely a Nanos felől fúj és nagyon erős. A nyarak forróak. A természeti adottságok és a zord éghajlati viszonyok miatt barna szarvasmarha fajtát tartanak, amely erős és ellenállóbb. A barna szarvasmarha nagy mennyiségű szálatakarmányt dolgoz fel, ami a tejben magas fehérje- és zsírtartalmat eredményez, ez pedig kihat a sajtkészítés minőségére, a „Nanoški sir” színére, ízére és aromájára.

A sajtérelés a Vipava völgyének felső részén, a szőlőtermő vidéken történik olyan érlelőkben, amelyek tengerfeletti magassága nem haladja meg az 500 métert, hiszen eddig a magasságig terem a szőlő. A Vipava völgyének felső, szőlőtermő vidéke jelentős hatást gyakorol a levegő őshonos mikroflórájára, amely kihat a „Nanoški sir” érése, jellegzetes aromájára és pikáns ízére. A levegő őshonos mikroflórájára hat a jellegzetes éghajlat, a tenger és a szőlőültetvények közelsége.

A Nanos fennsíkján már a régmúltban (a 16. században) is készítettek sajtot. A Vipavai kastély 16. századi urbáriumában megtalálhatók a hegyi legelők bérbeadásáról szóló adatok, továbbá olyan információk, amelyek arról szólnak, hogy a legelők bérlői sajtban is fizettek a kastély urainak. Ez azt bizonyítja, hogy a Nanoson a legeltetés és a sajtkészítés már akkor fejlett szinten volt. 1986-ban elkezdték a „Nanoški sir” készítését tehéntejből, az ezen a területen hagyományos sajtkészítési mód szerint. Már a régmúltban is alacsony hőmérsékleten oltották a tejet azért, hogy megőrizzék a tejben természetesen jelenlevő tejsav-mikroorganizmusok többségét. A tej oltása nyitott edényekben történt, mert így az aludttejbe behatolhatott az őshonos mikroflóra – elsősorban az élesztőgombák.

#### 4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Bureau Veritas d.o.o.  
Cím: Linhartova cesta 49a  
SI-1000 Ljubljana  
SLOVENIJA  
Tel. +386 14757600  
Fax +386 14757601  
E-mail: info@si.bureauveritas.com

#### 4.8. Címkézés:

A termékleírás követelményeinek megfelelő sajtokat „Nanoški sir” névvel és nárcisz jellel, a Közösség megfelelő jelével és nemzeti minőségjellel jelölik meg.