



Tartalom

II Közlemények

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ KÖZLEMÉNYEK

Európai Bizottság

2023/C 53/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10976 – CNP GROUP / SIENNA GROUP / ECT GROUP) ⁽¹⁾	1
2023/C 53/02	A Bizottság közleménye az euroérmék közös oldalának formatervezési mintájára vonatkozó szerzői jogi védelemről: a kijelölt hatóságok frissített jegyzéke	2

IV Tájékoztatások

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

Európai Bizottság

2023/C 53/03	Euroátváltási árfolyamok – 2023. február 10.	4
--------------	---	---

V Hirdetmények

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2023/C 53/04	A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek ágazatában egy oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez vagy egy oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás jóváhagyott standard módosításának a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 6b. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett közzététele	5
--------------	--	---

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

2023/C 53/05	A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek ágazatában egy oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez vagy egy oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás jóváhagyott standard módosításának a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 6b. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett közzététele	11
2023/C 53/06	Az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 94. cikke (1) bekezdésének d) pontjában említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó egységes dokumentumnak és a kapcsolódó termékleírás közzétételére való hivatkozásnak a közzététele.....	22

II

(Közlemények)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ KÖZLEMÉNYEK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése

(Ügyszám M.10976 – CNP GROUP / SIENNA GROUP / ECT GROUP)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 53/01)

2023. február 3-án a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak francia nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32023M10976 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

A BIZOTTSÁG KÖZLEMÉNYE

**az euroérmék közös oldalának formatervezési mintájára vonatkozó szerzői jogi védelemről: a
kijelölt hatóságok frissített jegyzéke**

(2023/C 53/02)

Az euro Horvátország általi, 2023. január 1-jén történő bevezetését követően frissíteni kell a részt vevő tagállamok azon kijelölt hatóságainak jegyzékét, amelyekre az euroérmék közös oldalának formatervezési mintájára vonatkozó szerzői jogot átruházták. Ezért az euroérmék közös oldalának formatervezési mintájára vonatkozó szerzői jogi védelemről szóló bizottsági közlemény (2015/C 115/01) (HL C 115., 2015.4.10., 1. o.) mellékletének helyébe e közlemény melléklete lép.

MELLÉKLET

A közlemény 2. pontjában említett kijelölt hatóságok jegyzéke

BELGIUM:	Ministère des Finances, Administration de la Trésorerie/Federale Overheidsdienst Financiën, Administratie van de thesaurie/Föderaler öffentlicher Dienst Finanzen, Schatzamt) (Pénzügyminisztérium, Államkincstár)
NÉMETORSZÁG:	Bundesministerium der Finanzen (Szövetségi Pénzügyminisztérium)
ÉSZTORSZÁG:	Eesti Pank (Észt Nemzeti Bank)
ÍRORSZÁG:	pénzügyminiszter
GÖRÖGORSZÁG:	Υπουργείο Οικονομίας και Οικονομικών – Γενικό Λογιστήριο του Κράτους – Δ25 Διεύθυνση Κίνησης Κεφαλαίων, Εγγυήσεων Δανείων και Αξιών (Gazdasági és Pénzügyminisztérium – Általános Költségvetési Hivatal – 25. Tőke-transzfer-igazgatóság, Hitelgaranciák és Biztosítékok)
SPANYOLORSZÁG:	Dirección General del Tesoro y Política Financiera (Kincstári és Pénzügypolitikai Főigazgatóság)
FRANCIAORSZÁG:	Ministère de l'Economie, des Finances et de la Souveraineté industrielle et numérique: Direction Générale du Trésor (Gazdasági, Pénzügy-, Ipari és Digitális Szuverenitási Minisztérium: Kincstári Főigazgatóság)
HORVÁTORSZÁG:	Hrvatska narodna banka (Horvát Nemzeti Bank)
OLASZORSZÁG:	Ministero dell'economia e delle finanze (Gazdasági és Pénzügyminisztérium)
CIPRUS:	Ciprusi Nemzeti Bank
LETTORSZÁG:	Latvijas Banka (Lett Központi Bank)
LITVÁNIA:	Lietuvos Bankas (Litván Központi Bank)
LUXEMBURG:	Ministère des Finances – Service de la Trésorerie (Pénzügyminisztérium, Államkincstári Részleg)
MÁLTA:	Máltai Központi Bank
HOLLANDIA:	Ministerie van Financiën – Directie Binnenlands Geldwezen (Pénzügyminisztérium – Hazai Monetáris és Pénzügyek Igazgatósága)
AUSZTRIA:	Münze Österreich AG (Osztrák Pénzverde)
PORTUGÁLIA:	Imprensa Nacional – Casa da Moeda (Nemzeti Nyomda – Pénzverde)
SZLOVÉNIA:	Ministrstvo za finance (Pénzügyminisztérium)
SZLOVÁKIA:	Národná banka Slovenska (Szlovák Nemzeti Bank)
FINNORSZÁG:	Valtiovarainministeriö/Finansministeriet (Pénzügyminisztérium)

IV

(Tájékoztatások)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2023. február 10.

(2023/C 53/03)

1 euro =

Pénznem		Átváltási árfolyam	Pénznem		Átváltási árfolyam
USD	USA dollár	1,0690	CAD	Kanadai dollár	1,4364
JPY	Japán yen	139,88	HKD	Hongkongi dollár	8,3916
DKK	Dán korona	7,4445	NZD	Új-zélandi dollár	1,6904
GBP	Angol font	0,88348	SGD	Szingapúri dollár	1,4199
SEK	Svéd korona	11,1630	KRW	Dél-Koreai won	1 354,10
CHF	Svájci frank	0,9872	ZAR	Dél-Afrikai rand	19,0834
ISK	Izlandi korona	152,10	CNY	Kínai renminbi	7,2837
NOK	Norvég korona	10,8710	IDR	Indonéz rúpia	16 233,33
BGN	Bulgár leva	1,9558	MYR	Maláj ringgit	4,6314
CZK	Cseh korona	23,692	PHP	Fülöp-szigeteki peso	58,207
HUF	Magyar forint	389,78	RUB	Orosz rubel	
PLN	Lengyel zloty	4,7810	THB	Thaiföldi baht	36,057
RON	Román lej	4,9020	BRL	Brazil real	5,6245
TRY	Török líra	20,1357	MXN	Mexikói peso	20,0540
AUD	Ausztrál dollár	1,5432	INR	Indiai rúpia	88,2475

⁽¹⁾ Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

V

(Hirdetmények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek ágazatában egy oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez vagy egy oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás jóváhagyott standard módosításának a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 6b. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett közzététele

(2023/C 53/04)

Ez a közlemény a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ⁽¹⁾ 6b. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

Tagállamból származó oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez vagy oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás standard módosításának jóváhagyására vonatkozó közlemény

(az 1151/2012/EU rendelet)

„Χαλλούμι” / (Halloumi) / „Hellim”

EU-szám: PDO-CY-01243-AM02 – 2022.11.17.

OEM (X) OFJ ()

1. A termék elnevezése

„Χαλλούμι” / (Halloumi) / „Hellim”

2. Az a tagállam, amelyhez a földrajzi terület tartozik

Ciprus

3. A standard módosítást közlő tagállami hatóság

Mezőgazdasági Osztály – Mezőgazdasági, Vidékfejlesztési és Környezetvédelmi Minisztérium

4. A jóváhagyott módosítás(ok) ismertetése

Az 1151/2012/EU rendelet ⁽²⁾ 53. cikkének (2) bekezdése értelmében a friss termék nedvességtartalmának legfeljebb 52 %-ra történő módosítása és a termék tömegének legfeljebb 1 200 g-ra történő módosítása „standard módosításnak” tekinthető, mivel egyik sem jár az oltalom alatt álló eredetmegjelölés elnevezésének vagy a megjelölés használatának megváltozásával, nem áll fenn az 5. cikk (1) bekezdésének b) pontjában említett kapcsolat érvénytelenné válásának kockázata az oltalom alatt álló eredetmegjelölések vonatkozásában, és e módosítások nem vonnak maguk után további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében. Továbbá nem érintik a Halloumi

⁽¹⁾ HL L 179., 2014.6.19., 17. o.

⁽²⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

félkemény sajtként való besorolását (a sajtra vonatkozó általános élelmiszerszabvány CODEX STAN 283-1978). Nem változik a termék azon sajátossága, hogy magas hőmérsékleten nem nyúlik vagy olvad meg, mivel a Halloumit a sajtkészítés során 90 °C-on „hevítik”. Emellett a szárazanyag zsírtartalma, a só százalékos aránya és a termék savtartalma változatlan marad. A terméknek az illata és az íze sem módosul, mivel a nedvességtartalmának és méretének növelése várhatóan nem vezet e jellemzők megváltozásához.

Ezenkívül a Halloumi előállításához felhasznált tehéntejre vonatkozó módosításokat, amelyek szerint az ilyen tej a meghatározott földrajzi területen élő és tenyésztett szarvasmarhafajtáktól származhat, valamint a tehének étrendjében felhasznált szálatakarmányok (zöldtakarmányok) százalékos arányára és az ezen étrendben található kiegészítő takarmányok százalékos arányára vonatkozó módosítást „standard módosításnak” kell tekinteni, mivel nem érintik az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdésében említett elemeket. A módosítások különösen nem bővítik a termék vagy nyersanyagai kereskedelmének korlátozásait. Emellett nem érintik sem a termék alapvető jellemzőit, sem a kapcsolatokat, mivel a fenti pontok egyike sem alapul meghatározott állatfajtákon vagy meghatározott takarmánytípuson, és nem tulajdonítható nekik.

A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

„A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása” cím alatti harmadik bekezdés úgy módosul, hogy lehetővé tegye, hogy a termék maximális nedvességtartalma a feltüntetett 46 % helyett 52 % legyen.

A Halloumi előállítási feltételei az elmúlt évtizedekben nagyon eltérőek voltak, és a szabványok jóval elmaradtak az élelmiszer-higiéncia és -biztonság jelenlegi szintjétől.

A Halloumi jelenlegi előállítási folyamatait úgy igazították ki, hogy azok többsége szabályozott alacsony hőmérsékleten történjen. A módosított előállítási feltételek célja a legmagasabb szintű termékbiztonság elérése. A 90 °C-on történő „hevítést” követően a Halloumit 7 °C-ra hűtik, és azonnal sós lébe merítik; csomagolás előtt 24–72 órán keresztül szabályozott alacsony hőmérsékleten a sós lében marad. Ezt követően a teljes életciklusa alatt 7 °C alatti hőmérsékleten tartják. Azzal, hogy a Halloumit a termékbiztonság javítása érdekében sós lében, alacsony hőmérsékleten tartják, növekszik a termék által felszívott sós lé mennyisége. Ezt a vonatkozó szakirodalom is alátámasztja (Influence of the Temperature of Salt Brine on Salt Uptake by Ragusano Cheese, C. Melilli, D. M. Barbano, G. Licita, G. Portelli, G. Di Rosa, és S. Carpino, 2003), amely megállapította, hogy amikor a Ragusano sajtot különböző hőmérsékleteken sós lében hagyták, magasabb hőmérsékleten nagyobb nedvességvesztés következett be.

„A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása” cím alatti ötödik bekezdés azért módosul, hogy a Halloumi tömege, amelyet korábban 150–350 grammra korlátoztak, elérhesse a legfeljebb 1,2 kg-t.

Úgy tűnik, hogy a Halloumi nagyobb kiszerelésben történő előállítása megfelel mind a vendéglátóipar jelenlegi igényeinek, mind a fogyasztói keresletnek. A vendéglátóipar szeretné, ha a Halloumi nagyobb kiszerelésben lenne elérhető, hogy a kívánt méretre vágva, szükségletei alapján használhassa fel. A fogyasztók is szeretnék, ha nagyobb kiszerelésben tudnának Halloumit vásárolni, különösen társadalmi összefüggések céljából, mivel a nagyobb (családi) csomagok ténylegesen jobb ár-érték arányt kínálnak, mint a kisebb csomagok.

Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

A „Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)” cím alatti harmadik és ötödik bekezdés szerint a Halloumi előállításához használt tehéntejnek fekete-fehér tehentől kell származnia. A javasolt módosítás ezeket a hivatkozásokat érinti annak lehetővé tétele érdekében, hogy a Halloumi előállításához használt tehéntej a meghatározott földrajzi területen (Ciprus) élő és tenyésztett valamennyi szarvasmarhafajtától származhasson.

A tej iránti megnövekedett kereslet arra készítette a mezőgazdasági termelőket, hogy új, jobb minőségű tejet adjon, termelékenyebb fajtákat keressenek. Ez gyakorlatilag megbonyolítja a Halloumi előállítására szánt tej ellenőrzését és nyomon követését irányuló eljárást.

A „Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)” című ötödik bekezdés kimondja, hogy „[...] a Halloumi készítéséhez használt tehéntej Cipruson termesztett, javarészt őshonos szálatakarmány-növényekből nyert szálatakarmánnyal – szénával, szilázssal és gabonaszárral –, valamint kiegészítő takarmánnyal táplált tehentől származik. A tehének takarmányadagja 35–40 %-ban helyi termesztésű szálatakarmányból (zöld fű, széna, szilázs és szalma/gabonaszár) áll. A takarmányadag fennmaradó 60–65 %-át kiegészítő takarmány alkotja, amely főleg árpából, kukoricából, szójából és korpából tevődik össze. Ami a kiegészítő takarmányokat illeti, az árpa és a korpa 20 %-át helyben termesztik, a szója és a kukorica importból származik”. A javasolt módosítás módosítja ezeket a

hivatkozásokat, hogy lehetővé tegye fehérjetakarmányok, pl. előmunkált, részlegesen hántolt szójaliszt, különböző takarmány-alapanyagok termékei és melléktermékei, pl. búzakorpa, továbbá szervesetlen anyagok, vitaminok és mikroelemek használatát. Ezenkívül a tehenek étrendjében felhasznált szálatakarmányok százalékos aránya és az étrendben található kiegészítő takarmányok százalékos aránya már nem alkalmazandó.

Ami a takarmányokat illeti, mivel azok egyre gyakrabban tartalmaznak egyéb gabonaféléket és fehérjetakarmányokat, a konkrét százalékos arányok meghatározása olyan akadályozó tényező, amely jelentősen gátolja a Halloumi készítésére szánt tej előállításához használt takarmány ellenőrzési eljárását és nyomon követését.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Χαλλούμι” / (Halloumi) / „Hellim”

EU-szám: PDO-CY-01243-AM02 – 2022.11.17.

OEM (X) OFJ ()

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Χαλλούμι” / (Halloumi) / „Hellim”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Ciprus

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.3. osztály: Sajtok

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A szöveg egészében a „Halloumi” elnevezést használjuk, amely a fent említett, azaz:

a „Χαλλούμι” (Halloumi) / „Hellim” neveket jelöli.

A Hallouminak két fajtája készül és kerül forgalomba: a friss Halloumi és az érlelt Halloumi.

A friss Halloumi a tej oltóval történő alvasztásával nyert tejalvadékból készült termék. Az alvadékot hevítik, és a jellegzetes alakra formázzák. Félkemény és rugalmas, hajtogatott (tégla vagy félkör alakú), fehér vagy enyhén sárgás színű, tömör állagú és könnyen szeletelhető, jellegzetes illatú és ízű. Erőteljesen tej-, illetve tejsavóillatú, aromájában és ízében zöldmenta árnyalattal, animális illattal és pikáns, sós ízzel, melyben a kesernyesség enyhén, a sós árnyalat erőteljesen van jelen. Nedvességtartalma legfeljebb 52 %, minimális zsírtartalma (szárazanyagban) 43 % és sótartalma legfeljebb 3 %.

Az érlelt Halloumi a tej oltóval történő alvasztásával nyert tejalvadékból készült termék. Az alvadékot hevítik, és a jellegzetes alakra formázzák, majd legalább 40 napig tejsavós sós páclében érlelik. Az érlelt Halloumi félkemény vagy kemény, kevésbé rugalmas, hajtogatott (tégla vagy félkör alakú), fehér vagy enyhén sárgás színű, tömör állagú és könnyen szeletelhető, jellegzetes illatú és ízű sajt. Erőteljesen tej-, illetve tejsavóillatú, aromájában és ízében zöldmenta árnyalattal, animális illattal és pikáns, sós ízzel, melyben a kesernyesség enyhén, a sós árnyalat erőteljesen van jelen. Nedvességtartalma legfeljebb 37 %, minimális zsírtartalma (szárazanyagban) 40 %, sótartalma legfeljebb 6 %, savtartalma 1,2 % (szárazanyag tejsavra vonatkoztatva).

A Halloumi tömege 150–1 200 gramm.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A Halloumi készítéséhez használt tejjel kapcsolatban az alábbiak mondhatók el – a 664/2014/EU rendelet rendelkezéseinek sérelme nélkül:

A juh- és kecsketejet helyi és egyéb fajták – ideértve keresztezéseiket is – adják, amelyek, amennyire az időjárási viszonyok megengedik, egész évben szabadon legelnek. A juhok és kecskék étrendjében szereplő szálatakarmány egésze (zöldtakarmány, széna, szilázs, szalma/gabonaszár, valamint lelegelt vadon termő növények) helyben terem vagy termesztik. Kiegészítő takarmányként gabonafélék – többek között árpa és kukorica – fehérjetakarmányok, pl. előmunkált, részlegesen hántolt szójaliszt, különböző takarmány-alapanyagok termékei és melléktermékei, pl. búzakorpa, továbbá szervesetlen anyagok, vitaminok és mikroelemek használhatók.

A tehéntej Cipruson termesztett, javarészt őshonos szálatakarmány-növényekből nyert szálatakarmánnyal – szénával, szilázzsal és gabonaszárral –, valamint kiegészítő takarmánnyal táplált, istállóban tartott tehenektől származik. A tehenek takarmányadagja konkrétan helyi termesztésű szálatakarmányból (zöld fű, széna, szilázs és szalma/gabonaszár) áll. A takarmányadag fennmaradó részét kiegészítő takarmány alkotja, amely főleg árpából, kukoricából, szójából és korpából, valamint egyéb fehérjetakarmányokból, pl. előmunkált, részlegesen hántolt szójalisztból, különböző takarmány-alapanyagok termékeiből és melléktermékeiből, pl. búzakorpából, továbbá szervesetlen anyagokból, vitaminokból és mikroelemekből tevődik össze.

Tej (friss juh- vagy kecsketej, illetve ezek keveréke tehéntej hozzáadásával vagy anélkül), oltóanyag (a sertésgyomorból nyert oltóanyag kivételével), friss vagy szárított ciprusi zöldmentalevél (*Mentha viridis*) és só. A juh- vagy kecsketej, illetve ezek keverékének részaránya mindig meg kell, hogy haladja a tehéntej részarányát. Más szóval nem megengedett, hogy a Halloumi készítésénél nagyobb legyen a tehéntej mennyisége, mint a vele együtt felhasznált juh- vagy kecsketej, illetve ezek keveréke. A Halloumi készítéséhez ciprusi eredetű teljes tejet használnak. A tej pasztörizációs eljárásról megkeresztül vagy 65 °C fölé melegítik. A sajtkészítéshez nem használható sűrített tej, illetve a felhasznált tejhez nem adható hozzá tejpóráz vagy tejszírtmenny, kazeinátok, színezőanyagok, tartósítószer vagy egyéb adalékok. Nem tartalmazhat antibiotikumokat, növényvédő szereket és más veszélyes anyagokat sem.

A juh- és kecsketejet helyi és egyéb fajták – ideértve keresztezéseiket is – adják, amelyeket a meghatározott földrajzi területen belül tenyésztnek.

A tehéntej a Ciprusra fokozatosan behozott, és a meghatározott földrajzi területen tenyésztett tehenektől származik.

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A „Halloumi” sajt alapanyagául szolgáló juh-, kecske- és tehéntej termelése a meghatározott földrajzi területen folyik. A meghatározott földrajzi területen végzik a Halloumi sajt előállítását is.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

A „Halloumi” sajt csomagolását a meghatározott földrajzi területen kell végezni az alábbi okokból: a) az előállítási folyamat befejezése után a Halloumit azonnal csomagolni kell a további érés elkerülése érdekében, b) a Halloumi termelési folyamata (előállítás–csomagolás) nem szakítható meg (folyamatos termelés), c) a nyomonkövethetőség érdekében a termelőnek kell végeznie a csomagolást a megfelelő címkézéssel, d) ki kell zárni annak a lehetőségét, hogy a Ciprus területén kívül előállított Halloumit OEM termékként forgalmazzák, mert csak így biztosítható a termék minősége, eredete és a szükséges ellenőrzés.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A „Halloumi” sajt előállításához használt tej összetételét illetően – tejkeverék használata esetén – a címkén fel kell tüntetni százalékos arányuk csökkenő sorrendjében a terméket alkotó tejfajtákat.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Nicosia, Limassol, Larnaca, Famagusta, Paphos és Kyrenia megye közigazgatási területe.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A földrajzi terület sajátosságai

Természeti tényezők: Ciprus éghajlata mediterrán, amelynek fő jellemzője a meleg, száraz nyár és az enyhe, esős tél. Nagyon fontos szerepet játszik a sziget domborzata is, mivel a szigeten húzódó hegységekben viszonylag sok eső esik, aminek következtében ezek hidrológiai és környezeti szempontból a sziget alacsonyabban fekvő tájaira is hatással vannak, hiszen a számtalan hegyi patak és forrás az esős évszak után még hónapokon át utánpótlást kap. Emellett földtani szerkezetének, éghajlati viszonyainak, földrajzi helyzetének, az őt körülvevő tengernek és topográfiai adottságainak köszönhetően – méreteihez képest – Cipruson található a mediterrán térség egyik leggazdagabb növényvilága (Tsantides *et al.*, 2002). A ciprusi növényvilág 1 908 különböző növényfajtból áll, amelyekből 140 endemikus, azaz csak Cipruson előforduló (Ciprusi Erdészeti Hivatal, 2004). Ezenkívül a ciprusi tejhasznú állatok között éppúgy megtaláljuk a földrajzi terület száraz éghajlatához és magas hőmérsékleti értékeihez jól alkalmazkodó helyi zsírfarkú juhok, mint a helyi kecskefajtákat, a maharászit és a pisszourit. De ciprusi típusú állatnak tekintendő az (1950-es, illetve 1930-as években meghonosított) hioszi juh és damaszkuszi kecske is, hiszen egy hosszú távú nemzeti fajtakiválasztási programnak köszönhetően a származási populációtól eltérő morfológiai és termelési jellemzőkkel rendelkező, önálló típusnak tekinthetők.

Emberi tényezők: a történeti források tanúsága szerint a ciprusi Halloumi-készítés hagyománya igen régóta ismert. Egy őt, a ciprusi történelemmel foglalkozó kéziratot tartalmazó, a velencei Correr Múzeum könyvtárában őrzött kódexben megtalálható a Halloumi említése „calumi” alakban. Az 1554-ből származó kéziratok tartalmazzák a sajt eddig ismert legkorábbi említését. Halloumira vonatkozó utalásokat később is találunk, többek között Kipriánosz archimandritánál 1788-ban.

A Halloumi jelentőségét a ciprusi lakosság életében jól mutatja a művészetben (költészet, irodalom) és a mezőgazdasági kiállításokon (Lyssi, 1939) betöltött szerepe. A Lyssiben megrendezett mezőgazdasági kiállítás görög és török nyelven is közzétett katalógusában a termékosztályok, pénzdíjak és részvételi feltételek mellett a versenyeken induló termékek jegyzéke is szerepel. A „Halloumi” török megnevezése „Hellim”. A ciprusi török Halloumi-készítők a hagyományos sajtfélén mindkét elnevezést, vagy csak a „Hellim” elnevezést tüntetik fel. Egyértelműen bizonyítható, hogy a „Halloumi” és a „Hellim” elnevezés ugyanazt a hagyományos ciprusi terméket jelöli, amelyre mindkét név alkalmazható (lásd a Halkin Sesi folyóirat 1959. és 1962. évfolyamát, illetve a mindkét elnevezést tartalmazó exportcsomagolásokat).

A termék és a lakosság szoros kapcsolatára utal az is, hogy ma számos ciprusi család viseli a „Halloumas”, „Hallouma”, „Halloumakis”, „Halloumis” vezetéknevet.

A Halloumi régóta fontos szerepet játszik a ciprusiak táplálkozásában (Bevan, 1919; Pitcairn, 1934; Zygouris, 1952), és az egész év során kielégítette a ciprusi családok szükségleteit. A Halloumi volt „az az egyedi eljárással készített híres ciprusi sajt”, minden ciprusi háztartás egyik leggyakoribb, kenyér mellé fogyasztott étele, amely nélkülözhetetlen volt minden földművescsaládban (Xioutas, 2001). A helyi fogyasztás mellett a Halloumit régóta exportálják a világ számos országába is (Kipriánosz archimandrita, 1788), így Egyiptomba, Szíriába, Görögországba, Törökországba, Palesztinába, Franciaországba, Szudánba, az Egyesült Királyságba, Amerikába, Ausztráliába és Kínába (Dawe, 1928).

Az előállítási folyamat a maga nemében egyedülálló, különösen a meghatározott ideig tartó, magas hőmérsékleten folyó hevítés, a hajtogatás és a ciprusi zöldmenta hozzáadása. A tejalvadék hevítése rendkívül fontos része az előállításnak, mivel egy releváns tanulmány szerint felerősíti a termék érzékszervi tulajdonságait. A tejalvadék magas hőmérsékleten történő hevítése nyomán alakul ki bizonyos olyan alapvető kémiai vegyületek nagy koncentrációja, amelyek meghatározóak a Halloumi íze szempontjából. Ezek között a vegyületek között találhatók laktonok, például a (gyümölcsös ízekért felelős) delta-dodeka-lakton és a (krémes ízt kölcsönző) delta-dekalakton, továbbá a sajtnak tejszerű ízvilágot kölcsönző metil-ke-tonok (P. Papademas, 2000).

A hagyományos sajt-készítési eljárás részét képező jellegzetes hajtogatási módszer teljesen egyedülálló külsőt kölcsönöz a Hallouminak. A hajtogatás gyakorlata onnan ered, hogy ez a fajta formázás megkönnyítette a sajt hagyományos tárolási módját, melynek során savóval teli tárolóedényekbe helyezték a Halloumit. Szintén a hajtogatási folyamat során helyezik el (hajtogatás közben) a rétegek közé a mentaleveleket úgy, hogy azok a helyükön maradjanak, és átadják jellegzetes aromájukat a végső sajterméknek. A hajtogatási folyamat során használt mentalevelek (*Mentha viridis*) a sajtnak átadott jellegzetes aromájukat a pulegon („menta terpén”) és karvon terpének jelenlétének köszönhetik (Papademas és Robinson, 1998). A helyi termelők az előállítási folyamathoz kapcsolódó szakértelem hagyományos letéteményesei.

A termék sajátosságai

A termék sajátosságai többek között a következők:

- a) nem nyúlik/olvad meg magas hőmérsékleten (nemcsak eredeti formájában, hanem serpenyőben, rostélyon stb. sütve is fogyasztható);
- b) a tejleadék tejsavóban történő hőkezelése 90 °C felett legalább 30 percen át, amely az előállítási folyamat egyedülálló sajátossága, és hozzájárul a termék jellegzetes érzékszervi tulajdonságainak kialakulásához;
- c) a hajtogatás, amelynek jellegzetes alakját köszönheti;
- d) az érzékszervi jellemzők (jellegzetes illata és íze: erőteljes tej-, illetve tejsavóillat, zöldmentára emlékeztető aroma és íz, animális illat és pikáns, sós íz), amelyek főleg a kecske- és juhtejjel magyarázhatók, és az állatok táplálkozásával függenek össze, valamint az előállítás során hozzáadott zöldmentával, illetve a tejleadék tejsavóban való hőkezelése során felszabaduló illékony anyagokkal; valamint
- e) a hagyományos jelleg, hiszen a történelem során a terméket Cipruson állították elő nemzedékről nemzedékre átörökített hagyományos módszerrel, amely ma a helyi termelők szakértelmének alapja.

A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat

A Halloumi és a földrajzi terület jellemzői közötti kapcsolat a sziget mediterrán éghajlatának sajátos jellegéből adódik. A tejhasznú állatok által fogyasztott helyi növényzet – a sziget meleg-száraz éghajlatának jellegzetes fázisváltozásait követve – zöldtakarmányból félszáraz, végül száraz takarmánnyá alakul. A ciprusi endemikus növények egy részét a tejhasznú állatok is fogyasztják. Az állatok által zöld vagy száraz formában fogyasztott helyi ciprusi növényzet döntő hatással van a tej minőségére és ezáltal a Halloumi egyedi jellemzőire (Papademas, 2000). A kizárólag a ciprusi Halloumiból kimutatható *Lactobacillus cypricasei* (a ciprusi sajt tejbacilusa) bizonyítja a sziget mikroflórájának kapcsolatát a termékkel (Lawson *et al.*, 2001). A ciprusi zöldmenta hozzáadása ugyancsak fokozza a termék jellegzetes aromáját és ízét. Végezetül megemlítendő, hogy a termék érzékszervi jellemzőit – különösen ízét és illatát – a tej fajtája is befolyásolja a juh- és kecsketejben megtalálható kis molekulású zsírsavak, valamint az előállítási folyamat során felszabaduló illékony anyagok révén.

Az emberi tényezők és a termék kapcsolatáról elmondható, hogy a Halloumi hagyományos ciprusi terméknek tekinthető, hiszen – amint azt az 5.1. pontban ismertettük – régóta igen jelentős szerepet tölt be a ciprusi görög és török lakosság életében és táplálkozásában, és előállítási eljárása nemzedékről nemzedékre öröklődik. Emellett jellegzetes hajtogatott formája és magas hőmérsékleten sem olvadó állaga szintén a nemzedékről nemzedékre örökített hagyományos előállítási eljárásnak köszönhető.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

<http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/82B33F7D83ABF5A8C225879C00346BA5?OpenDocument>

A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek ágazatában egy oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez vagy egy oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás jóváhagyott standard módosításának a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 6b. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett közzététele

(2023/C 53/05)

Ez a közlemény a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ⁽¹⁾ 6b. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre

Tagállamból származó oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez vagy oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás standard módosításának jóváhagyására vonatkozó közlemény (1151/2012/EU rendelet)

„Džiugas”

EU-szám: PGI-LT-02372-AM01-2022.11.8.

OFJ (X) OEM ()

1. A Termék elnevezése

„Džiugas”

2. Az a tagállam, amelyhez a földrajzi terület tartozik

Litvánia

3. A standard módosítást közlő tagállami hatóság

A Litván Köztársaság Mezőgazdasági Minisztériuma

4. A jóváhagyott módosítás(ok) ismertetése

1. módosítás:

Az aktuális termékleírás 4. cikkének és az egységes dokumentum 3.2. pontjának szövege a következő:

„4. A termék leírása

A közepesen zsíros, kemény »Džiugas« sajt tehéntejből készül, amelyet standardizálnak, pasztöröznek és enzimekkel megaltatnak, majd az alvadékból és sajtból álló masszát speciális módon dolgozzák fel és érlelik. A sajt készítése kizárólag a legeltetési időszakban nyert tehéntejből történik, amely a legjobb érzékszervi és mikrobiológiai mutatókat biztosítja a hosszú érlelésű sajtoknak.”

E szöveg a következőképpen módosult:

„4. A termék leírása

A »Džiugas« sajt tehéntejből készül, amelyet standardizálnak, pasztöröznek és enzimekkel megaltatnak, majd az alvadékból és sajtból álló masszát speciális módon dolgozzák fel és érlelik. A sajt készítése kizárólag a legeltetési időszakban nyert tehéntejből történik, amely a legjobb érzékszervi és mikrobiológiai mutatókat biztosítja a hosszú érlelésű sajtoknak.”

Indokolás

A sajt e pont alatti leírását módosították, és a sajtot már nem a zsírtartalom és a keménység szerint osztályozzák, azaz a „közepesen zsíros” és a „kemény” kifejezéseket törölték. A litván mezőgazdasági miniszternek a sajtokra vonatkozó minőségi követelmények jegyzékének jóváhagyásáról szóló, 2008. június 13-i 3D-335. sz. rendelete szerint ezek az osztályozók nem kötelezők és kiegészítő jelleggel is benyújthatók.

⁽¹⁾ SL L 179, 19.6.2014., str. 17.

2. módosítás:

Az aktuális termékleírás 4. pontjában és az egységes dokumentum 3.2. pontjában szereplő 1. táblázat (A „Džiugas” sajt érzékszervi mutatói) szövege a következő:

„1. táblázat. A »Džiugas« sajt érzékszervi mutatói

Mutató	Jellemzés
Szín	Legalább 12 hónapig érlelt sajt: krémes/sárgás, a kéreg mellett valamivel intenzívebb Legalább 18 hónapig érlelt sajt: a sárgástól a krémesig, a kéreg mellett valamivel intenzívebb és zöldes árnyalatú Legalább 24 hónapig érlelt sajt: a sárgástól a krémesig, a kéreg mellett valamivel intenzívebb matt zöldes Legalább 36 hónapig érlelt sajt: sárga, esetleg vörössárga vagy barna márványos árnyalattal, a kéreg mellett valamivel intenzívebb Legalább 48 hónapig érlelt sajt: sárga, esetleg narancssárga árnyalattal, a kéreg mellett valamivel intenzívebb
Szín	Legalább 60 hónapig érlelt sajt: a sárgától a sötétsárgáig, vörössárga árnyalattal, a kéreg mellett a széleknél sötétebb, és észrevehetően intenzívebb színátmenettel. A sajtmassza vágásfelületén megjelenő sárga színű, narancssárga árnyalatú térsztában a kalciumsó fehér kristályai láthatók.
Megjelenés	A lapos, hengeres sajtöring méretei: magasság: 9,0–10,0 cm, átmérő: 22,0–24,0 cm, tömeg: 4,2–4,5 kg.
Vágásfelület	A sajt lyuk nélküli, bár alkalmanként szabálytalan lyukak és finom repedések lehetnek benne. A kalciumsó és a tirozin aminosav apró, fehér és elkülönült kristályai is láthatók.
Íz és szag	A sajt telt, édes, ugyanakkor pikáns ízű, hő hatására enyhén gyümölcsös utóízekkel. Finoman friss, tejsavra és szárított sajtra emlékeztető aromával.
Állag	A sajtmassza kemény, de könnyen törik. Minél tovább érlelik a sajtot, annál keményebb, és annál több ropogós kristályt tartalmaz.”

E szöveg a következőképpen módosult:

„1. táblázat. A »Džiugas« sajt érzékszervi mutatói

Mutató	Jellemzés
Szín	Legalább 12 hónapig érlelt sajt: krémes/sárgás, a kéreg mellett valamivel intenzívebb Legalább 18 hónapig érlelt sajt: a sárgástól a krémesig, a kéreg mellett valamivel intenzívebb és zöldes árnyalatú Legalább 24 hónapig érlelt sajt: a sárgástól a krémesig, a kéreg mellett valamivel intenzívebb matt zöldes Legalább 36 hónapig érlelt sajt: sárga, esetleg vörössárga vagy barna márványos árnyalattal, a kéreg mellett valamivel intenzívebb Legalább 48 hónapig érlelt sajt: sárga, esetleg narancssárga árnyalattal, a kéreg mellett valamivel intenzívebb Legalább 60 hónapig érlelt sajt: a sárgától a sötétsárgáig, vörössárga árnyalattal, a kéreg mellett a széleknél sötétebb, és észrevehetően intenzívebb színátmenettel. A sajtmassza vágásfelületén megjelenő sárga színű, narancssárga árnyalatú térsztában a kalciumsó fehér kristályai láthatók. Legalább 100 hónapig érlelt sajt: intenzív sötétsárga, kéreg mellett narancssárga árnyalattal, észrevehetően markánsabb színátmenettel és sokkal gazdagabb színekkel. Legalább 120 hónapig érlelt sajt: mélysárga, a kéreg mellett nagyon markáns színátmenettel, intenzívebb vörössárga vagy narancssárga árnyalattal.

Megjelenés	A lapos, hengeres sajtkorong méretei: magasság: 9,0–10,0 cm, átmérő: 22,0–24,0 cm, tömeg: 4,2–4,5 kg.
Vágásfelület	A sajt lyuk nélküli, bár alkalmanként szabálytalan lyukak és finom repedések lehetnek benne. A kalciumsó és a tirozin aminosav apró, fehér és elkülönült kristályai is láthatók.
Íz és szag	A sajt telt, édes, ugyanakkor pikáns ízű, és a sajtra jellemző tejsav minden idegen szagtól és íztől mentes.
Állag	A sajtmassza kemény, de könnyen törik. Minél tovább érlelik a sajtot, annál keményebb, és annál több ropogós kristályt tartalmaz.”

Indokolás

A termékleírás kiegészült a legalább 100 és 120 hónapig érlelt „Džiugas” sajt színeinek leírásával.

Módosult a sajt ízének és szagának leírása. E módosítás célja a sajt jellegzetes ízének és szagának általános jellemzése, az érettség valamennyi szintjére kiterjedően.

3. módosítás:

Az aktuális termékleírás 4. pontjában és az egységes dokumentum 3.2. pontjában szereplő 2. táblázat (A „Džiugas” sajt fizikai és kémiai jellemzői) szövege a következő:

„2. táblázat. A »Džiugas« sajt fizikai és kémiai jellemzői

A mutató neve	Standard érték
A sajt szárazanyagának zsírtartalma (%)	39–40
Nedvességtartalom (%)	34–35
Étkezésisó-tartalom (%)	1,8–2,2”

E szöveg a következőképpen módosult:

„2. táblázat. A »Džiugas« sajt fizikai és kémiai jellemzői

A mutató neve	Standard érték
A sajt szárazanyagának zsírtartalma (%)	40 ± 3
Nedvességtartalom (%)	34 ± 3
Étkezésisó-tartalom (%)	2,0–0,4”.

Indokolás

Módosultak a „Džiugas” sajt fizikai-kémiai paramétereinek határértékei. E módosítások részben a nagyon hosszú érlelési idejű, azaz legalább 100 vagy 120 hónapig érlelt sajtok hozzáadásával kapcsolatosak. Az ennyire érett sajtok nedvességtartalmának alacsonyabbnak kell lennie, mivel az esetükben előirányzott érlelési idő a többi említett sajténál hosszabb. Ezenkívül annak érdekében, hogy a nagyon hosszú érlelésű sajtok jellemzői a teljes érlelési idő alatt változatlanok maradjanak, a sózási időnek hosszabbnak kell lennie. Ezért a fizikai és kémiai jellemzőket tartalmazó táblázatban említett maximális sótartalmat megváltoztatták. A sajt maximális nedvességtartalmát a különböző nemzeti piacok igényeihez igazodva módosították.

A minimális sótartalmat a sófogyasztás csökkentésére és a termék szélesebb fogyasztói körben való forgalmazásának lehetővé tételére vonatkozó ajánlásokkal összhangban csökkentették.

4. módosítás:

Az aktuális termékleírás 7. pontjának (az előállítás módja, nyersanyagok) és az egységes dokumentum 3.3. pontjának (nyersanyagok) szövege a következő:

„Nyersanyagok:

- kizárólag a legeltetési időszakban (májustól októberig) nyert tehéntej; az ekkor legeltetett tehenek nem kaphatnak semmilyen kiegészítő takarmányt;
- pálcika alakú tejsavbaktériumok (*Lactobacillus*) és gömb alakú termofil baktériumok (*Streptococcus*) starter kultúrái;
- a *Rhizomucor miehei* mikrogomba tenyészetéből nyert mikrobiológiai eredetű, proteáz típusú tejsavkoaguláló enzim; – étkezési só.”

E szöveg a következőképpen módosult:

„Nyersanyagok:

- kizárólag a legeltetési időszakban (májustól októberig) nyert tehéntej; az ekkor legeltetett tehenek nem kaphatnak semmilyen kiegészítő takarmányt;
- pálcika alakú tejsavbaktériumok (*Lactobacillus*) és gömb alakú termofil baktériumok (*Streptococcus*) starter kultúrái;
- enzim, étkezési só.”

Indokolás

Módosult a tejsavkoaguláló mikrobiális enzim leírása. E módosítás célja az enzim rövidebb általános leírása az enzim típusának és előállítási módjának meghatározása nélkül.

5. módosítás:

Az aktuális termékleírás 7. pontjának (az előállítás módja, előállítás, 1. A tejkeverék előállítása és koagulációja) szövege a következő:

„1. A tejkeverék előkészítése és koagulációja:

A begyűjtött nyers tejet oly módon választják szét, tisztítják és standardizálják, hogy az érett sajt szárazanyagának zsírtartalma megfeleljen a 4. pontban meghatározott követelményeknek. A tejkeveréket 20 másodpercig $74 \pm 2^\circ$ hőmérsékleten pasztörözik. A pasztörözést követően a tejkeverék 10 -ot meg nem haladó hőmérsékleten legfeljebb 18 órán keresztül tárolható.”

E szöveg a következőképpen módosult:

„1. A tejkeverék előkészítése és koagulációja:

A begyűjtött nyers tejet oly módon választják szét, tisztítják és standardizálják, hogy az érett sajt szárazanyagának zsírtartalma megfeleljen a 4. pontban meghatározott követelményeknek. A tejkeveréket 20 másodpercig **legalább $72,5^\circ\text{C}$** hőmérsékleten pasztörözik. A pasztörözést követően a tejkeverék 10°C -ot meg nem haladó hőmérsékleten legfeljebb 18 órán keresztül tárolható.”

Indokolás

Módosult a tej pasztörözésére vonatkozó hőmérsékleti határérték. E módosítás célja a tej pasztörözésének minimális hőmérsékletére vonatkozó szigorúbb határérték megállapítása. Ez a hőmérséklet határozza meg a minőségi és az élelmiszer-biztonsági paramétereket.

6. módosítás:

Az aktuális termékleírás 7. pontjának (az előállítás módja, előállítás, 2. A tej alvasztása) szövege a következő:

„2. A tej alvasztása:

a »Džiugas« sajt előállításához használt tejkeveréket $32\text{--}34^\circ\text{C}$ -ra melegítik. A tejkeverék beoltása során a sajtkádba a keverék legfeljebb 1,5–2,0 %-ának megfelelő mennyiségű (az alább ismertetett eljárás szerint elkészített) folyékony tejsavbaktérium startert adagolnak, továbbá hozzáadják a fagyasztott termofil *Streptococcus thermophilus* baktérium startert is. A sajtkað tejkeverékkel való feltöltését követően hozzáadnak egy mikrobiológiai eredetű, proteáz típusú tejsavlasztó enzimet. Miután az enzimet hozzáadták, a tejkeveréket alaposan megkeverik és hagyják megalvadni.”

E szöveg a következőképpen módosult:

„2. A tej alvasztása:

a »Džiugas« sajt előállításához használt tejkeveréket 32–34 °C-ra melegítik. A tejkeverék beoltása során a sajtkádba a keverék **legfeljebb** 2,0 %-ának megfelelő mennyiségű (az alább ismertetett eljárás szerint elkészített) folyékony tejsavbaktérium startert adagolnak, továbbá hozzáadják a fagyasztott termofil *Streptococcus thermophilus* baktérium startert is. A sajtkaá tejkeverékkel való feltöltését követően hozzáadnak egy mikrobiológiai eredetű, proteáz típusú tejalvasztó enzimet. Miután az enzimet hozzáadták, a tejkeveréket alaposan megkeverik és hagyják megalvadni.”

Indokolás

Módosult a tej alvasztásához használt folyékony tejsavbaktérium starter mennyisége. E módosítás célja annak hangsúlyozása, hogy a felhasznált starter mennyisége az előre elkészített starter aktivitásától, a tej összetételétől és jellemzőitől, valamint az előállítási időtől függ. A starter mennyisége nem haladhatja meg a 2 %-ot.

7. módosítás:

Az aktuális termékleírás 7. pontjának (az előállítás módja, előállítás, 3. A folyékony tejsavbaktérium starter előállítása) szövege a következő:

„3. A folyékony tejsavbaktérium starter előállítása:

A starter előállításához maradék savót használnak. Ezt minőség és összetétel alapján választják ki: szárazanyag-tartalom: 6,3–6,5 %; laktóztartalom: 4,60–4,65 %; zsírtartalom: 0,18–0,25 %; fehérjetartalom: 0,75–0,85 %. Először is elkészítik a savó fermentációs startert: a savót pasztörözik, alvasztási hőmérsékletre hűtik, majd fagyasztva szárított starterrel alvasztják. Ezután elkészítik a gyártási startert az alábbiak szerint: a savót pasztörözik, alvasztási hőmérsékletre hűtik, majd hozzáadják a fermentációs starter 2 %-át.”

E szöveg a következőképpen módosult:

„3. A folyékony tejsavbaktérium starter előállítása:

A starter előállításához maradék savót használnak. Ezt minőség és összetétel alapján választják ki: szárazanyag-tartalom: **legalább** 6,3 %. Először is elkészítik a savó fermentációs startert: a savót pasztörözik, alvasztási hőmérsékletre hűtik, majd fagyasztva szárított starterrel alvasztják. Ezután elkészítik a gyártási startert az alábbiak szerint: a savót pasztörözik, alvasztási hőmérsékletre hűtik, majd hozzáadják a fermentációs starter **legfeljebb** 2 %-át.”

Indokolás

Módosult a folyékony tejsavbaktérium starter előállításának leírása. E módosítás célja annak hangsúlyozása, hogy a starter előállításához legalább 6,3 %-os szárazanyag-tartalom szükséges. A sajtkészítők hosszú tapasztalata azt mutatja, hogy a szárazanyag-tartalom kulcsszerepet játszik a gyártási starter mutatóinak meghatározásában.

Módosult a tej alvasztásához használt folyékony tejsavbaktérium starter mennyisége. E módosítás célja annak hangsúlyozása, hogy a felhasznált starter mennyisége az előre elkészített starter aktivitásától, a tej összetételétől és jellemzőitől, valamint az előállítási időtől függ. A starter mennyisége nem haladhatja meg a 2 %-ot.

8. módosítás:

Az aktuális termékleírás 7. pontjának (az előállítás módja, előállítás, 4. Az alvadék- és sajtszemcsék feldolgozása) szövege a következő:

„4. Az alvadék- és sajtszemcsék feldolgozása:

A tejkeverék alvasztási ideje 25–35 perc. Az alvadék akkor kész a felvágásra, ha elég merev és nem esik szét éles szélű apró pelyhekre, és még mindig határozottan tiszta benne a savó. Az alvadékot 0,7 és 1,0 cm közötti szemcseméretre vágják fel. A felvágás időtartama 10 perc. A hőmérsékletet 50 percen keresztül 33 °C-ról 50 °C-ra emelve a sajtszemcséket másodszor is felmelegítik. A második melegítés teljes időtartama nem haladja meg az 1 órát.”

E szöveg a következőképpen módosult:

„4. Az alvadék- és sajtszemcsék feldolgozása:

A tejkeverék alvasztási ideje **15–35** perc. Az alvadék akkor kész a felvágásra, ha elég merev és nem esik szét éles szélű apró pelyhekre, és még mindig határozottan tiszta benne a savó. Az alvadékot 0,7 és 1,0 cm közötti szemcseméretre vágják fel. A felvágás időtartama **legfeljebb 15** perc. A hőmérsékletet 45–55 percen keresztül 33 °C-ról 50 °C-ra emelve a sajtszemcséket másodszor is felmelegítik. A második melegítés teljes időtartama nem haladja meg az 1 órát.”

Indokolás

Módosult az alvadék- és sajtszemcsék feldolgozása, azaz az alvasztáshoz és a felvágáshoz szükséges időt kiigazították. E módosítások a felvágott alvadékszemcsék méretére és az alvadék keménységére vonatkoznak, mindkettő az előállítási időtől, valamint a tej összetételétől és jellemzőitől függ.

E módosítás a sajtszemcsék második melegítésének időtartamát módosítja, amely a melegítés hőmérsékletétől függ. A sajtszemcséket másodszor nem szabad 50 °C feletti hőmérsékletre melegíteni.

9. módosítás:

Az aktuális termékleírás 7. pontjának (az előállítás módja, előállítás, 6. A sajt sózása) szövege a következő:

„6. A sajt sózása:

A sajtokat legfeljebb 6 napon át sózzák sózókádban. A sós lében áztatást 8 °C és 12 °C közötti hőmérsékleten, illetve 4,5 és 5,2 közötti pH-érték mellett végzik a kádakban. A sós lé sókoncentrációja 18 és 22 % között van.”

E szöveg a következőképpen módosult:

„6. A sajt sózása:

A sajtokat legfeljebb **8** napon át sózzák sózókádban. A sós lében áztatást 8 °C és 12 °C közötti hőmérsékleten, illetve 4,5 és **5,4** közötti pH-érték mellett végzik a kádakban.

A sós lé sókoncentrációja 18 és 22 % között van.”

Indokolás

Részletesebben meghatározták a sajt sózási folyamatát, azaz módosították a sózás időtartamát és a sós lé pH-értékének határértékeit. A sózás időtartamának módosítása azzal függ össze, hogy a termékleírás kiegészült a legalább 100 hónapig érlelt sajtokkal és a legalább 120 hónapig érlelt sajtokkal. Hosszabb érlelési idejük és alacsonyabb nedvességtartalmuk miatt ezeket az érett sajtokat hosszabb ideig kell sózni a sózókádban, hogy a végtermék megfeleljen a 4. pontban meghatározott követelményeknek.

Módosították a sós lé pH-értékét, mivel a sajtok behelyezésekor a sós lé pH-értéke akár 5,4 is lehet.

10. módosítás:

Az aktuális termékleírás 7. pontjának (az előállítás módja, előállítás, 7. A sajt érlelése és tárolása) szövege a következő:

„7. A sajt érlelése és tárolása:

A sajt érlelését 10–12 °C-os hőmérsékleten, 80–85 %-os relatív páratartalom mellett végzik legfeljebb 30 napon át, amíg a sajt el nem éri a 34–35 %-os nedvességtartalmat. Ezt követően a sajtkorongokat vákuumzáras műanyag tasakokba csomagolják. A sajtot 12–60 hónapon át 8 °C-os hőmérsékleten és 70–85 %-os relatív páratartalom mellett érlelik. Az érlelés során a sajtokat 2 és 6 °C közötti hőmérsékletű helyiségekben tárolják.”

E szöveg a következőképpen módosult:

„7. A sajt érlelése és tárolása:

A sajt érlelését 10–12 °C-os hőmérsékleten, 80–85 %-os relatív páratartalom mellett végzik legfeljebb 30 napon át, amíg **nem teljesülnek a 4. pontban meghatározott követelmények**. Ezt követően a sajtkorongokat vákuumzáras műanyag tasakokba csomagolják. A sajtot 12–**120** hónapon át **legfeljebb 10** °C-os hőmérsékleten érlelik. Az érlelés során a sajtokat 2 és 6 °C közötti hőmérsékletű helyiségekben tárolják.”

Indokolás

Részletesebben meghatározták a sajt érlelésének és tárolásának folyamatát, azaz hivatkoznak a „Džiugas” sajt fizikai és kémiai jellemzőit tartalmazó táblázatra, továbbá feltüntették a maximális érlelési időt, megváltoztatták a csomagolt sajtok érlelési hőmérsékletét, a relatív páratartalmat pedig már nem szerepeltetik.

A hőmérséklet módosítása a sajt egyenletesebb érlelési folyamatának biztosítását célozza. A relatív páratartalmat azért nem tüntetik már fel, mert a sajtok érlelése a csomagolásukon belül zajlik. Ennek a paraméternek tehát semmilyen hatása nincs a végtermékre.

11. módosítás:

Az aktuális termékleírás 8. pontjának (kapcsolat a földrajzi területtel; a földrajzi terület és a termék minősége, hírneve vagy más jellemzője közötti ok-okozati összefüggés) és az egységes dokumentum 5. pontjának (kapcsolat a földrajzi területtel) szövege a következő:

„A földrajzi terület és a termék minősége, hírneve vagy más jellemzője közötti ok-okozati összefüggés

A gyártási starter, amelyet a fermentációs starterből nyernek (ebben a savó erjesztése fagyasztva szárított starter felhasználásával történik), akár öt alkalommal is felhasználható. Emellett a savó startert (savót) automatizált mód helyett kézzel, a fűtő- vagy hűtőszelvények szabályozása útján pasztörözik.

A »Džiugas« sajtot háromnaponta mintegy 60 °-kal forgatják el kézzel annak érdekében, hogy a sajtkorong nedvességtartalmának csökkenése közben biztosítani tudják a sajt oldalsó felületeinek sima és egyenletesen száraz jellegét.”

E szöveg a következőképpen módosult:

„A földrajzi terület és a termék minősége, hírneve vagy más jellemzője közötti ok-okozati összefüggés

A gyártási starter, amelyet a fermentációs starterből nyernek (ebben a savó erjesztése fagyasztva szárított starter felhasználásával történik), akár **tíz** alkalommal is felhasználható. **A savó startert (savót) automatikusan pasztörözik.**

A »Džiugas« sajtot **legalább hetente kétszer** mintegy 60 °-kal forgatják el kézzel annak érdekében, hogy a sajtkorong nedvességtartalmának csökkenése közben biztosítani tudják a sajt oldalsó felületeinek sima és egyenletesen száraz jellegét.”

Indokolás

Módosult a folyékony tejsavbaktérium starter tenyészetek számát. Azt is feltüntették, hogy a savó startert (savót) automatikusan pasztörözik.

A tenyészetek számát a starter kultúrák stabil arányának biztosítása érdekében, az automatikus pasztörözést lehetővé tevő berendezések fejlesztései miatt növelték.

A sajt érlelési ideje alatti forgatás gyakoriságát azért módosították, hogy még inkább biztosítsák a sajt oldalsó felületeinek sima és egyenletesen száraz jellegét, illetve a forgatási gyakoriság egységességét.

A módosítások kisebb jelentőségűnek minősülnek, mivel nem kapcsolódnak a termék alapvető jellemzőihez, nem változtatják meg a földrajzi területtel való kapcsolatot vagy magát a földrajzi területet, nem foglalják magukban a termék elnevezésének vagy az elnevezés bármely részének megváltoztatását, nem érintik a meghatározott földrajzi területet, továbbá a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése, valamint a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazására vonatkozó szabályok megállapításáról szóló, 2014. június 13-i 668/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet VII. mellékletének 5. szakasza értelmében nem növelik a termékre vagy a termék nyersanyagaira vonatkozó kereskedelmi korlátozásokat.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Džiugas”

EU-szám: PGI-LT-02372-AM01 –2022.11.8.

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés

„Džiugas”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Litvánia

3. A Mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.3. osztály: Sajtok

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Džiugas” sajt tehéntejből készül, amelyet standardizálnak, pasztöröznek és enzimekkel megaltatnak, majd az alvadékból és sajtból álló masszát speciális módon dolgozzák fel és érlelik. A sajt készítése kizárólag a legeltetési időszakban nyert tehéntejből történik, amely a legjobb érzékszervi és mikrobiológiai mutatókat biztosítja a hosszú érlelésű sajtoknak.

1. táblázat

A „Džiugas” sajt érzékszervi mutatói

Mutató	Jellemzés
Szín	Legalább 12 hónapig érlelt sajt: krémes/sárgás, a kéreg mellett valamivel intenzívebb Legalább 18 hónapig érlelt sajt: a sárgástól a krémesig, a kéreg mellett valamivel intenzívebb és zöldes árnyalatú Legalább 24 hónapig érlelt sajt: a sárgástól a krémesig, a kéreg mellett valamivel intenzívebb matt zöldes Legalább 36 hónapig érlelt sajt: sárga, esetleg vörössárga vagy barna márványos árnyalattal, a kéreg mellett valamivel intenzívebb Legalább 48 hónapig érlelt sajt: sárga, esetleg narancssárga árnyalattal, a kéreg mellett valamivel intenzívebb Legalább 60 hónapig érlelt sajt: a sárgától a sötétsárgáig, vörössárga árnyalattal, a kéreg mellett a széleknél sötétebb, és észrevehetően intenzívebb színátmenettel. A sajtmassza vágásfelületén megjelenő sárga színű, narancssárga árnyalatú térszében a kalciumsó fehér kristályai láthatók. Legalább 100 hónapig érlelt sajt: intenzív sötétsárga, kéreg mellett narancssárga árnyalattal, észrevehetően markánsabb színátmenettel és sokkal gazdagabb színekkel. Legalább 120 hónapig érlelt sajt: mélysárga, a kéreg mellett nagyon markáns színátmenettel, intenzívebb vörössárga vagy narancssárga árnyalattal.
Megjelenés	A lapos, hengeres sajtkorong méretei: magasság: 9,0–10,0 cm, átmérő: 22,0–24,0 cm, tömeg: 4,2–4,5 kg.
Vágásfelület	A sajt lyuk nélküli, bár alkalmanként szabálytalan lyukak és finom repedések lehetnek benne. A kalciumsó és a tirozin aminosav apró, fehér és elkülönült kristályai is láthatók.

Íz és szag	A sajt telt, édes, ugyanakkor pikáns ízű, és a sajtra jellemző tejsav minden idegen szagtól és íztől mentes.
Állag	A sajtmassza kemény, de könnyen törik. Minél tovább érlelik a sajtot, annál keményebb, és annál több ropogós kristályt tartalmaz.

2. táblázat

A „Džiugas” sajt fizikai és kémiai jellemzői

A mutató neve	Standard érték
A sajt szárazanyagának zsírtartalma (%)	40 ± 3
Nedvességtartalom (%)	34 ± 3
Étkezésisó-tartalom (%)	2,0 ± 0,4

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében) és takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)

- kizárólag a legeltetési időszakban (májustól októberig) nyert tehéntej; az ekkor legeltetett tehenek nem kaphatnak semmilyen kiegészítő takarmányt;
- pálcika alakú tejsavbaktériumok (*Lactobacillus*) és gömb alakú termofil baktériumok (*Streptococcus*) starter kultúrái;
- mikrobiológiai eredetű enzim; – étkezési só.

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A tejkeverék előkészítése, a savó starter előállítása, a tejkeverék enzimes kicsapatása, az alvadék- és sajtszemcsék feldolgozása, valamint a sajt formázása, préselése, sózása és érlelése egyaránt a meghatározott földrajzi területen történik.

3.5. A szeletelésre, az aprításra, a csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok

–

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

–

4. A Földrajzi terület tömör meghatározása

A földrajzi területet az északnyugat-litvániai Szamogétföld Telšiai járásához tartozó Telšiai városa alkotja, és a Telšiai járásban (Litvánia) fekvő Ryskėnai, Degaičiai, Gadūnavas és Viešvėnai települések határolják.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Džiugas” sajt és a földrajzi terület közötti kapcsolat alapjául a termék jó hírneve szolgál, amelyet a helyi sajtkészítő mesterek e kemény sajt elkészítése és érlelése terén szerzett tapasztalata határoz meg.

A „Džiugas” sajtot Telšiai városában készítik, ahol egy Džiugo kalnas néven ismert földvár található. Az ősi legenda úgy tartja, hogy az építményt egy szamogétföldi hadúr, Džiugas tiszteletére nevezték el. A hiedelem szerint Džiugas erejének titka a tanyája pincéjében tartott sajtban rejtett, amelynek fogyasztásakor a hadúr rendkívüli erőre tett szert.

Régen csak tejsavbaktériumokkal megalvasztott tejet használtak Litvániában a túró készítéséhez. Az északnyugat-litvániai Žemaitija (Szamogétföld) területén azonban a mezőgazdasági termelők feleségei erjesztett sajtokat is tudtak készíteni szárított borjúgyomor felhasználásával. A Telšiai városában létrehozott „Alka” múzeumban láthatók azok a fából készült sajtfarmák, amelyeket a mezőgazdasági termelők feleségei az erjesztett sajtok készítéséhez használtak. A 18. századi krónikák szerint a szamogétföldiek jellegzetes ízű, aromájú, állagú és megjelenésű sajtot tudtak készíteni. A klaipädai Sakala kiadóház által 1936-ban megjelentetett Didžioji Virėja című könyv leírja az egy vagy két évig érlelt házi kemény sajt készítésének receptjét.

A Telsiai egyházközség 1926. évi megalapításakor Telsiai városa lett Žemaitija kisebbségi és történelmi térségének fővárosa, napjainkban pedig a térség szellemi, kulturális, művészeti és tudományos központjaként ismert. Ez magyarázza, hogy miért éppen ebben a városban tömörültek régtől fogva a térség legjobb kézműves mesterei.

A sajtok és más tejtermékek régóta fontosak a térség lakosainak táplálkozásában. A térségben a 20. század eleje óta folyik a sajtok iparszerű gyártása. A szamogétföldiek számára hosszú út vezetett a kemény sajtok gyártásához. Az első tejüzem 1924-ben kezdte meg működését Telsiaiban, mégis 1985-ig kellett várni arra, hogy egy újonnan épített gyártóüzemben elinduljon a „Džiugas” alapjául szolgáló kemény sajtok kísérleti gyártása. Az előállított sajt mennyisége az új technikai utasításoknak és termékleírásoknak köszönhetően 1994-től kezdett növekedni. A sajtgyártás mértékét tekintve komoly eltérések láthatók az egyes időszakokban. Az előállítás 2006-tól kezdett jelentősen növekedni, és ez a tendencia azóta is töretlen. Évente mintegy 10 000 tonna kemény sajt előállítása történik. A gyártási volumen növekedését a „Džiugas” sajt Dániába, Finnországba, Olaszországba és más országokba történő kivitele okozza. Litvániában ez a legismertebb és a leggyakrabban vásárolt kemény sajt.

A helyi kézműves mesterek egyedülálló szaktudása segítette az erre a területre jellemző termék létrehozásában. Egy 4 kg-os sajtkoronghoz mintegy 60 liter, a legeltetési időszakban nyert tehéntej szükséges. Ez a tej biztosítja a legjobb érzékszervi és mikrobiológiai mutatókat a hosszú érlelésű sajtoknak. A sajt készítési folyamat részeként nagyon fontos a savóból előállított gyártási starterben biztosítani a *Lactobacillus* és a *Streptococcus* baktériumok optimális arányát. A gyártási starter, amelyet a fermentációs starterből nyernek (ebben a savó erjesztése fagyaszta szárított starter felhasználásával történik), akár tíz alkalommal is felhasználható. Minden soron következő gyártási starter erjesztését az előző gyártási starterrel végzik. A savóból készített minden gyártási starterben biztosítani kell a *Lactobacillus* és a *Streptococcus* baktériumok előírt arányát. A gyártási starterek készítése során a baktériumtenyészetek közötti arány enyhén eltérhet az előírt értéktől. A baktériumtenyészetek közötti állandó arány fenntartása érdekében ezért a tapasztalt sajtkészítők a gyártási starter (savó) pasztörizését és a folyamat időtartamát szabályozzák. A starter savót automatikusan pasztörizik. A „Džiugas” sajt előállításának nagyon fontos fázisa az érlelés, amelyet szintén nagyon meghatároz a sajt készítő szakértelme. Érlelése során a „Džiugas” sajtot speciális tárolóedényekben függőlegesen helyezik el folyamatosan forgó, kerek rudakon. A „Džiugas” sajtot legalább hetente kétszer mintegy 60 °-kal forgatják el kézzel annak érdekében, hogy a sajt korong nedvességtartalmának csökkenése közben biztosítani tudják a sajt oldalsó felületeinek sima és egyenletesen száraz jellegét. Ily módon az érlelési fázis végére megtörténik a sajt 360 °-kal való elforgatása, ezáltal biztosítva a „Džiugas” sajt minőségi mutatóinak állandóságát. A helyi sajt készítő szakértelmének köszönhetően jelennek meg a „Džiugas” sajtot megkülönböztető speciális jellemzők, amelyek a termék jó hírnevét is meghatározzák.

A „Džiugas” sajt jó hírneve a következőkön alapul: 1. a Litvániában és szerte a világon elnyert számos díj; 2. ez a sajt a litván élelmiszerek jelképévé vált, és a külföldi vendégek is gyakran ezt kapják ajándékba; 3. a sajt hírneve nem csupán ízjellemzőinek, hanem az aktívan fejlesztett oktatási tevékenységeknek és a sajtgyártási kultúra előmozdításának is köszönhető.

1998 és 2017 között a sajt 51 díjat nyert, amelyek közül néhányat érdemes megemlíteni. A sajt Litvániában először 1998-ban nyerte el az év terméke címet, majd a következő évben megrendezett „AgroBalt’99” nemzetközi kiállításon aranyérmet kapott.

2009 óta minden évben versenyt rendeznek a legnépszerűbb termék kiválasztására. A verseny különböző kategóriákban induló termékek nevezése az ország kiskereskedelmi láncainak nagy részében mért fogyasztói választások és eladási eredmények, valamint minőségi kritériumok alapján történik. Immár hatodik éve folyamatosan a „Džiugas” sajt kapja az első díjat és az év legnépszerűbb termékének járó elismerést.

A sajt 2005-ben az oroszországi „Prodexpo” kiállításon nyerte az első nemzetközi aranyérmét, majd ugyanazon a kiállításon 2008-ban, 2010-ben és 2014-ben is aranyérmes lett. A szentpétervári „Peterfood-2010” nemzetközi szakkiállításon megkapta a legnépszerűbb terméknek járó tanúsítványt. A Kiváló Íz Díj odaítélését megelőzően a brüsszeli Nemzetközi Íz és Minőség Intézet (iTQi) által 2011-ben szervezett étel- és italkóstoló versenyen a sajt két csillagot kapott, majd ezt 2013-ban megismételte, 2014-ben azonban egy 36 hónapig érlelt „Džiugas” sajt először érte el a lehető legjobb minősítést: hármat a maximálisan adható három aranycsillagból. A 2015-ben és 2016-ban ismét begyűjtött három aranycsillag nyomán a sajt elnyerte a KRISTÁLY ÍZ DÍJAT; ezt csak azon termékek kaphatják, amelyek három egymást követő évben hármat szereznek a maximálisan adható három aranycsillagból.

A németországi „Goldener Preis – 2011”, az Egyesült Királyságban 2012-ben rendezett Nemzetközi Sajtbiennálán (International Cheese Awards) és a 2012. évi moszkvai World Food kiállítás egyaránt aranyéremmel díjazta a „Džiugas” sajtot.

A 2013. évi SIAL CHINA élelmiszeripari szakkiállításon a sajt elnyerte a SIAL innovációs nagydíjat. A 2014-ben Lengyelországban megrendezett 18. „EuroGastro” nemzetközi vásáron a 24 hónapig érlelt „Džiugas” sajtot választották a legjobb terméknek.

A „Džiugas” kapta a svájci székhelyű ICERTIAS nemzetközi minősítő szervezet 2015. évi „Best Buy” díját, a 36 hónapig érlelt sajtot pedig a „Premio Roma 2017” keretén belül részesítették elismerésben.

Sajátos ízének köszönhetően a „Džiugas” sajt a litván élelmiszeripari termékek egyik szimbólumává vált, amelyet ízletes ajándékként gyakran visznek külföldi barátoknak vagy üzleti partnereknek, illetve külföldön élő rokonoknak. Litvánia elnöke ezt a sajtot adja ajándékba a külföldi államok vezetőinek. Dalia Grybauskaitė litván elnök egy litván „Džiugas” sajtot adott ajándékba, amikor 2013-ban gratulált Angela Merkel német kancellár választási győzelméhez. A Stilius magazin 2013. október 15-én megjelent cikke pozitívan értékelte a Žemaitija térségből származó „Džiugas” sajt németországi fogadtatását, majd a Lietuvos rytas napilap egy 2014. május 3-i cikke arról értekezett, hogy a „Džiugas” sajt globális jó hírneve a következetes termékminőség fenntartására kötelezi az előállítókat. A kemény sajtok királyaként emlegetett „Džiugas” sajt különös népszerűségnek örvend a fogyasztók körében. 2016. szeptember 1-jei számában a Draugas napilap örömet fejezte ki amiatt, hogy a litván „Džiugas” sajt már az USA fogyasztói számára is elérhető. A Lietuvos rytas napilap egy 2017. január 28-i cikkében arról írt, hogy miként kapnak a sajtból Litvánia külföldi nagykövetségeinek vendégei. A „Džiugas” sajt az egész világon népszerűsíti Litvániát. Egy cikk beszámol a sajtnak Brüsszelben adott díjról és megemlíti, hogy a „Džiugas” az első litván sajt, amely ázsiai elismerésben részesült. A Lietuvos rytas 2017. március 18-i számának egyik cikke szerint az egyedül rá jellemző kivételes ízvilág miatt a „Džiugas” a legmagasabb minőségű sajt Litvániában.

A „Džiugas” bemutatása megtalálható a sajtoknak szentelt Good cheese 2013-2014 című magazinban és a világ sajtjairól 2015-ben kiadott könyvben is (Dorling Kindersley Ltd, World Cheese Book, 2015, 352. o.).

A legeltetési idény májusi indulásakor, amely egyúttal a „Džiugas” sajt előállításának a kezdete is, Telšiai-ban megrendezik a „Džiugas Nap” fesztivált, ahol egy különbizottság értékeli az egy évvel korábban készült és 12 hónapig érlelt sajt érzékszervi jellemzőit. Az ennél hosszabb ideig érlelt sajtokból is mintát vehetnek, hogy összehasonlítsák színüket, ízüket, textúrájukat és egyéb tulajdonságaikat.

2013-ban „Džiugas” Házak [„Džiugas” namai] nyíltak Telšiai-ban, Vilniusban és Klaipėdában, ahol sajtóstolókat és oktatási programokat szerveznek. Ezek a kóstolókon eddig mintegy 13 000 fő vett részt. 2016-ban az egyik „Džiugas” Ház egy „Džiugas” múzeumnak is helyet adott. A földszinten létrehozott kiállítás bemutatja a látogatóknak az egyes történelmi korok tejiparát, a Žemaitija térségre jellemző tejtermék-készítési hagyományokat, valamint a „Džiugas” kemény sajt készítésének történetét. Žemaitija fővárosában már évek óta működik és a Telšiai járás egyik legnépszerűbb látványosságának számít a „Džiugas” Ház. A „Džiugas” Ház látogathatóságáról a szomszédos földi idegenforgalmi tájékoztatási központ [VĮ Žemaitijos turizmo informacijos centras] ad felvilágosítást.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

<http://zum.lrv.lt/suris-dziugas-paraiska-su-produkto-specifikacija>

Az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 94. cikke (1) bekezdésének d) pontjában említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó egységes dokumentumnak és a kapcsolódó termékleírás közzétételére való hivatkozásnak a közzététele.

(2023/C 53/06)

Ez a közzététel az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 98. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely az e közzététel időpontjától számított két hónapon belül tehető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Pic Saint-Loup”

PDO-FR-02354

A kérelem benyújtásának időpontja: 2017.3.9.

1. Bejegyzendő elnevezés(ek)

Pic Saint-Loup

2. Tagállam

Franciaország

3. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

4. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

5. A bor(ok) leírása

1. „Pic Saint-Loup” OEM

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

Csendes száraz bor, színe vörös és rózsaszín.

A szőlőszemek cukortartalma szüreteléskor jelentős, a must literenként legalább 202 gramm cukrot tartalmaz.

A borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 12 %.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	(milliekvivalens/liter)
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

⁽¹⁾ HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

2. „Pic Saint-Loup” OEM vörösbor

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A vörösborokat gránátvörös szín jellemzi, valamint a piros gyümölcsök és az édesgyökér aromái, amelyek az orrban és a szápadláson is dominálnak. Ízükben egyszerre van jelen az elegancia, az egyensúly és a frissesség. A bor testes karakterét finom tanninok alkotják. Ezek a borok rendelkeznek bizonyos érlelési potenciállal. Az érlelés során fűszerekkel vegyes, piros bogyós gyümölcsöket idéző finom jegyek alakulnak ki.

A vörösborok legalább két szőlőfajta házasításából származnak, amelyek közül az egyik egy fő szőlőfajta.

A Syrah N szőlőfajta aránya a házasítás legalább 50 %-a.

A kiegészítő szőlőfajták aránya a házasítás legfeljebb 10 %-át teheti ki.

A forgalomba hozatalra kész, palackozatlan vagy palackozott borok erjeszhetőcukor-tartalma legfeljebb:

- 3 g/l azon vörösborok esetében, amelyek természetes alkoholtartalma legfeljebb 14 térfogatszázalék;
- 4 g/l a 14 térfogatszázaléknál magasabb természetes alkoholtartalmú vörösborok esetében.

A fogyasztók számára történő forgalomba hozatalra kész vörösbortételek almasavtartalma literenként legfeljebb 0,4 gramm.

Az egyéb analitikai kritériumok megfelelnek az uniós szabályozásnak.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	(milliekvivalens/liter)
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

3. „Pic Saint-Loup” OEM rozék

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A rozé borok színe közepesen intenzív vagy halvány. Zamatuk friss és finom; a szájba véve lekerekítettek, és a piros bogyós gyümölcsöket idéző jegyek dominálnak bennük.

A rozé borok legalább két szőlőfajta házasításából származnak, amelyek közül az egyik egy fő szőlőfajta. A syrah szőlőfajta aránya legalább 30 %. A cinsault fajtán kívüli egyéb kiegészítő szőlőfajták aránya a házasításon belül legfeljebb 10 %-ot tehet ki.

A cinsault N szőlőfajta aránya a házasításon belül legfeljebb 30 %. A házasított borokban a többségi részt a fő szőlőfajták teszik ki.

A palackozatlan vagy palackozott borként történő forgalomba hozatalra kész borok erjeszhetőcukor-tartalma a rozé borok esetében legfeljebb 3 g/l.

Az egyéb analitikai kritériumok megfelelnek az uniós szabályozásnak.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	(milliekvivalens/liter)
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

6. Borkészítési eljárások

a) Alapvető borászati eljárások

Konkrét borászati eljárás

Fadarabok használata tilos.

A rozé borok készítéséhez tilos borászati felhasználásra szánt aktív szenet használni, akár önmagában, akár különféle készítményekbe keverve.

Tilos a leszüretelt termés bármely olyan hőkezelése, amelynek során a hőmérséklet 40 °C fölé emelkedik.

A fenti rendelkezéseken kívül a boroknak az alkalmazott borászati eljárások tekintetében meg kell felelniük az uniós szinten, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halásatról szóló törvénykönyvben meghatározott minden kötelezettségnek.

1. A szőlőgazdaságban termesztendő szőlőfajták arányára vonatkozó szabályok

Művelési gyakorlat

Vörösborok előállítása esetében:

- A szőlőtelepítés során 2 fő szőlőfajtát kötelezően ültetni kell.
- A telepítés során legalább 50 %-ban syrah N szőlőfajtát kell ültetni.
- A kiegészítő szőlőfajták együtt vagy egyenként legfeljebb a telepítés 10 %-át tehetik ki.

Rozé borok előállítása esetében:

- A szőlőtelepítés során 2 fő szőlőfajtát kötelezően ültetni kell.
- A telepítés során legalább 30 %-ban syrah N szőlőfajtát kell ültetni.
- A cinsault N fajtán kívüli egyéb kiegészítő szőlőfajták aránya legfeljebb az ültetvény 10 %-át teheti ki.
- A cinsault szőlőfajta aránya legfeljebb 30 % lehet.

A szőlőgazdaságban termesztendő szőlőfajták arányára alkalmazandó szabályok nem vonatkoznak azokra a szőlőtermesztőkre, akik nem készítenek bort termésükből, és a „Pic Saint-Loup” ellenőrzött eredetmegjelölés parcellákra osztott, körülhatárolt területén belül legfeljebb 1,50 hektár területen gazdálkodnak.

2. A szőlőültetvény művelése

Művelési gyakorlat

A termékleírás közzétételét követően a szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 5 500 tőke.

A sorok közötti távolság legfeljebb 2,25 méter lehet.

Az egyes tőkék legfeljebb 1,8 négyzetméternyi területet foglalnak el. Ez a terület a sorok közötti távolság és az egyazon soron belüli tőtávolság szorzataként kapható meg.

A szőlőtőkékét rövidcsapos metszéssel művelik, tőkénként legfeljebb 12 rügyet hagyva meg.

Az öntözés engedélyezhető.

b) *Maximális hozamok*

1. Pic Saint-Loup

hektáronként 50 hektoliter

7. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A szőlő szüretelését, a borok erjesztését, készítését és érlelését a következő települések területén végzik:

Hérault megye: Assas, Cazevieille, Claret, Fontanès, Guzargues, Lauret, Les Matelles, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Gély-du-Fesc, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Mathieu-de-Trévières, Sauteyrargues, Le Triadou, Vacquières és Valflaunès.

Gard megye: Brouzet-lès-Quissac és Corconne.

A Pic Saint-Loup elnevezés az Hérault megye északkeleti részén elhelyezkedő Pic Saint-Loup hegység nevére utal.

8. **Fontosabb szőlőfajták**

Grenache N

Mourvèdre N – Monastrell

Syrah N – Shiraz

9. **A kapcsolat(ok) leírása**

9.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

A földrajzi terület Hérault megye északkeleti részén 17 települést foglal magában, amelyeket a Pic Saint-Loup (658 m) mészkőcsúcsa ural, és amelyek egy sor, délnyugat-északkeleti tájolású lankás domboldalon helyezkednek el. Ez a terület markánsan eltérő éghajlatú zónák metszéspontjában található, az óceáni hatásnak kitett, enyhe klímájú languedoci síkság és a Cévennek felől érkező hideg szelek által átjárt kis, erdős mészkőfennsík találkozásánál.

A szőlőültetvény beágyazódik a mészköves mediterrán térségekre jellemző cserjésekkel, aleppói fenyvesekkel és magyaltölgyesekkel borított természeti környezetbe. A szőlőültetvény tengerszint feletti átlagos magassága 150 méter körüli, a minősített ültetvény azonban a kedvező fekvésű, 80 méter és több mint 300 méter közötti magasságú területeken helyezkedik el, leggyakrabban a lankás vagy mérsékelt lejtős területeken, a meredekebb dombok lábánál.

Van egy olyan alapvető tényező, amely megkülönbözteti a Languedoc OEM vidékének északi peremén belül elterülő, a Pic Saint-Loup eredetmegjelöléshez tartozó szőlőültetvényt, és lehetővé teszi, hogy jobban megértsük az ültetvény földrajzi területen belüli viselkedését: ez pedig a vidék éghajlata. Az egész régióban domináns mediterrán jelleg ellenére a Pic Saint-Loup térsége a languedoci borvidék egyik leghűvösebb területe, ahol az átlaghőmérséklet 12,3 °C (azaz 1,5–2 fokkal alacsonyabb a környező eredetmegjelölések területének hőmérsékleténél), a telek markánsak és hidegek, a nyári maximális hőmérsékletek mérsékelt magasak, az éjszakák pedig jellemzően hűvösek.

Az átlagos éves csapadékmennyiség 850 és 1 000 mm közötti, a nyári időszak a mediterrán éghajlatra jellemzően szembetűnően szárazabb, bár (100–120 mm csapadékkal) enyhébb mértékben, mint a tengerpart menti régióban. Noha a domboldalak az erős szélről védelmet nyújtanak a szőlőültetvénynek, fekvésük miatt az északkeleti irányú hideg szeleket erre terelik. Ezáltal a térség magasabb csapadékmennyisége arra készítette a szőlőtermelőket, hogy sűrűbben telepítsék a tőkét, mint a languedoci borvidék többi részén, hogy aszerint, hogy mennyire képes a talaj biztosítani a tőkék vízellátását, olyan egyensúly alakulhasson ki a szőlőtőkék közt, amely szükséges a megfelelő éréshez.

Erre a kontinentális hatásokkal átszótt mediterrán éghajlatra 1 500 és 1 700 °C közötti hőmérsékleti összeg jellemző.

9.2. A termékek sajátosságai

A természeti adottságok kedveztek a hűvösebb klímához kiválóan alkalmazkodó syrah N szőlőfajta telepítésének, amely fajta boraiban ilyen körülmények között kifinomultság, valamint az édesgyökér és az ibolya jegyei jutnak kifejeződésre: ennél fogva az a követelmény, hogy ez a szőlőfajta legalább 50 %-ban jelen legyen a vörösborokban, az egyik legmagasabb százalékos arányt jelenti a Languedoc eredetmegjelölés vörösborait alkotó házasításokban. A syrah N szőlőfajta domináns szőlőfajtaként fennálló pozícióját annak köszönheti, hogy kiválóan alkalmazkodott a sokféle helyzethez, különösen a kedvezőtlen körülményekhez. A grenache N és a cinsaut N fajtákat kizárólag a legszárazabb parcellákra, míg a mourvèdre N és a carignan N fajtákat a legmelegebb területekre telepítik. Az augusztusban és szeptemberben megfigyelhető napi hőmérséklet-ingadozás meghatározza a szőlő vegetációs időszakát és egyúttal hozzájárul ahhoz, hogy lágy és friss aromák jussanak kifejeződésre a borban.

A hűvösebb éjszakák kedvező hatással vannak az aroma-elővegyületek és az antociánok szintézisére, amiből a vörösbor gránátvörös színe és tanninos jellege adódik, és ami friss ízt kölcsönöz a rozéknak.

Ezáltal a vörösborokat gránátvörös szín jellemzi, a piros gyümölcsök és az édesgyökér aromáival, amelyek az orrban és a szájpadláson is dominálnak. Ízükben egyszerre van jelen az elegancia, az egyensúly és a frissesség. A bor testes karakterét finom tanninok alkotják.

Ezek a borok rendelkeznek bizonyos érlelési potenciállal, ami a termékleírásban az időben eltolt értékesítésre vonatkozó rendelkezés formájában jelenik meg. A vörösborokat a szüretet követő év július 1-jéig szükséges érlelni annak érdekében, hogy szerkezetük kifinomulttá váljék és minden aroma megjelenjen. A fogyasztók számára történő értékesítés legkorábban a szüretet követő év július 15-én kezdődhet meg. Az érlelés során fűszerekkel vegyes, piros bogyós gyümölcsöket idéző finom jegyek alakulnak ki.

A rozé borok színe közepesen intenzív vagy halvány. Zamatuk friss és finom; a szájba véve lekerekítettek, és a piros bogyós gyümölcsöket idéző jegyek dominálnak bennük.

9.3. A földrajzi terület és a termékek sajátosságai közötti ok-okozati kapcsolat

Összefoglalóan a Pic Saint-Loup szőlőültetvény földrajzi területén a talajműködés és az éghajlati tényezők együttesének köszönhetően alakult ki a térség egyedi jellege, és ez vezette a szőlőtermesztőket arra, hogy szaktudásukat a terület ismeretével összhangban használják fel.

Ez a tudás tette lehetővé a Pic Saint-Loup térségének szőlőtermesztői számára, hogy úttörő módon megtegyék az első lépéseket a minősítés megszerzése felé a termelés különleges feltételeinek elismertetésével; e feltételeket 1994 óta a Coteaux du Languedoc eredetmegjelölésről szóló rendelet is rögzíti.

Ez a sokszínű emberi közösség az, amelynek közreműködése szintén hozzájárul a Pic Saint-Loup borvidék eredetiségéhez, egyrésztől újfajta készségei és szakszerűsége, másrésztől pedig a terület ismerete által.

10. További alapvető feltételek

Címkézés

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok címkéjén megadható a „Languedoc” nagyobb földrajzi egység neve. Az e nagyobb földrajzi egység nevét alkotó karakterek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladhatja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének felét.

Az ellenőrzött eredetmegjelölésű borok címkéjén pontosítható a kisebb földrajzi egység neve, feltéve, hogy:

- ún. kataszteri területéről van szó;
- a terület neve szerepel a szüretelési nyilatkozatban.

Ami a kisebb földrajzi egység nevének használatát illeti, a 607/2009/EK rendelet 67. cikke előírja, hogy a bor készítéséhez felhasznált szőlő legalább 85 %-ának a szóban forgó kisebb földrajzi egység területéről kell származnia.

A címkén fel kell tüntetni az évjáratot.

A címkén a szőlőfajta nem tüntethető fel.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-1d1f1fc9-e5ee-45ac-b605-f56432d2c0b6

ISSN 1977-0979 (elektronikus kiadás)

ISSN 1725-518X (nyomtatott kiadás)



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU