



C/2023/265

2023.10.18.

Állami támogatások engedélyezése az Európai Unió működéséről szóló szerződés 107. és 108. cikke értelmében

Olyan esetek, amelyekkel kapcsolatban a Bizottság nem emel kifogást

SA.104336

(EGT-vonatkozású szöveg)

(C/2023/265)

A határozat elfogadásának időpontja	2023.9.29
Támogatás száma	SA.104336
Tagállam	Belgium
Régió	
Megnevezés (és/vagy a kedvezményezett neve)	SA.104336 – Amendments to the capacity remuneration mechanism in Belgium
Jogalap	Electricity Act of 29 April 1999 on the organisation of the Belgian electricity market, modified by laws published on 16 May 2019, 19 March 2021, 16 February 2022, 4 March 2022, 7 June 2023 and 14 June 2023 in the Belgian Official Gazette. Implementing provisions for the CRM are laid down in Royal Decrees, Ministerial Decrees and regulatory approved market rules and contracts.
Az intézkedés típusa	Program
Célkitűzés	Energia
Támogatás formája	Vissza nem térítendő támogatás
Költségvetés	Teljes költségvetés: 3 910 000 000 EUR Éves költségvetés: 245 000 000 EUR
Támogatás intenzitása	
Időtartam	2021.10.15 – 2031.10.15
Gazdasági ágazat	Villamosenergia-termelés, -ellátás
A támogatást nyújtó hatóság neve és címe	Federal government – Ministry of Energy Kruidentuinlaan 50-156/ Boulevard du Jardin Botanique 50-156, 1000 Brussel/Bruxelles
Egyéb információ	

A határozat bizalmas adatokat már nem tartalmazó, hiteles nyelvi változata az alábbi internetcímen található meg:

<https://competition-cases.ec.europa.eu/search?caseInstrument=SA>



C/2023/268

2023.10.18.

Állami támogatások engedélyezése az Európai Unió működéséről szóló szerződés 107. és 108. cikke értelmében

Olyan esetek, amelyekkel kapcsolatban a Bizottság nem emel kifogást

SA.101109

(EGT-vonatkozású szöveg)

(C/2023/268)

A határozat elfogadásának időpontja	2023.7.24
Támogatás száma	SA.101109
Tagállam	Franciaország
Régió	
Megnevezés (és/vagy a kedvezményezett neve)	Régime d'aides aux porteurs de projets de géothermie profonde
Jogalap	Articles L131-3 à L131-7 et R131-1 à R131-26-4 du code de l'environnement
Az intézkedés típusa	Program
Célkitűzés	Megújuló energia, Környezetvédelem
Támogatás formája	
Költségvetés	Teljes költségvetés: 195 600 000 EUR
Támogatás intenzitása	
Időtartam	
Gazdasági ágazat	VILLAMOSENERGIA-, GÁZ-, GŐZELLÁTÁS, LÉGKONDITIONÁLÁS
A támogatást nyújtó hatóság neve és címe	ADEME 20 avenue du Grésillé – BP 90406 – 49004 ANGERS CEDEX 01
Egyéb információ	

A határozat bizalmas adatokat már nem tartalmazó, hiteles nyelvi változata az alábbi internetcímen található meg:
<https://competition-cases.ec.europa.eu/search?caseInstrument=SA>



C/2023/293

2023.10.18.

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2023. október 17.

(C/2023/293)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam		
USD	USA dollár	1,0569	CAD	Kanadai dollár	1,4411
JPY	Japán yen	158,03	HKD	Hongkongi dollár	8,2681
DKK	Dán korona	7,4610	NZD	Új-zélandi dollár	1,7929
GBP	Angol font	0,86820	SGD	Szingapúri dollár	1,4471
SEK	Svéd korona	11,5300	KRW	Dél-Koreai won	1 429,58
CHF	Svájci frank	0,9517	ZAR	Dél-Afrikai rand	19,9138
ISK	Izlandi korona	146,50	CNY	Kínai renminbi	7,7288
NOK	Norvég korona	11,5760	IDR	Indonéz rúpia	16 609,18
BGN	Bulgár leva	1,9558	MYR	Maláj ringgit	5,0055
CZK	Cseh korona	24,603	PHP	Fülöp-szigeteki peso	59,974
HUF	Magyar forint	384,98	RUB	Orosz rubel	
PLN	Lengyel zloty	4,4273	THB	Thaiföldi baht	38,482
RON	Román lej	4,9685	BRL	Brazil real	5,3305
TRY	Török líra	29,5084	MXN	Mexikói peso	18,9577
AUD	Ausztrál dollár	1,6622	INR	Indiai rúpia	87,9585

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

Bizottsági közlemény az állami támogatások visszafizettetése esetén 2023. november 1.-jétől alkalmazandó kamatlábokról és referencia-/leszámítási kamatlábokról

(Közzétéve az 794/2004/EK bizottsági rendelet ⁽¹⁾ 10. cikkének megfelelően.)

(C/2023/302)

Az alapkamatlábak kiszámítása a referencia-kamatláb és a leszámítási kamatláb megállapítási módjának módosításáról szóló bizottsági közleménynek (HL C 14., 2008.1.19., 6. o.) megfelelően történt. A referencia-kamatláb alkalmazásától függően az e közleményben meghatározott megfelelő kamatfelárat még hozzá kell adni az alapkamatlábhoz. A leszámítási kamatláb esetében ez azt jelenti, hogy 100 bázispontos kamatfelárral kell növelni az alapkamatlábat. A 794/2004/EK rendelet módosító 2008. január 30-i 271/2008/EK bizottsági rendelet szerint – amennyiben külön határozat másként nem rendelkezik – a visszafizetési kamatláb kiszámítása esetében is 100 bázisponttal kell növelni az alapkamatlábat.

A módosított kamatlábak félkövéren szedve szerepelnek.

A korábban közzétett táblázat megtalálható itt: HL C 295., 2023.8.21., 6. o.

-tól	-ig:	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
2023.11.1	...	3,64	3,64	3,31	3,64	7,43	3,64	4,17	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	12,79	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	6,35	3,64	7,05	3,82	3,64	3,64	5,09
2023.9.1	2023.10.31	3,64	3,64	2,73	3,64	7,43	3,64	4,17	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	15,10	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	7,62	3,64	7,05	3,82	3,64	3,64	5,09
2023.8.1	2023.8.31	3,64	3,64	2,73	3,64	7,43	3,64	3,54	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	15,10	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	7,62	3,64	7,05	3,82	3,64	3,64	4,24
2023.7.1	2023.7.31	3,64	3,64	2,15	3,64	7,43	3,64	3,54	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	15,10	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	7,62	3,64	8,31	3,82	3,64	3,64	4,24
2023.6.1	2023.6.30	3,64	3,64	2,15	3,64	7,43	3,64	3,54	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	15,10	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	7,62	3,64	8,31	3,21	3,64	3,64	4,24
2023.5.1	2023.5.31	3,06	3,06	1,80	3,06	7,43	3,06	3,54	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	15,10	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	7,62	3,06	8,31	3,21	3,06	3,06	4,24
2023.4.1	2023.4.30	3,06	3,06	1,51	3,06	7,43	3,06	3,54	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	15,10	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	7,62	3,06	8,31	3,21	3,06	3,06	3,52
2023.3.1	2023.3.31	3,06	3,06	1,10	3,06	7,43	3,06	2,92	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	15,10	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	7,62	3,06	8,31	2,96	3,06	3,06	3,52
2023.2.1	2023.2.28	2,56	2,56	0,79	2,56	7,43	2,56	2,92	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	15,10	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	7,62	2,56	8,31	2,44	2,56	2,56	2,77
2023.1.1	2023.1.31	2,56	2,56	0,36	2,56	7,43	2,56	2,92	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	15,10	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	7,62	2,56	8,31	2,44	2,56	2,56	2,77

⁽¹⁾ HL L 140., 2004.4.30., 1. o.



Bizottsági közlemény az állami támogatások visszafizettetése esetén 2023. november 1.-jétől alkalmazandó kamatlábokról és referencia-/leszámítási kamatlábokról

(Közzétéve az 794/2004/EK bizottsági rendelet ⁽¹⁾ 10. cikkének megfelelően.)

(C/2023/302)

Az alapkamatlábak kiszámítása a referencia-kamatláb és a leszámítási kamatláb megállapítási módjának módosításáról szóló bizottsági közleménynek (HL C 14., 2008.1.19., 6. o.) megfelelően történt. A referencia-kamatláb alkalmazásától függően az e közleményben meghatározott megfelelő kamatfelárat még hozzá kell adni az alapkamatlábhoz. A leszámítási kamatláb esetében ez azt jelenti, hogy 100 bázispontos kamatfelárral kell növelni az alapkamatlábat. A 794/2004/EK rendeletet módosító 2008. január 30-i 271/2008/EK bizottsági rendelet szerint – amennyiben külön határozat másként nem rendelkezik – a visszafizetési kamatláb kiszámítása esetében is 100 bázisponttal kell növelni az alapkamatlábat.

A módosított kamatlábak félkövéren szedve szerepelnek.

A korábban közzétett táblázat megtalálható itt: HL C 295., 2023.8.21., 6. o.

-tól	-ig:	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
2023.11.1	...	3,64	3,64	3,31	3,64	7,43	3,64	4,17	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	12,79	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	6,35	3,64	7,05	3,82	3,64	3,64	5,09
2023.9.1	2023.10.31	3,64	3,64	2,73	3,64	7,43	3,64	4,17	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	15,10	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	7,62	3,64	7,05	3,82	3,64	3,64	5,09
2023.8.1	2023.8.31	3,64	3,64	2,73	3,64	7,43	3,64	3,54	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	15,10	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	7,62	3,64	7,05	3,82	3,64	3,64	4,24
2023.7.1	2023.7.31	3,64	3,64	2,15	3,64	7,43	3,64	3,54	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	15,10	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	7,62	3,64	8,31	3,82	3,64	3,64	4,24
2023.6.1	2023.6.30	3,64	3,64	2,15	3,64	7,43	3,64	3,54	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	15,10	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	3,64	7,62	3,64	8,31	3,21	3,64	3,64	4,24
2023.5.1	2023.5.31	3,06	3,06	1,80	3,06	7,43	3,06	3,54	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	15,10	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	7,62	3,06	8,31	3,21	3,06	3,06	4,24
2023.4.1	2023.4.30	3,06	3,06	1,51	3,06	7,43	3,06	3,54	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	15,10	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	7,62	3,06	8,31	3,21	3,06	3,06	3,52
2023.3.1	2023.3.31	3,06	3,06	1,10	3,06	7,43	3,06	2,92	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	15,10	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	7,62	3,06	8,31	2,96	3,06	3,06	3,52
2023.2.1	2023.2.28	2,56	2,56	0,79	2,56	7,43	2,56	2,92	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	15,10	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	7,62	2,56	8,31	2,44	2,56	2,56	2,77
2023.1.1	2023.1.31	2,56	2,56	0,36	2,56	7,43	2,56	2,92	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	15,10	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	7,62	2,56	8,31	2,44	2,56	2,56	2,77

⁽¹⁾ HL L 140., 2004.4.30., 1. o.





C/2023/300

2023.10.18.

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám M.11167 – ALIMENTATION COUCHE-TARD / TOTALENERGIES (BELGIUM – LUXEMBOURG – GERMANY))

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(C/2023/300)

1. 2023. október 9-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- Alimentation Couche-Tard Inc. (a továbbiakban: Couche-Tard, Kanada),
- TotalEnergies SE (a továbbiakban: TotalEnergies, Franciaország).

A Couche-Tard az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében kizárólagos irányítást fog szerezni a TotalEnergies Belgiumban, Németországban, Luxemburgban és Hollandiában üzemeltetett kiskereskedelmi töltőállomásai (a továbbiakban: célvállalkozás) felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenységei a következők:

- a Couche-Tard kiskereskedelmi töltőállomásokat üzemeltet, aminek keretében üzemanyagkártyákat is kibocsát. Elsősorban Kanadában és az Egyesült Államokban, kisebb mértékben pedig az EGT-ben tevékenykedik,
- a célvállalkozás belgiumi, luxemburgi, németországi és hollandiai töltőállomásokat, valamint a kapcsolódó, üzemanyagkártyákkal kapcsolatos tevékenységet foglalja magában.

3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja.

A Bizottság a vállalkozások közötti összefonódások ellenőrzéséről szóló 139/2004/EK tanácsi rendelet szerinti egyes összefonódások egyszerűsített kezeléséről szóló közleménye⁽²⁾ szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.

4. A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az összefonódás kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az alábbi hivatkozási számot minden esetben fel kell tüntetni:

M.11167 – ALIMENTATION COUCHE-TARD / TOTALENERGIES (BELGIUM – LUXEMBOURG – GERMANY)

Az észrevételeket e-mailben vagy postai úton lehet a Bizottsághoz eljuttatni. Az elérhetőségi adatok a következők:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).

⁽²⁾ HL C 160., 2023.5.5., 1. o.

Postai cím:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË



C/2023/304

2023.10.18.

Összefonódás előzetes bejelentése
(Ügyszám: M.11277 – TPG / KKR / A-GAS)
Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(C/2023/304)

1. 2023. október 11-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- TPG, Inc (a továbbiakban: TPG, Egyesült Államok),
- KKR & Co. Inc (a továbbiakban: KKR, Egyesült Államok),
- a KKR irányítása alá tartozó Clean TopCo Limited (a továbbiakban: A-Gas, Kajmán-szigetek / Egyesült Királyság).

A TPG és a KKR az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikke (4) bekezdése értelmében közös irányítást fognak szerezni az A-Gas felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenységei a következők:

- a TPG globális alternatív eszközkezelő társaság,
- a KKR alternatív eszközkezelést, valamint tőkepiaci és biztosítási megoldásokat kínáló globális befektetési vállalkozás.

3. Az A-Gas vállalkozás üzleti tevékenységei a következők: különleges gázok szállítása és életciklus-kezelése világszerte.

4. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja.

A Bizottság a vállalkozások közötti összefonódások ellenőrzéséről szóló 139/2004/EK tanácsi rendelet szerinti egyes összefonódások egyszerűsített kezeléséről szóló közleménye ⁽²⁾ szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.

5. A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az összefonódás kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az alábbi hivatkozási számot minden esetben fel kell tüntetni:

M.11277 – TPG / KKR / A-GAS

Az észrevételeket e-mailben vagy postai úton lehet a Bizottsághoz eljuttatni. Az elérhetőségi adatok a következők:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Postai cím:

European Commission

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).

⁽²⁾ HL C 160., 2023.5.5., 1. o.

Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË



C/2023/288

2023.10.18.

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

(C/2023/288)

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)

„Chorizo de Cantimpalos”

EU-szám: PGI-ES-0632-AM01 – 2023.7.18.

OEM () OFJ (X)

1. **A termék elnevezése**

„Chorizo de Cantimpalos”

2. **Az a tagállam, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

3. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Kasztília és León Agrártechnológiai Intézete)

–

4. **A jóváhagyott módosítás(ok) ismertetése**

1. **Termékleírás módosítása**

A szöveg kiegészült a „torpedo” elnevezésű, kizárólag szeletelés céljára alkalmazott új formával. A hatályos (még nem módosított) termékleírás megemlíti, hogy a termék elérhető darabokban vagy szeletekben, amelyeket a „sarta”, „achorizado” és „cular” formájú termékből vágunk. Az új forma 35 mm-nél szélesebb, kollagén alapú műbél felhasználásával készült, 50 cm-t meghaladó hosszúságú szabályos hengeres forma. E forma elkészítésének eljárását az „Előállítás módja” című szakasz ismerteti. A darálást ugyanolyan lyukméretű darálótárcsa használatával végzik, mint a „sarta” és az „achorizado” formák esetében: 6 mm és 16 mm között. Az érlelési idő megegyezik a „cular” forma esetében alkalmazott időtartammal: 40 nap.

A „torpedo” formát a termékleírásban meghatározott előállítási módszer alkalmazásával vizsgálták. Az eredmények azt mutatják, hogy ez a forma szeletekben történő kiszerelés esetén megfelel a termékleírásban meghatározott fizikai, kémiai és érzékszervi jellemzőknek.

A terméket jelenleg a termékleírásban engedélyezett formákból – „sarta”, „achorizado” és „cular” – vágott szeletekben értékesítik. Ez a következő problémákhoz vezet.

Először is, a „sarta” és az „achorizado” formák nagyon kis átmérőjű karikákat eredményeznek. Szendvicsek és töltött tekercsek készítéséhez ez nem praktikus. Továbbá, mivel a „cular” alakot természetes bélbe töltik, vastagsága szabálytalan. Ennek eredményeként ugyanabban a csomagolásban különböző méretű szeletek találhatók, egyazon darabból vágva. Ez értékesítésre nem ideális.

⁽¹⁾ HLL 179., 2014.6.19., 17. o.

Másrészt a jelenleg elérhető formáknál az „achorizado” forma esetében minden darab végét, azaz 10–15 cm hosszúságú kolbászt el kell dobni. Az U alakú „sarta” esetében a legalul lévő görbe részt kell kidobni. Ez nagyon jelentős mennyiségű hulladékot jelent, amely a formától függően 15–25 % között mozoghat.

A „torpedo” alak körülbelül 4 cm átmérőjű szeleteket ad ki. A szeletek mind egyformák, mivel a kolbászt kollagén alapú műbélbe töltik. Ez nagyon kényelmes a töltött tekercek készítéséhez. Ezenkívül szeletelés előtt a kollagén műbél könnyen lehúzható. A hulladék akár 3–4 %-ra is csökkenthető, mivel minden egyes darab hossza meghaladja az 50 cm-t, általában elérve a 70 cm-t.

A változás az egységes dokumentum 3.2. szakaszát érinti.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

2. A származás igazolásának módosítása

A szövegből törölték az „ellenőrző szervre” történő valamennyi hivatkozást, mivel azt különbségtétel nélkül használták egyrészt a hatósági ellenőrzéseket végző szervre (Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León), amely az illetékes hatóság, másrészt a Szabályozó Testület irányítási szabályaiban meghatározott feladataira. A szöveget ezért átfogalmazták, kizárva azokat a kérdéseket, amelyeknek a Szabályozó Testület működésére vonatkozó különös szabályok hatálya alá kell tartozniuk, mint például a nyilvántartások kezelése és a címkézés.

A szöveg összhangba került a 668/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet 4. cikkének (2) bekezdésével, és a szakaszt a könnyebb érthetőség érdekében átszerkesztették.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

A módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

3. Az előállítási módszer módosítása – Vágási kor

Ez a változás az egységes dokumentum 3.3. szakaszát érinti.

A levágásra szánt állatok minimális életkorát 7 hónapról 6,5 hónapra csökkentették. A vágási kor a jelenlegi termékleírásban szereplő 7–10 hónapról 6,5–10 hónapra változott.

Vizsgálatot végeztek a 6,5 hónapos sertések hasított testéből és a levágáskor 7 hónaposnál idősebb sertések hasított testéből származó húson. A hús mindkét esetben megfelelt a jelenlegi termékleírásban meghatározott fizikai és kémiai paramétereknek. Hasonlóképpen az ilyen húsból készült termékek mindkét esetben megfelelnek a termékleírásban meghatározott fizikai és kémiai paramétereknek. Az érzékszervi jellemzőket háromszögletes vizsgálattal elemezték. A két termékcsoporthoz között nem találtak jelentős különbséget.

Az állatok levágáskori alsó korhatárát a tenyésztési technikák – többek között a kezelés, a takarmányozás, az egészség és az állatjólét – javulása miatt csökkentették. Ezek lehetővé teszik, hogy a fiatalabb állatok elérjék a termékleírásban meghatározott minimális hasított súlyt. A vágási kor tehát csökkenthető a jelenlegi termékleírásban szereplő minimum 7 hónaphoz képest.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

4. Az előállítási módszer módosítása – A sertések élőtömege

Ez a változás az egységes dokumentum 3.3. szakaszát érinti.

A sertések vágás előtti súlytartományát – 115 kg és 175 kg között – törölték.

E követelmény teljesítéséhez a gazdaságban minden állatot le kellene mérni. Ez nehéz lenne, és stresszt is okozna, ami árthat az állatok jólétének és a hús minőségének.

A hatályos termékleírás továbbá megállapította, hogy a hasított test tömege 90 kg és 140 kg között mozoghat. Ez az igazán hasznos tömeg ahhoz, hogy a hasított testeket ellenőrizzék a vágóhídon, ahol minden hasított testet meg lehet mérni, és a súlyt nyilvántartásba lehet venni.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

5. *Az előállítási módszer módosítása – A zsírban lévő androsztenon és szkatol elemzése*

Ez a változás az egységes dokumentum 3.3. szakaszát érinti.

A sertéshús zsiradékán belüli androsztenon és szkatol maximális mennyiségét törölték. Mindazonáltal továbbra is fennáll az a követelmény, hogy a hím sertéseknek ivartalanítottak kell lenniük.

Az androsztenon és a szkatol természetes módon halmozódik fel a hím sertések zsírjában, amikor elérik az ivarérettséget. Idővel, ha ezek a természetes vegyületek felhalmozódnak, a hús főzésekor észlelhetők. E vegyületek felhalmozódásának megelőzése érdekében a malacokat nagyon fiatal korban ivartalanítják. Ennek célja, hogy megakadályozzák a nemi fejlődést, amelynek során megkezdhetnék a két anyag termelését.

Ez a módosítás azért lehetséges, mert a lánc különböző szereplői megfelelő szemrevételezéssel ellenőrzik, hogy a hímivarú sertések ivartalanítottak. Ezek az ellenőrzések sokkal hatékonyabbak és gyorsabbak, mint a sertézsiradékban található fent említett anyagok elemzése. Az első ellenőrzést és a nem ivartalanított hímek első elkülönítését a mezőgazdasági termelők végzik el, mivel könnyen azonosíthatók azok a hímek, amelyeket esetleg nem ivartalanítottak. Amennyiben a mezőgazdasági termelő nem végezné el ezt az első elkülönítést, és egy nem ivartalanított hím érkezne a vágóhídra, a kirakodás során könnyen azonosíthatók és elkülöníthetők a nem ivartalanított vagy részben ivartalanított hímek. Végezetül, ha egy mezőgazdasági termelő nem különített volna el egy nem ivartalanított hímtestet, és a vágóhíd sem találta volna azt a Chorizo de Cantimpalos előállítására alkalmatlannak, e követelmény be nem tartása a darabolóüzemben elfogadhatatlan lenne, mivel amennyiben beérkezne egy nem ivartalanított hím hasított teste, a heréket a vágási folyamat részeként el kellene távolítani. Ezért minden ilyen hasított testet elkülönítenének és a Chorizo de Cantimpalos előállítására alkalmatlannak minősítenének.

Ez az ellenőrzési sorrend az állatok és a hasított testek 100 %-ára kiterjed, szavatolva a követelmény betartását.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

6. *Az előállítási módszer módosítása – A hasított testek pH-értékének ellenőrzése*

Ez a változás az egységes dokumentum 3.3. szakaszát érinti.

Törölték azt a követelményt, amelynek értelmében darabolóüzemben ellenőrizni kell a hasított testek pH-értékét. A vágás során végzett ellenőrzés megmarad.

A hasított test pH-értékének a vágás után 45 perccel van jelentősége. Ezért először a vágóhídon mérik. A darabolóüzemben végzett második mérés azonban elhagyható, tekintve, hogy a vágóhídon már végeztek előzetes ellenőrzéseket. Még ha ezek nem is lennének hatékonyak, a PSE és DFD húst a daraboláskor vizuálisan észlelni lehetne és el lehetne dobni.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

7. *Az előállítási módszer módosítása – A tejfehérje sertésből származó húsfehérjével való helyettesítése*

Ez a változás az egységes dokumentum 3.3. szakaszát érinti.

A jelenlegi termékleírásban a tejfehérje valamennyi termékforma esetében engedélyezett. Kizárólag a „cular” és a „torpedo” formák esetében ezt sertésből származó húsfehérjével helyettesítik.

A tejfehérje szerepel a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló 2011. október 25-i 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének (Allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek) 7. pontjában. Az azonos funkciójú, nem allergén alternatívák rendelkezésre állása nyomán az a döntés született, hogy a tejfehérjét más típusú fehérjével helyettesítik.

A módosított termékleírásban a „sarta” vagy az „achorizado” forma esetében a sertésből származó húsfehérje hozzáadása nem engedélyezett. A „cular” és a „torpedo” formájú termékek készítése során azonban opcionálisan alkalmazható. Ez utóbbi esetben csak akkor használható, ha a terméket szeletekben fogják kiszerezni. E vastagabb formák esetében a sertésből származó fehérje hozzáadása segít megkötni a masszát, és egységesebb szeleteket eredményez.

Végeztek egy vizsgálatot, amely megerősítette, hogy a „Chorizo de Cantimpalos” oltalom alatt álló földrajzi jelzés termékleírásában szereplő előállítási módszer alkalmazásával, sertésből származó húsfehérjével készült késztermék megfelel az előírt minőségi jellemzőknek.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

8. *Az előállítási módszer módosítása – 6 milliméteres darálótárcsák*

Ez a változás az egységes dokumentum 3.3. szakaszát érinti. A termékleírásban engedélyezett darálótárcsák kiegészülnek a 6 mm-es tárcsával. A hatályos termékleírásban a „sarta” és az „achorizado” formákhoz használt tárcsa átmérője 8 mm és 16 mm közötti. A „cular” forma esetében az átmérő 18 mm és 26 mm között mozog. A módosított termékleírásban a „sarta” és az „achorizado” forma esetében az átmérőtartományt megnövelték, a „torpedo” forma beillesztésével együtt, így ez a tartomány immár 6–16 mm.

A vizsgálat során összehasonlították a termékleírásban szereplő előállítási módszernek megfelelően készített, azonos formájú kolbászok két csoportját. Az egyik csoport esetében 6 mm-es tárcsával darált színhúst használtak, a másik esetében pedig 8 mm-es tárcsával daráltak. A következtetés az volt, hogy a Chorizo de Cantimpalos minőségét nem befolyásolja, ha a színhús darálásához 8 mm-es tárcsa helyett 6 mm-es tárcsát használnak. A két termékcsoport összehasonlító érzékszervi elemzése során nem találtak statisztikailag szignifikáns különbségeket.

Néhány évtizeddel korábban a húst durvábbra darálták. Nagyobb lyukakkal rendelkező tárcsákat használtak annak megakadályozása érdekében, hogy a gép a darálás során felmelegítse a húst, ami a későbbi érlelési folyamatok során minőségi problémákhoz vezethetett.

A múltbéli problémát mára a hús hidegebb, általában 0 °C-os hőmérsékleten történő feldolgozásával sikerült megoldani. Emellett jobbak a darálóberendezések is, amelyek e műveletszakasz folyamán alig növelik a hús hőmérsékletét, a feldolgozóüzemek pedig 8 °C és 12 °C közötti hőmérsékletre vannak hűtve.

A kisebb átmérőjű tárcsa használatának előnye, hogy lehetővé teszi az összetevők hatékonyabb elegyítését, és javítja az ízeket és az aromákat.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

9. *Az ellenőrző szervben bekövetkezett változás*

Az ellenőrző szervre vonatkozó szakasz módosult. Jelenleg az Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León az illetékes hatóság.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

A módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

10. *A „Címkézés” módosítása*

Ez a változás az egységes dokumentum 3.6. szakaszát érinti.

A címkén előírt megszövegezés kiegészült azzal a követelménnyel, hogy fel kell tüntetni az OFJ uniós szimbólumát.

Ezenkívül törölték az OFJ-vel ellátott termékeket összetevőként felhasználó termékek címkézésére vonatkozó hivatkozásokat. Ezeket nem szükséges feltüntetni a termékleírás címkézésre vonatkozó szakaszában, mivel léteznek bizottsági iránymutatások, és az OFJ-re vonatkozó irányítási szabályok már kiterjednek rájuk.

A többi szakaszhoz hasonlóan az ellenőrző szervre való valamennyi hivatkozást törölték.

A szakasz vége kiegészült az oltalom alatt álló földrajzi jelzés logójával.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

11. *Az elrendezést/megjelenítést érintő módosítások*

A termékleírás egyes szakaszainak címeit módosították és betűjelekkel egészítették ki, hogy jobb legyen a szöveg felépítése.

A hatályos termékleírásban: Leírás, Földrajzi terület, A származás igazolása, Előállítási módszer, Ellenőrző szerv, Címkézés

A módosított termékleírásban: A. Elnevezés (ez a szakasz nem szerepel a hatályos termékleírásban), B. Termékleírás, C. Körülhatárolt földrajzi terület, D. A termék származását igazoló jellemzők, E. Előállítási módszer, F. Kapcsolat a környezettel, G. Ellenőrző szerv, H. Címkézés.

A módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

12. *Redundáns, szükségtelen vagy felesleges részeket eltávolító módosítások*

Az alkalmazandó jogszabályokra vonatkozó részeket törölték, mivel azokra a termékleírásnak már nem kell hivatkoznia.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

A módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Chorizo de Cantimpalos”

EU-szám: PGI-ES-0632-AM01 – 2023.7.18.

OEM () OFJ (X)

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Chorizo de Cantimpalos”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Spanyolország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**3.1. *A termék típusa [a XI. mellékletben szereplő felsorolás alapján]*

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

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

A „Chorizo de Cantimpalos” zsírsertés friss húsából só és bors mint alapvető összetevő és esetleg fokhagyma és oregánó hozzáadásával készült, érlelt kolbászféle. Szárítási és érlelési eljárásnak vetik alá, amelynek több mint 40 %-a természetes körülmények között, szárítóhelyiségekben történik. Kiszerezhető egészben, darabolva vagy szeletelve.

A kolbász kiszerezésének különböző formái a következők:

- „sarta”: 25 mm és 35 mm közötti átmérőjű, egyetlen darabból álló chorizo kolbász;
- „achorizado”: 30 mm és 50 mm közötti átmérőjű, több, egymástól kötözéssel vagy kapcsok felhelyezésével elkülönített kolbászból álló füzért alkotó chorizo kolbász;
- „cular”: 35 mm-nél nagyobb átmérőjű, sertésbélbe töltött, a bél alakját követő, szabálytalan hengeres alakú chorizo kolbász;
- szeletelt: szeletekre vágott „torpedo” formájú kolbász, 35 mm-nél nagyobb átmérőjű, kollagén műbélbe töltött, szabályos hengeres alakú, 50 cm-nél hosszabb kolbászból.

A „Chorizo de Cantimpalos” jellemzői a következők:

- Alaki tulajdonságok, formától függően:
 - „sarta”: a kolbász felülete sötétvörös színű, sima vagy enyhén redős tapintású, kívülről zsírfoltok nem láthatók rajta,
 - „achorizado”: a kolbász felülete sötétvörös színű, sima vagy enyhén redős tapintású, kívülről zsírfoltok nem láthatók rajta. A kolbász külső felületén lisztes megjelenésű, fehéres színű penész található,
 - „cular”: a kolbász külső felületén a teljes felületet vagy csak annak egy részét beborító, lisztes megjelenésű, fehéres színű penész található. A penész alatt zöldes árnyalat látható, amelyet a bél oxidációja okoz.
- Fizikai és kémiai tulajdonságok:
 - nedvességtartalom: 20 % és 40 % között;
 - zsírtartalom a szárazanyagban: legfeljebb 57 %;
 - fehérjetartalom a szárazanyagban: legalább 30 %;

- hidroxiprolin-tartalom a szárazanyagban: legfeljebb 0,5 %;
- összes szénhidrát-tartalom glükózban kifejezve, a szárazanyag-tartalom százalékában: a „sarta” és az „achorizado” forma esetében legfeljebb 1,5 %, a „cular” és a „torpedo” típus esetében legfeljebb 3 %;
- klorid-tartalom nátrium-kloridban kifejezve, a szárazanyag-tartalom százalékában: legfeljebb 6 %;
- pH 5,0 és 6,0 között.
- Érzékszervi jellemzők
 - állag: tapintásra a hossza mentén mindenütt egyformán tömör, ugyanakkor se túlságosan kemény, se túlságosan puha.
 - metszéspap: élénkörös, a színanyagot tartalmazó zsiradékdarabkák miatt vörösesfehér foltokat tartalmaz. A massa egyenletesen elkevert, azaz homogén és kompakt, 0,5 cm-nél nagyobb átmérőjű zsiradékdarabkát nem tartalmaz.
 - aroma: a belső aromát a hús érlelési folyamata során keletkező különböző – enyhén savanyú, kellemes és közepes intenzitású – összetevők, valamint az engedélyezett fűszerek aromáinak kombinációja adja. Egyetlen aroma sem lehet domináns.
 - Fogyasztáskor lédús, tömör érzetet kelt, könnyen rágható, kevésbé szájkás, nem tartalmaz kellemetlen darabokat (hártya, csontszilánkok, mócsing, inak). Összességében kellemesen ízletes, enyhe ízű.

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

A hús fehér fajtájú zsírsertésekből származik. A sertéseket életük utolsó három hónapjában legalább 75 %-ban árpából, búzából és rozsból álló száraz takarmánnyal kell etetni.

A hús származhat bármelyik nemű, fehér fajtájú zsírsertésből, a hím egyedeknek azonban ivartalanítottaknak kell lenniük. A sertéseket életük utolsó három hónapjában legalább 75 %-ban árpából, búzából és rozsból álló száraz takarmánnyal kell etetni. Az állatokat 6,5 és 10 hónapos koruk között vágják le.

A hasított test súlya 90 kg és 140 kg közötti. Vágáskor a hasított test pH-értékének 5,4 és 6,2 között kell lennie.

A chorizo előállításához csak a következő alapvető összetevők használhatók fel.

- a) Nyilvántartásba vett sertéstartó gazdaságokból származó zsírsertések húsa 70 % és 80 % közötti színhústartalommal és 20–30 % közötti zsírtartalommal, az alábbi meghatározott húsrészekből: oldalas és dagadó, tarja, a lapockáról és a combonkáról való nyesedék, kicsontozott comb és lapocka, amelyből eltávolították a rostos, inas és kötőszövetes részeket. Bőr alatti zsiradék nem használható fel. A zsírok egyenletesek, szilárdak és nagymértékben ellenállnak a nyomásnak. Korábban lefagyasztott hús nem engedélyezett, sem olyan hús, amelyet több mint 6 napig tároltak, még akkor sem, ha hűtötték. A hús maximális hidroxiprolin-tartalma 0,4 % lehet. A zsír sztearinsav-tartalmának legalább 13 %-nak kell lennie.
- b) Paprika: a *Capsicum annuum* L. és a *Capsicum longum* D.C. paprikafajok érett, egészséges és hibátlan terméseinek őrlésével készült szárított termék, a hús kilogrammjára vetítve 18–25 g mennyiségben. A felhasznált paprika legalább 50 %-a „Pimentón de La Vera” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel rendelkezik.
- c) Finomított tengeri só (nátrium-klorid), 2 mm-nél kisebb szemcsemérettel, a hús kilogrammjára vetítve 15 g és 22 g közötti mennyiségben.

Opcionálisan hozzáadható darált fokhagyma, a hús kilogrammjára vetítve legfeljebb 4 g mennyiségben. Hasonlóképpen oregánó is hozzáadható, a hús kilogrammjára vetítve legfeljebb 0,2 g mennyiségben.

Cukrok és sertésből származó húsfehérje hozzáadása a „cular” és „torpedo” formájú „Chorizo de Cantimpalos” esetében engedélyezett.

Foszfátok, aszkorbinsav és citromsav vagy ezek sói használhatók. Tartósítószer hozzáadása nem megengedett.

A felhasznált paprika legalább 50 %-ának rendelkeznie kell a „Pimentón de La Vera” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel. Ez azt jelenti, hogy az említett OEM termékleírásában szereplő körülhatárolt földrajzi területről kell származnia.

A zsírsertést nyilvántartásba vett sertéstartó gazdaságokban kell előállítani.

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

A kolbász készítését, érlelését és szárítását a meghatározott földrajzi területen belül kell elvégezni.

Magának az előállítási módszernek a sajátosságai mellett a kijelölt földrajzi területhez kapcsolódó legfontosabb szakasz a természetes szárítás annak érdekében, hogy a „Termék leírása” című szakaszban meghatározott jellemzőkkel rendelkező kolbász jöjjön létre.

A folyamat során az eljárás az alábbi sorrendben zajlik.

Először a húst az előkészítő területen, 12 °C alatti környezeti hőmérsékleten, legfeljebb 2 óra alatt előkészítik. A felesleges zsiradékot az indarabokkal együtt eltávolítják. A hús hőmérsékletének a darálás időpontjában 0 °C és 2 °C között kell lennie. A daralók tárcsái változó átmérőjű lyukakkal rendelkeznek. A „sarta”, az „achorizado” és a „torpedo” kolbászformák esetében az átmérőnek 6 mm és 16 mm között, a „cular” forma esetében pedig 18 mm és 26 mm között kell lennie.

Darálás után a húst összekeverik a többi engedélyezett összetevővel és adalékkal, hogy azok homogén masszát képezzenek. Ezután hűtőkamrákban, 2 °C és 7 °C közötti hőmérsékleten 12–36 órán át pihentetik. A massa pH-értéke 5,5 és 6,5 közötti.

Pihentetés után a masszát bélbe töltik, amelyet kapoccsal összetűznek vagy fonállal összekötnek. Háromféle színű fonál létezik: piros, fekete és fehér, a formától függően. Ezt követően a terméket érlelik.

Az érlelési eljárás minimális időtartama a „sarta” chorizo esetében 21 nap, az „achorizado” esetében 24 nap, a „cular” és a „torpedo” esetében pedig 40 nap. A kész chorizo eredeti méretéhez képest legalább 25 %-kal összezsugorodik. Az eljárásnak két szakasza van: az érlelés és a szárítás. Az érlelés érlelőkamrákban, 6 °C és 16 °C közötti hőmérsékleten, 60 % és 85 % közötti relatív páratartalom mellett történik. A szárítás természetes körülmények között, szárítóhelyiségekben történik. A szárítás az érlelés teljes időtartamának több mint 40 %-át teszi ki.

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

A kolbászt földrajzi korlátozás nélkül a nyilvántartásba vett gazdasági szereplők darabolhatják, szeletelhetik vagy csomagolhatják.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A forgalomba hozott, oltalom alatt álló terméken valamennyi forma esetében fel kell tüntetni egy alfanumerikus azonosító címkét, amelyen szerepelnie kell az oltalom alatt álló földrajzi jelzés kötelező uniós szimbólumának, a „Chorizo de Cantimpalos” elnevezésnek és a kolbászforma megjelölésének: „sarta”, „achorizado” vagy „cular”. A címkéken magának az OFJ-nek a logóját is fel kell tüntetni.

A címkéket az előállításért vagy a feldolgozásért (darabolásért és/vagy szeletelésért) felelős bejegyzett gazdasági szereplők helyezik fel. A címkéket úgy kell elhelyezni, hogy ne lehessen őket újra felhasználni.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A chorizo előállításának földrajzi területét Segovia tartomány következő településeinek közigazgatási területe alkotja:

Abades, Adrada de Pirón, Aldealengua de Pedraza, Arahetes, Arcones, Armuña (a Carbonero de Ahusín rész kivételével), Basardilla, Bercial, Bernardos, Bernuy de Porreros, Brieva, Caballar, Cabañas de Polendos, Cantimpalos, Carbonero el Mayor, Casla, Collado Hermoso, Cubillo, Encinillas, El Espinar, Escobar de Polendos, Espirido, Gallegos, Garcillán, Ituero y Lama, Juarros de Riomoros, La Lastrilla, La Losa, La Matilla, Labajos, Lastras del Pozo, Marazoleja, Marazuela, Martín Miguel, Marugán, Matabuena, Monterrubio, Muñopedro, Navafría, Navas de Riofrío, Navas de San Antonio, Orejana, Ortigosa del Monte, Otero de Herreros, Palazuelos de Eresma, Pedraza, Pelayos del Arroyo, Prádena, Rebollo, Roda de Eresma, Sangarcía, San Ildefonso o La Granja, Santa María la Real de Nieva, Santiuste de Pedraza, Santo Domingo de Pirón, Segovia, Sotosalbos, Tabanera la Luenga, Torrecaballeros, Torreiglesias, Torre Val de San Pedro, Trescasas, Turégano, Valdeprados, Valleruela de Pedraza, Valleruela de Sepúlveda, Valseca, Valverde del Majano, Vegas de Matute, Ventosilla y Tejadilla, Villacastín és Zarzuela del Monte.

Ez a 72 település 40 km szélességű, 2 574 km² területű sávot alkot a Sierra de Guadarrama hegylánc északi oldalán.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A földrajzi terület sajátosságai

Az előállítás földrajzi területének felszínrajza és éghajlata kedvező éghajlati körülményeket kínál a kolbász természetes szárításához. Ezeket a körülményeket alapvetően a 900 métert meghaladó tengerszint feletti magasság, az alacsony hőmérséklet, a mérsékelt relatív páratartalom és a közeli területekhez képest nagyon kevés ködös nap biztosítja.

Ezek a jellemzők a környező területeken nem találhatók meg. Délen a Sierra de Guadarrama húzódik, amely magasabb tengerszint feletti magasságú, hidegebb és nedvesebb hegyvidéki terület. Az észak felé található síkságok alacsonyabban fekszenek és ködösebbek, és arrafelé nincs hagyománya a kolbászkészítésnek.

A termék sajátosságai

A termék sajátos tulajdonságait a következő körülmények adják:

- meghatározott húsrészek használata: oldalas és dagadó, tarja, a lapockáról és a combsonkáról való nyesedék, kicsontozott comb és lapocka, amelyből eltávolították a rostos, inas és kötőszövetes részeket, olyan sertésből, amelyet legalább 75 %-ban gabonafélékkel (árpával, búzával és rozssal) takarmányoztak;
- a daráláshoz használt tárcsák kis átmérője;
- a húsmasszát pihentetik, mielőtt bélbe töltik, ami lehetővé teszi, hogy a hús aromái elvegyüljenek a többi összetevővel, köztük a sóval, a paprikával és a fokhagymával. Egyúttal kialakul egy olyan baktériumflóra, amely csökkenti a pH-értéket és megkönnyíti a későbbi szárítást;
- a felhasznált paprika legalább fele Pimentón de La Vera OEM.

Mindezek adják a kolbász sajátosságait: az inak hiányát, az élénkvörös színt, a kis méretű, színanyagot tartalmazó zsírdarabkák jelenlétét, a kolbász szilárd állagát és lágy ízét.

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 „Chorizo de Cantimpalos” minősége a következő tényezők eredménye: az elkészítéséhez felhasznált húsok gondos kiválasztása; a húsmassza pihentetése a bélbe töltés előtt; valamint a különleges érlelési és szárítási körülmények egy olyan földrajzi területen, ahol a tengerszint feletti magasságnak és a köd relatív hiányának köszönhetően egy természetes körülmények között megfelelően érlelt késztermék jön létre.

Minősége folytán a késztermék hírnévre tett szert, amelyről a XX. század eleje, vagyis a chorizo e területen történő ipari előállításának kezdete óta számos történeti és irodalmi forrás tanúskodik.

Az 1928. és az 1933. évből származó, a „Chorizo de Cantimpalos” Mexikóba irányuló exportjára vonatkozó kereskedelmi okmányok arra figyelmeztetnek, hogy a kolbászt hamisítják.

A „kolbászáról híres” Cantimpaloszról még Camilo José Cela irodalmi Nobel-díjas író is említést tesz „*Judíos, moros y cristianos*” című, 1956-ban írt művében.

Az *Európai Unió Hivatalos Lapja*, HL C 265., 2010.9.30., 26. o.

Ez a hírnév mindhárom hagyományos kolbászformára kiterjed, hiszen fogyasztáskor mindegyik ugyanolyan érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

<https://www.itacyl.es/calidad-diferenciada/dop-e-igp/listado-dop-agroalimentarias>



C/2023/380

2023.10.18.

Termékleírás nem kisebb jelentőségű módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2023/380)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a módosítási kérelem elleni felszólalásra, amely a közzététel időpontjától számított három hónapon belül tehető meg.

AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSEKHEZ/OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSEKHEZ,
KAPCSOLÓDÓ TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ
KÉRELEM

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti módosítás jóváhagyására irányuló kérelem

„Queijo de Azeitão”

EU-szám: PDO-PT-0217-AM01 – 2019.4.9.

OFJ () OEM (X)

1. A kérelmező csoportosulás és jogos érdeke

ARCOLSA – Associação Regional dos Criadores de Ovinos Leiteiros da Serra da Arrábida (A Serra da Arrábida hegység területén tenyésztett tejelő juhokért felelős regionális egyesület)

A „Queijo de Azeitão” előállításával foglalkozó vállalkozók (termelők és feldolgozók) által alkotott termelői csoportnak jogos érdeke fűződik e módosítási kérelem benyújtásához. Az ARCOLSA – Associação Regional dos Criadores de Ovinos Leiteiros da Serra da Arrábida – az eredeti bejegyzési kérelemért felelős termelői csoport.

Cím: Quinta de S. Gonçalo – Cabanas 2950-615 Palmela

Ország: Portugália

Telefonszám: +351 212888144

E-mail-cím(ek): queijodeazeitao@arcolsa.pt

2. Tagállam vagy harmadik ország

Portugália

3. A termékleírás módosítással érintett szakasz(címe)i

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb (a termékleírás mellékleteinek törlése)

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

4. A módosítás típusa

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása
- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot

5. Módosítás(ok)

5.1. A termék elnevezése

Módosítás

Queijo de Azeitão

A termék elnevezése nem változott. A platform azonban előírta e szakasz cím kitöltését.

5.2. A termék leírása

Módosítás

Módosítás – a termékleírás 1.1. pontja (Organoleptikus – fizikai és érzékszervi – jellemzők) és az egységes dokumentum 3.2. pontja (Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása).

Eredeti szöveg

A „Queijo de Azeitão” megengedett méretei a következők:

Normál méret:

- hozzávetőleges súly: 250 g,
- 8 és 11 cm közötti átmérő,
- 3 és 5 cm közötti magasság.

Kis méret:

- hozzávetőleges súly: 100 g,
- 5 és 7 cm közötti átmérő,
- 3 és 5 cm közötti magasság.

Új szöveg

A „Queijo de Azeitão” megengedett méretei a következők:

Normál méret:

- hozzávetőleges súly: 250 g,
- 6 és 11 cm közötti átmérő,
- 3 és 5 cm közötti magasság.

Kis méret:

- hozzávetőleges súly: 100 g,
- 5 és 7 cm közötti átmérő,
- 2 és 4 cm közötti magasság.

A sajt méretének e módosítása az új piaci igények kielégítésére szolgál, és nem jár a termék sajátos jellemzőinek megváltoztatásával. Ennek az az oka, hogy a fogyasztói szokások változnak, és a fogyasztók a kisebb méretű sajtokat részesítik előnyben.

5.3. Az előállítás módja

Módosítás

1. módosítás – a termékleírás 4.1. pontja (Termelőegység – tejjgazdaság) és az egységes dokumentum 3.3. pontja (Takarmány):

Eredeti szöveg:

Az eredeti termékleírásban nincs erre való utalás.

Új szöveg:

„A juhokat kizárólag a körülhatárolt földrajzi területen legeltetik, illetve az onnan származó szénával és szilázsszal takarmányozzák.

Az állatoknak szánt valamennyi takarmánynak a földrajzi területről kell származnia. Csak szűkös időszakokban (rendkívüli meteorológiai körülmények, fertőző betegségek kitörése, mérgező anyagokkal való szennyeződés vagy tűzeset miatt) megengedett más régiókból származó takarmányt felhasználni, amennyiben annak aránya éves szinten nem haladja meg a szárazanyag 50 %-át. Ennek a takarmánynak ugyanolyannak kell lennie, mint amilyen a földrajzi területről származó takarmány, és azzal azonos összetételűnek kell lennie, így a termék jellemzői nem sérülnek.”

2. módosítás – a termékleírás 4.2. pontja (Termelőegység – sajt készítő létesítmény) és az egységes dokumentum 3.3. pontja (Takarmány):

Eredeti szöveg:

Az eredeti termékleírásban nincs erre való utalás.

Új szöveg:

„A »Queijo de Azeitão« a körülhatárolt régióban tenyésztett és takarmányozott juhok nyers tejéből és egy kárdikészítményből készül, és sóval ízesítik.”

3. módosítás – a termékleírás 4.1. pontja (Termelőegység – tejjgazdaság) és 4.2. pontja (Termelőegység – sajt készítő létesítmény), valamint az egységes dokumentum 5. pontja (Kapcsolat a földrajzi területtel).

Eredeti szöveg:

„A »Queijo de Azeitão« előállításának feltételei”

1. - A tej termelése

- a) A »Queijo de Azeitão« előállításához felhasznált tejet az 1986. október 2-i 49/86. sz. királyi rendeletben meghatározott földrajzi területen tenyésztett juhokból kell előállítani.
- b) Azoknak a juhoknak, amelyekből a »Queijo de Azeitão« készítéséhez felhasznált tejet nyerték, tökéletes egészségi állapotban kell lenniük (különösen a brucellózis és a fertőző elapasztás tekintetében), és rendelkezniük kell a megfelelő hivatalos állategészségügyi bizonyítvánnyal.
- c) Az alábbi tejek nem engedélyezettek:

Rossz egészségi állapotban lévő anyajuhok teje (általános egészségi állapot vagy az emlőmirigyre jellemző betegségek).

Olyan anyajuhok teje, amelyeket tőgygyulladásal kezelnek, amelynek esetében nem tartották be a szükséges kezelési időt.

Kevesebb mint 48 órával korábban beoltott anyajuhok teje.

2. - Tejhigiéni és a tej tartósítása

- a) A juhokat alaposan meg kell fejni a terméshozam fenntartása és a tej felhalmozódásának elkerülése érdekében, ami tőgygyulladás kialakulásához vezethet.
- b) A fejest megfelelő, tiszta helyen kell végezni annak elkerülése érdekében, hogy a tej agyaggal, porral vagy törmelékkel szennyeződjön.
- c) Amennyiben lehetséges, a tőgyeket le kell mosni.
- d) A tejet a fejsz után azonnal át kell szűrni köpülőkebe vagy más tárolóedényekbe, és ügyelni kell arra, hogy a folyamat során ne kerüljön törmelék az üstbe.

- e) Szigorúan tilos bármilyen anyag hozzáadása vagy eltávolítása; ez törvény által büntetendő csalásnak minősül.
- f) A fejeshez és sajtkészítéshez használt eszközöknek lehetőleg rozsdamentes acélból vagy hasonló anyagból kell készülniük, lekerekített szélekkel és lapos aljjal.
- g) A felhasznált anyagok kizárólag juhtej begyűjtésére és szállítására használhatók. A rossz állapotú tárolóedényeket le kell selejtezni.
- h) Minden sajtkészítési anyagot minden használat után meg kell tisztítani, lehetőleg a következők szerint:
1. Minden felhasznált anyagot hideg vízzel le kell öblíteni.
 2. Minden felhasznált anyagot forró vízzel, mosószerrel és kefével kell lemosni.
 3. Minden anyagot tiszta vízzel le kell öblíteni.
- Minden anyagot fertőtleníteni kell úgy, hogy fehérítőszeres vizes oldatba merítik (5 liter vízbe egy evőkanálnyit kell tenni).
- Az összes anyagot hagyni kell megszáradni.
- A szűrőként vagy a tejsavónak a sajtésztaból való lecsepegtetéséhez használt formákat és szöveteket a mosás után ki kell vasalni.
- i) A fejjépet használó gyártóknak minden fejesi művelet után meg kell tisztítaniuk (le kell mosniuk és fertőtleníteniük kell) a gépeket, és gondoskodniuk kell arról, hogy minden gépet rendszeresen ellenőrizzenek.
- j) Megfelelő hűtőberendezések hiányában a tejet a sajtkészítő helyiség közvetlen közelében tartott, hideg vízzel töltött köpülőkbbe kell meríteni.
- l) A tejet a fejes után a lehető leghamarabb el kell szállítani a sajtkészítő helyiségbe, naponta legalább egyszer.
- m) Ha a termelő nem rendelkezik a tej tartósításához szükséges eszközökkel, azt közvetlenül a fejes után fel kell használni. A termék semmilyen körülmények között nem tárolható tizenkét óránál tovább.”

Új szöveg:

„Termelőegység – tejgazdaság

- A »Queijo de Azeitão« előállításához használt gazdaságokból származó juhtejet semmilyen hőkezelésnek nem vetik alá (a tej jellemzőinek a sajtésztaból való lecsepegtetéséhez használt eszközökkel, és ahhoz csak sót és kárdikészítményt lehet hozzáadni).
- Szigorúan tilos bármilyen anyag hozzáadása vagy eltávolítása; a »Queijo de Azeitão« előállításához csak tiszta tejet lehet felhasználni, és ahhoz csak sót és kárdikészítményt lehet hozzáadni.
- Azoknak a juhoknak, amelyekből a »Queijo de Azeitão« előállításához felhasznált tejet nyerték, egészségesnek kell lenniük, és rendelkezniük kell az illetékes szerv által kiállított állományútlevéllel, amely igazolja, hogy hivatalosan brucellózistól mentesek (B4).
- Azokat a juhokat, amelyek az általános rossz egészségi állapot bármely látható jelét mutatják, vagy amelyek bármely más, a tejen keresztül az emberre átvihető fertőző betegségben szenvednek, külön-külön, megfelelő helyen kell tartani, és tejjüket le kell selejtezni (például tőgygyulladás kimutatása esetén stb.).
- A tejen keresztül átvihető és az emberi egészségre káros anyagok (gyógyszerek, vakcinák, parazita elleni szerek) használata tilos, kivéve, ha betartják a biztonsági időközöket, és azok nem rontják a »Queijo de Azeitão« előállításához felhasznált tej minőségét.”

„Termelőegység – sajtkészítő létesítmény

- A »Queijo de Azeitão« a körülhatárolt régióban tenyésztett és takarmányozott juhok nyers tejéből és egy kárdikészítményből készül, és sóval ízesítik.
- A tejet 4 °C alatt kell tárolni, és a tárolás időtartama semmilyen esetben sem haladhatja meg a fejés utáni 48 órát. Ha a tejet a sajtészítési létesítménybe való megérkezéskor nem lehet hűteni, haladéktalanul fel kell dolgozni.
- A tejet nem szabad semmilyen hőkezelésnek alávetni, kivéve, ha a tejet 30–32 °C közötti hőmérsékletre melegítik. A kárdit csak akkor lehet hozzáadni, ha a tej elérte ezt a hőmérsékletet.
- Az alvadék darabolása után a sajtészítőt rövid ideig hagyják leülepedni, hogy a savó lecsepeghessen.
- A sajtészítőt lassan kell lecsepegtetni és formázni, aminek azonban nem szabad hosszú ideig tartania, hogy elkerülhető legyen a lehülés és a savó helytelen lecsepegtetése.
- A sajtészítést követően a sajtokat lehetőség szerint a feltüntetett környezeti körülmények között kell tartani.”

4. módosítás – a termékleírás 4.2. pontja (Termelőegység – sajtészítési létesítmény) és az egységes dokumentum 5. (Kapcsolat a földrajzi területtel) és 3.2. pontja (Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása). Az új szöveg csak a termékleírás régi szövegének helyébe lép.

Eredeti szöveg:

„3. - Sajtészítés

- a) A »Queijo de Azeitão« félkemény, vajas, fehér vagy sárgás színű, kézzel készített érlelt sajt, néhány lyukkal vagy anélkül. A tejsavó lassú lecsepegtetésével nyerik a tiszta nyers juhtejből, amelyet kárdikészítmény segítségével alvasztanak. Jellemzőit az 1986. október 2-i 49/86. rendelet határozza meg (1. melléklet).
- b) A régióban mindig is alkalmazott hagyományos eljárásoknak megfelelően a sajtot a fejés után a lehető leghamarabb el kell készíteni.”

„4. - Pácolás vagy érlelés

- a) A pácolást vagy érlelést természetes pácolóüzemben vagy ellenőrzött környezettel rendelkező létesítményben kell végezni, a következő környezeti feltételek mellett:

Hőmérséklet: 10–15 °C

Páratartalom: 85–95 %

- b) Az érlelés legalább 20 napig tart. Az érlelési együtthatónak legalább 35-nek kell lennie.
- c) A pácolási idő alatt a sajtokat meg kell forgatni és le kell mosni. E műveletek gyakorisága a kéreg megjelenésétől függ, amelynek simának és tisztának kell maradnia.”

Új szöveg:

„A »Queijo de Azeitão« előállításának folyamata a következőképpen foglalható össze:

A sajtészítési létesítménybe való megérkezéskor a tejet, legfeljebb 25 g/liter mennyiségben.

Az egyetlen felhasznált koagulálószer a kárdiból (*Cynara cardunculus L.*) nyert készítmény, amelyet néhány órával a sajtészítés előtt állítanak elő. A hozzáadott mennyiségek szintén sajtészítőként változnak. A tej ebben a szakaszban nem esik át hőkezelésen, kivéve a 30–32 °C-ra történő hevítést. A kárdit csak azt követően lehet hozzáadni, hogy a tej elérte ezt a hőmérsékletet.

A hőmérsékletet a kádba helyezett hőmérők segítségével szabályozzák, de a sajtészítési állagát kézzel ellenőrzik (a sajtészítési akkor kész, mikor már nem tapad a kád falaira). Az alvasztás 30–40 °C közötti állandó hőmérsékleten történik. Az alvasztás időtartama 45–60 perc.

Az alvadékokat öntőformába vagy egy porózus szövetbe helyezik át, amely lehetővé teszi a savó lassú lecsepegését (a sajttésztát a folyamat során megkeverik, amit továbbra is kézzel végeznek). A formák megtöltése után az alvadékokat egyes esetekben pneumatikus préseléssel préselik le (a kézzel történő préselés helyett). Az alvadékokat óvatosan áthelyezik egy sajt készítő asztalon (»mesa francela«) elhelyezett nagy méretű öntőformába vagy »trincho«-ba, amelyben lassan kézzel megmunkálják, amíg a sajttésztából megfelelő mennyiségű savót (»almece«) ki nem préselnek.

Ezt a sajttésztát ezután (a kívánt sajtnagyságnak megfelelő méretű) kis formákba töltik, és kézzel keményen lepréselik mindaddig, amíg a megfelelő mennyiségű savó lecsepeg, ami lehetővé teszi a sajt későbbi erjesztését és megfelelő érését.

Miután elkészültek, a sajtokat 12–24 órán keresztül a formákban tárolják. Ezután a sajtokat lecsepegtető polcokra helyezik, amelyek általában magában a sajt készítő helyiségben vagy egy lecsepegtető kamrában helyezkednek el. Ezek a polcok kissé lejtenek, hogy a sajt belsejében maradt savó lecsepeghessen.

Ezután a sajtokat egy szikkasztó helyiségbe szállítják, ahol 8–12 napig tárolják őket minimális levegőztetés, 8–14 °C közötti hőmérséklet és 65–99 % közötti relatív páratartalom mellett. Ebben a szakaszban a sajtokból egy »reima« néven ismert vastag, ragadós anyag válik ki, amely gyakran intenzív, kellemetlen szagú, és amelyet lekaparással vagy mosással távolítanak el.

Ezután a sajtokat egy másik »érlelő« vagy »szárító« helyiségbe helyezik át, ahol egy újabb 8–12 napos szakasz következik, amelynek során enyhe levegőztetés, 10–20 °C közötti hőmérséklet és 55–88 % közötti relatív páratartalom mellett tárolják őket.

Minimális érlelési idő: 16 nap

Ami az érlelési együtthatót illeti, a sajt 100 grammjára számított minimális nitrogéntartalom 35 gramm.

Ajánlott környezeti körülmények:

A »Queijo de Azeitão« érlelési feltételei:

1. szakasz (8–12 nap) – Hőmérséklet: 8–14 °C; Relatív páratartalom: 65–99 %
2. szakasz (8–12 nap) – Hőmérséklet: 10–20 °C; Relatív páratartalom: 55–88 %

A sajtokat a pácolási időszak alatt naponta megforgatják annak biztosítása érdekében, hogy a sajt a lehető leghomogénebb legyen.”

5. módosítás – a termék leírásra alkalmazandó módosítás

Eredeti szöveg:

„5. - Minőségmegőrzés

Az előállítás és tanúsítás követően a sajtot az értékesítésig az alábbi minőségmegőrzési feltételek mellett kell tárolni:

- Tárolás: 0–5 °C között
- Szállítás: 0–10 °C között
- Kiskereskedelmi értékesítés: 0–5 °C között”

Új szöveg:

Törölve

1. módosítás – Erre a módosításra azért van szükség, mert a leírt kivételes körülmények között a spontán vegetáció nem mindig elegendő a juhok szükségleteinek kielégítéséhez, és a módosítás célja az állatok étrendjére vonatkozó információk kiegészítése.

2. módosítás – A termék leírás a „Queijo de Azeitão” előállításához felhasznált összes alapanyag azonosítása és a termékre vonatkozó információk kiegészítése érdekében pontosítja, hogy ízesítéshez sót használnak.

3. módosítás – E módosításra azért van szükség, hogy egyértelművé tegye a termelő és feldolgozó egységekben betartandó feltételeket azáltal, hogy részletesebb leírást ad a termék előállításának feltételeiről, konkrétan a tej előállításának és feldolgozásának módjáról annak biztosítása érdekében, hogy a végtermék rendelkezzen a kívánt jellemzőkkel. A szöveg meghatározza, hogy a tejet 4 °C alatt kell tárolni, és a tárolás időtartama semmilyen esetben sem haladhatja meg a fejes utáni 48 órát. Az első szakaszban meghatározásra került, hogy a kárdit csak akkor lehet hozzáadni, ha a tej elérte a 30 °C és 32 °C közötti hőmérsékletet.

Hasonlóképpen, a sajtkészítés második szakaszában feltüntetik a tej alvasztási hőmérsékletét (30 °C és 40 °C között), valamint azt, hogy az alvasztás 45–60 percig tart. A kárdiból (*Cynara cardunculus L.*) készített forrázatnak az eredeti termék-leírásban a tej koagulálószerként való említését kizárólag a sajtkészítés technológiai változásai miatt egy kárdiból (*Cynara cardunculus L.*) előállított készítményre való utalás váltja fel. Ez nem befolyásolja a végtermék minőségét. A kárdikészítményre vonatkozóan nem határoztak meg mennyiségeket, mivel a mennyiségről a helyi sajt készítőik döntenek szakértelmük alapján.

4. módosítás – E módosítások célja, hogy részletesen meghatározzák a tej tartósításának és feldolgozásának feltételeit annak garantálása érdekében, hogy a sajt rendelkezzen a „Queijo de Azeitão” jellemzőivel, különösen a felhasznált só mennyiségével és a tej alvasztásának hőmérsékletével kapcsolatos információk tekintetében.

A „Queijo de Azeitão” érlelési feltételeit módosították annak érdekében, hogy jobban tükrözzék a kívánt jellemzőkkel és változó méretekkel rendelkező sajt előállításához szükséges feltételeket.

5. módosítás – A sajt készítését követő minőségmegőrzés feltételeire való hivatkozást törölték, hogy ne befolyásolják a termék sajátos jellemzőit.

5.4. Kapcsolat

Módosítás

1. módosítás – a termék-leírás 6. pontja (Kapcsolat a földrajzi területtel) és az egységes dokumentum 5. pontja (Kapcsolat a földrajzi területtel).

Eredeti szöveg:

„A terület talaj- és éghajlati viszonyai nagyon gazdag növényvilágú legelőket biztosítanak a juhoknak, ami hatással van a sajt érzékszervi tulajdonságaira, amelyeket ilyen nagyra értékelnek.”

Új szöveg:

„Kapcsolat a földrajzi területtel

A »Queijo de Azeitão« minősége kizárólag a meghatározott földrajzi területhez kapcsolódó természeti és emberi tényezőknél köszönhető.”

„Történelmi kapcsolat

Rövid történelmi bevezetőjében Fernando Soares Franco (1985) megemlíti, hogy a letelepedés Portugália déli részén kezdődött, miután országunk e részét visszakövetelték a móroktól. Az első településeket az almadai vár mellett hozták létre, majd a folyópartok mentén, Caparicától Alcochete-ig. Ettől a területtől délre egy nagy, nem művelt síkság terült el, és települések csak Palmela és Sesimbra kastélyai közötti, északi fekvésű lankákon helyezkedtek el.

Setúbal és Sesimbra ekkor még csak apró halászfalu volt.

Bizonyos, hogy a telepések a Tajo folyón áthaladva magukkal vitték a juhokat. Ez az oka annak, hogy a »Lisszabon településen« belül található juhállományok a mai napig hasonlóak a Setúbal-félszigeten található juhállományokhoz, még akkor is, ha bizonyos mértékben keresztezték őket a korábban Alentejo-ból Lisszabonba levágás céljából gyalogosan átvitt állatokkal.

Azeitão térségét illetően azt írja, hogy a Királyság megalapítása óta a Serra da Arrábida és az e hegységvidéktől északra elterülő völgyek vadászati területnek minősültek, ezért ott nem volt engedélyezett juhok tartása. Azeitão a XV. és a XVIII. század között számos olyan nemesi család számára volt kedvenc nyári úti cél, akik ott palotákat és házakat építettek fel. A nemesi kúriákban dolgozó helyi lakosok számára tehát virágzó hely volt.

A XIX. században, amikor megszüntették a vadászati területeket, és a régiót a nemesi családok elhagyták, sok palota és vidéki kúria ment tönkre. Ezenkívül a filoxérajárvány a szőlőültetvények nagy részét elpusztította, amelyeket az északabbra található a homokos területen telepítettek újra.

Több nagy birtokot felosztottak, mások pedig tulajdonost cseréltek. Ez a mezőgazdaság jelentős átalakulásához és a gabonanövények fejlődéséhez vezetett. Ezt követően a juhok érendje is javult, ami növelte a számukat.

Az eredetileg Belmonte-ből származó Gaspar Henriques de Paiva 1830-ban érkezett Azeitão-ba a beirai tartományokból. A sajtkészítő minden évben eljött ide Castelo Branco-ból, talán a honvágya miatt, hogy olyan sajtokat készítsen, mint a Serra da Estrela régióban saját fogyasztásra készített sajtok. Ez a sajtkészítő az egyik pásztornak megtanította szakmájának titkait, és ezt a tudást átadták a kisüzemi sajtkészítők új generációinak, így jött létre Azeitão híres juhsajta.

Frederico Franco de Paiva, Gaspar Henriques de Paiva fia jobban értett az üzlethez, mint apja. Megváltoztatta a sajtkészítési folyamatot, és csökkentette a sajtok méretét, amivel az volt a célja, hogy a sajtot könnyebben forgalomba tudják hozni.

A sajtok mérete tovább csökkent, amíg elérték a jelenlegi 250 g-os és 100 g-os súlyt.

Ez a sajt nagyon népszerű volt az Azeitão-ban élő fogyasztók körében, ezért Frederico Franco de Paiva úgy döntött, hogy bemutatja azt a liszaboni nagyközönségnek az 1880-as portugál ipari kiállításon, valamint a Portugál Királyi Mezőgazdasági Szövetség által 1905-ben szervezett, a tej-, olíva- és olajiparról szóló kongresszuson és kiállításon, ahol a sajt elismerést, valamint medálokat és kitüntetésekert szerzett. Így kezdődött a »Queijo de Azeitão« néven ismert juhsajt előállítás.

A XX. század elejére Azeitão-ban már mások is készítettek ilyen típusú sajtot, és az 1930-as és 1940-es években olyan magas volt a kereslet, hogy nemcsak az állatállományok száma nőtt, hanem a méretük is. A termelés innentől már nem korlátozódott Azeitão-ra; elterjedt Setúbal, Palmela és Sesimbra területén is, és a Quinta do Anjo térségében megjelent egy sajtkészítőket tömörítő csoport is. A régióban több pástor és sajtészítő is tevékenykedett. A vidéki kúriákat úgy alakították át, hogy alkalmasak legyenek a sajt készítésére és érlelésére. A régióban ekkor több mint 20 nagy jelentőségű sajtészítő volt. Ez volt a »Queijo de Azeitão« virágkora.”

Fortuna A. (1988) azt írta, hogy »[...] a sajtészítés művészetét a tejjel szívták magukba (hogy egyértelmű legyen: itt nem a juhok tejének megivásáról, hanem arról van szó, hogy a sajtészítők generációról generációra adták át a tudást).« Más szóval, a sajtészítéshez szükséges tudományos ismereteket, készségeket, szakértelmet és intuíciót (»knack«) már nagyon korán, szinte minden esetben már gyermekkorban elsajátítják, vagy az is lehet, hogy a vérükben van. A sajtészítők nem maguktól tanulnak, hanem a családjuktól sajátítják el a mesterséget, és továbbviszik a hagyományos sajtészítő »dinasztiákat«. Nyilvánvalóan ez a helyzet a Quinta do Anjo községből származó termelői csoportok esetében.”

„Talaj- és éghajlati viszonyok

A »Queijo de Azeitão« előállításának körülhatárolt földrajzi területe különböző talaj- és éghajlati viszonyokkal rendelkezik, a Serra da Arrábida hegység meszes talajaitól a mandulafenyővel, paratölgygel és vegyes fafajtaikkal borított homokos területekig, valamint az alacsony fasűrűségű mezőgazdasági területekig.

A terület talaj- és éghajlati viszonyai nagyon gazdag növényvilágú legelőket biztosítanak a juhoknak, ami hatással van a sajt érzékszervi tulajdonságaira, amelyeket ilyen nagyra értékelnek.

A régió legelőin sokféle földközi-tengeri faj található, ahol az Ornithopus, Trifolium, Medicago és Biserrula nemzetséghez tartozó réti pillangósvirágúak, valamint a Dactylis, a Festuca, a Lolium, a Phalaris nemzetséghez és más fajokhoz tartozó réti pillangósvirágúak is nagy számban jelen vannak. Tekintettel arra, hogy a juhok ezeket a növényeket legelik, meghatározzák a »Queijo de Azeitão« jellemzőit.

A »Queijo de Azeitão« régióját korábban trópusi éghajlatú területként sorolták be (még a harmadidőszakban is), de ez mérsékelt éghajlatra változott, ahol két évszak különül el: a meleg, száraz évszak és a hidegebb, esős évszak (bár hó nélkül).

Ez az éghajlati változás olyan fajok szelekciójához vezetett, amelyek jobban alkalmazkodtak a szárazabb élőhelyekhez és jobban ellenállnak a száraz nyaraknak, valamint egy újfajta növényzet – a kis, vastag, állandó lombozattal rendelkező közepes méretű fákból álló erdők – kialakulásának.

Ezek az általános szempontok, valamint a régió sajátos elhelyezkedése és az Atlanti-óceán hatásának való kitettsége, geológiai összetétele, domborzata és gyér populációja mind hozzájárultak az Arrábida régió és a környező terület jelenlegi jellemzőihez.

Éghajlat

Az Azeitão régió viszonylag kis kiterjedése ellenére meglehetősen összetett éghajlatú, és a »Queijo de Azeitão« előállítási területét alkotó három kerület jelentős éghajlati eltéréseket mutat.

Soares Franco (1945) foglalkozott ezzel az összetettséggel, kijelentve, hogy a régió óceáni elhelyezkedése miatt a régió éghajlatát tengeri és mediterrán jellegűnek kell tekinteni, de ezek hatásait nagymértékben ellensúlyozza a Serra da Arrábida hegyvidéke (a déli fekvésű lejtők kivételével). Figyelembe kell azonban venni az északi és északkeleti határok kitettségét, valamint a fent említett régióban uralkodó, ebből az irányból érkező szeleket is, amelyek jelentősen befolyásolják a hőmérsékletet, különösen az általuk okozott páratartalom és a téli hideg szelek miatt. A kontinentális éghajlat, a nagyon magas hőmérséklettel és kevés nyári csapadékmennyiséggel együtt az év bizonyos időszakaiban szintén hatást gyakorol, különösen a keleti térségben. Ezeket a hatásokat ellensúlyozzák a Tajo és a Sado folyó vízgyűjtői, valamint a kiterjedt fenyőerdők, amelyek hozzájárulnak az éghajlat szabályozásához, a hőmérséklet jelentős ingadozásának megakadályozásához és a növényzet számára annyira nélkülözhetetlen páratartalom biztosításához.

A régió éghajlatát mérsékeltnek (átlagos éves levegőhőmérséklet 10–20 °C között), nedvesnek (a levegő relatív páratartalma reggel 9-kor és 75–90 % között változik) és mérsékelt esősnek (500–1 000 mm közötti átlagos éves csapadékmennyiség) sorolták be. A hőmérséklet a leghidegebb hónapban 0 °C és 18 °C között változik. A száraz évszak egybeesik az év meleg évszakával, és a legszárazabb hónapban a csapadékmennyiség a legcsapadékosabb hónapban mért mennyiség kevesebb mint egyharmada. A nyarak melegek, a legmelegebb hónapokban 22 °C feletti átlaghőmérséklettel. A vízhiány ebben az évszakban a mérsékelt vagy magas.

Az éghajlat jellemzőinek éves változása (csapadék, hőmérséklet és a hőmérséklettel összefüggő fagyveszély) olyan kulcsfontosságú tényezők, amelyek hatással vannak a növények növekedésére. Lejegyezték, hogy a növények fejlődése szempontjából a két legkedvezőbb időszak a tavasz és az ősz. Mindkét időszakra jellemző, hogy a talaj nedvességtartalma megfelelő, és a hőmérséklet meghaladja a 10 °C-ot.

Ezek azok a hőmérsékletek, amelyek ideálisnak tekinthetők mind a tejükért tenyésztett juhok takarmányozása, mind a »Queijo de Azeitão« érlelésének első szakasza szempontjából. A termelési időszak azonban korábban novemberből májusig tartott. A legmelegebb hónapokban mért hőmérsékletek miatt a sajt nem rendelkezett a »Queijo de Azeitão« jellemzőivel.

A »Queijo de Azeitão« szezonális termék volt, de napjainkban az ágazat technológiai fejlődésének köszönhetően egész évben előállítható, ami további hozzáadott értéket jelent e termék és a régió számára.

Talaj

Az Arrábida és São Luís hegylancok geológiai összetétele és domborzata határozza meg a juhtartás típusát és az állatok étrendjét, ami a »Queijo de Azeitão« jellemzőire is hatással van.”

Soares Franco (1945) megemlíti, hogy Choffat (1908) leírta, hogy a középidőben vagy mezozoikumban kialakult talajok alkotják a hegyek és az azokat körülvevő völgyek szinte teljes területét, változatos meszes, agyagpala és homokkő üledékekkel. A harmadidőszak vagy kainozoikum talajai a következőképpen alakultak ki: az oligocén és a miocén korból származó meszes talajok és maradékanyagok alkotják a Sant’Ana és Palmela közötti dombok lankáit (az előbbi a déli fekvésű lejtőkön, az utóbbi pedig az északi fekvésű lejtőkön); a pliocén korból származó agyagos kavicsok és homokok az utóbbtól északra és keletre fekvő területek talajára jellemzőek.

Ezért az Azeitão régió talajainak többsége nagy mennyiségű kalciumot tartalmaz, és ez a hatás érezhető a tej összetételében, az alvasztás módjában és ezáltal a jellemzőiben is.

Ezek az éghajlati és talajviszonyok teszik a »Queijo de Azeitão« sajtot olyan egyedivé, hogy »az évek során minden olyan kísérlet, amelyet e kiválasztott régiótól néhány kilométerre fekvő ingatlanokon tettek e sajt előállítására – ahol a legelő teljes egészében a pliocén korban létrejött homokos talajokból állt – teljes kudarcot vallott, még akkor is, ha a régió nagyon tapasztalt sajt készítőit alkalmazták« (Franco, 1981).”

Annak ellenére, hogy ez gyakorlatilag kimaradt az eredeti termékleírásból, részletes információkkal szolgáltak a termék és a körülhatárolt földrajzi terület közötti kapcsolatról, beleértve a történelmi bizonyítékokat, valamint a talaj- és éghajlati viszonyokat, továbbá az emberi tényezők és a „Queijo de Azeitão” jellemzői közötti kapcsolatot.

Ezért szükséges volt jelezni, hogy az adott termék minősége vagy jellemzői alapvetően a földrajzi terület természeti tényezőinek tudhatók be, így részletesebb tájékoztatást nyújtottak a termék és a körülhatárolt földrajzi terület közötti kapcsolatról azáltal, hogy a szöveg kiegészült a történelem, a talaj és az éghajlat, valamint az emberi tényezők és a „Queijo de Azeitão” jellemzői közötti kapcsolat szempontjaival, az 1151/2012/EU rendelet rendelkezéseinek, különösen a termékleírásról szóló 7. cikknek és a 7. cikk f) pontja i. alpontjának való megfelelés érdekében, amely az említett rendelet 5. cikkének (1) bekezdésében említett, a termék minősége vagy jellemzői és a földrajzi környezet közötti kapcsolatról szól.

5.5. Címkézés

Módosítás

1. módosítás – a termékleírás 8. pontja (Egyedi címkézés) és az egységes dokumentum 3.6. pontja: (A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok)

Eredeti szöveg:

A termék címkéjén fel kell tüntetni az alábbiakat:

- Kereskedelmi megnevezés: „Queijo de Azeitão – Denominação de origem controlada”.
- Összetevők: nyers juhtej, kárdi és só.
- Zsírtartalom szerinti besorolás: zsírdús.
- Minőségmegőrzési idő: Minőségét megőrzi: .../hónap/nap.
- A gyártó neve és címe.

Új szöveg:

A címkén szerepelnie kell a következő szövegnek: „Queijo de Azeitão – Denominação de Origem Protegida” vagy „Queijo de Azeitão DOP”.

E módosítás célja a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló 1169/2011/EU rendeletben előírt azon információk törlése, amelyek nem kifejezetten a „Queijo de Azeitão” OEM termékre vonatkoznak.

E módosítás célja továbbá, hogy az 1151/2012/EU rendelet 12. cikkének (3) bekezdésében említett „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés vagy az annak megfelelő „OEM” rövidítés használata csak önkéntes legyen, a fogyasztókkal folytatott kommunikáció javítása és a fogyasztók elvárásainak való megfelelés érdekében. Portugáliában bevett gyakorlat, hogy a termelői csoportok előírják e kifejezések használatát a címkéken, ami nagymértékben hozzájárult a minőségrendszerek egységesítéséhez és megerősítéséhez a nemzeti piacon.

5.6. Egyéb

Módosítás

A termékleírás mellékleteinek törlése.

Módosítás – a termékleírásra alkalmazandó módosítás

Eredeti szöveg

- 3. melléklet: A „Queijo de Azeitão” gyártói adatlap;
- 4. melléklet: Minta a „Queijo de Azeitão” eredetmegjelöléssel együtt használandó tanúsító védjegyhez;
- 5. melléklet: Érzékszervi értékelési táblázat.

Új szöveg:

Törölve

E módosítás célja, hogy törölje azokat az információkat, amelyek nem szerepelhetnek a termékleírásban az 1151/2012/EU rendelet 7. cikke értelmében, valamint hogy a termékleírásnak való megfelelés ellenőrzéséért felelős hatóságra való hivatkozás szerepeljen a szövegben.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Queijo de Azeitão”

EU-szám: PDO-PT-0217-AM01 – 2019.4.9.

OFJ () OEM (X)

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Queijo de Azeitão”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Portugália

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 „Queijo de Azeitão” egy érlelt sajt, amely a következő fizikai, kémiai és érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik:

Alak:

- Az oldalain és a felső részén megvastagodott rövid (lapos), szabályos henger, határozott perem nélkül.

Kéreg:

- állag: képlékeny, meglehetősen puha,
- külső megjelenés: egész, jól formált, sima és finom,
- szín: sárga, egységes.

Sajttészta:

- állag: tömör, vajas, könnyen deformálódó és néha morzsolódó vágási felülettel,
- külső megjelenés: krémes, olajos, elszórt lyukakkal vagy anélkül,
- szín: fehér vagy enyhén sárga, egységes,
- illat és íz: enyhén pikáns, a csípős és a sós íz keveréke, enyhe, finom aromával.

A „Queijo de Azeitão” megengedett méretei a következők:

Normál méret:

- hozzávetőleges súly: 250 g,
- 6 és 11 cm közötti átmérő,
- 3 és 5 cm közötti magasság.

Kis méret:

- hozzávetőleges súly: 100 g,
- 5 és 7 cm közötti átmérő,
- 2 és 4 cm közötti magasság.

A „Queijo de Azeitão” nedvességtartalma 63–69 % között változik a zsírmentes szárazanyagban, zsírtartalma pedig a szárazanyagban 45–60 %.

Ami az érlelési együtthatót illeti, a sajt 100 grammjára számított minimális nitrogéntartalom 35 gramm.

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

A juhokat kizárólag a körülhatárolt földrajzi területen legeltetik, illetve az onnan származó szénával és szilázssal takarmányozzák.

Az állatoknak szánt valamennyi takarmánynak a földrajzi területről kell származnia. Csak szűkös időszakokban (rendkívüli meteorológiai körülmények, fertőző betegségek kitörése, mérgező anyagokkal való szennyeződés vagy tűzeset miatt) megengedett más régiókból származó takarmányt felhasználni, amennyiben annak aránya éves szinten nem haladja meg a szárazanyag 50 %-át. Ennek a takarmánynak ugyanolyannak kell lennie, mint a földrajzi területről származó takarmánynak, és azzal azonos összetételűnek kell lennie, így a termék jellemzői nem sérülnek.

A „Queijo de Azeitão” a körülhatárolt régióban tenyésztett és takarmányozott juhok nyers tejéből és egy kárdikészítményből készül, és sóval ízesítik.

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

A tej és a „Queijo de Azeitão” előállítása, beleértve az érlelést és a pácolást is, a körülhatárolt földrajzi területen történik.

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

–

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A címkén szerepelnie kell a következő szövegnek: „Queijo de Azeitão – Denominação de Origem Protegida” vagy „Queijo de Azeitão DOP”.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A földrajzi előállítási terület a Palmela, Setúbal és Sesimbra kerületekre korlátozódik.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Queijo de Azeitão” minősége kizárólag a meghatározott földrajzi területhez kapcsolódó természeti és emberi tényezőknél köszönhető.

Az Arrábida és São Luís hegyláncok geológiai összetétele határozza meg a juhtartás típusát és az állatok étrendjét. A „Queijo de Azeitão” előállításának körülhatárolt földrajzi területe különböző talaj- és éghajlati viszonyokkal rendelkezik, a Serra da Arrábida hegység meszes talajaitól a mandulafenyővel, paratölgyvel és vegyes fafajtákkal borított homokos területekig, valamint az alacsony fasűrűségű mezőgazdasági területekig.

Soares Franco (1945) megemlíti, hogy Choffat (1908) leírta, hogy a középidőben vagy mezozoikumban kialakult talajok alkotják a hegyek és az azokat körülvevő völgyek szinte teljes területét, változatos meszes, agyagpala és homokkő üledékekkel. A harmadidőszak vagy kainozoikum talajai a következőképpen alakultak ki: az oligocén és a miocén korból származó meszes talajok és maradékanyagok alkotják a Sant'Ana és Palmela közötti dombok lankáit (az előbbi a déli fekvésű lejtőkön, az utóbbi pedig az északi fekvésű lejtőkön); a pliocén korból származó agyagos kavicsok és homokok az utóbbi északra és keletre fekvő területek talajára jellemzőek, és az Azeitão régió talajainak többségére ezek az anyagok jellemzők.

Ez a talajtípus (mészke, amely alacsony pH-értékű, valamint a part menti területekhez közeli fekvésre jellemző sóösszetevők), a régió éghajlati viszonyai és tengerszint feletti magassága mind hatással vannak a régió legelőinek összetételére.

A régió legelőin sokféle földközi-tengeri faj található, ahol az Ornithopus, Trifolium, Medicago és Biserrula nemzetséghez tartozó réti pillangósvirágúak, valamint a Dactylis, a Festuca, a Lolium, a Phalaris nemzetséghez és más fajokhoz tartozó réti pillangósvirágúak is nagy számban jelen vannak. Tekintettel arra, hogy a juhok ezeket a növényeket legelik, az említett növények meghatározzák a tej jellemzőit, ami a helyi lakosság ősi technikájával és szakértelmével történő feldolgozás esetén (különösen mivel a felhasznált tej nyers) egy nagyon jellegzetes sajtot eredményez, amely olyan, nagyra értékelt érzékszervi tulajdonságokkal rendelkezik, amelyek sok generáción keresztül fennmaradtak. A sajt íze enyhén pikáns, a savas és savanyú keveréke.

Az éghajlat jellemzőinek éves változásai (csapadék, hőmérséklet és a hőmérséklettel összefüggő fagyveszély) olyan kulcsfontosságú tényezők, amelyek hatással vannak a növények növekedésére. A növények fejlődése szempontjából a két legkedvezőbb időszak a tavasz és az ősz. Mindkét időszakra jellemző, hogy a talaj nedvességtartalma megfelelő, és a hőmérsékleti értékek meghaladják a 10 °C-ot. Ezek azok a hőmérsékleti értékek, amelyek ideálisnak tekinthetők mind a tejükért tenyésztett juhok takarmányozása, mind a „Queijo de Azeitão” érlelésének első szakasza szempontjából. Az ágazat technológiai fejlődése azt eredményezte, hogy az egykor szezonális terméknek számító „Queijo de Azeitão” már egész évben előállítható, ami további hozzáadott értéket jelent e termék és a régió számára.

A „Queijo de Azeitão” előállításához a tejet 4 °C alatt kell tárolni, és a tárolás időtartama semmilyen esetben sem haladhatja meg a fejes utáni 48 órát. Ha a tejet a sajt készítő létesítménybe való megérkezéskor nem lehet hűteni, haladéktalanul fel kell dolgozni. A „Queijo de Azeitão” sajtot a régióban tenyésztett állatoktól származó tiszta nyers juhtej alvasztásával, kárdiból (*Cynara cardunculus* L.) nyert készítmény hozzáadásával, majd az alvadék lassú lecsepegtetésével állítják elő. A tejhez előzetesen sót adnak hozzá a sajt készítő által meghatározott változó mennyiségben, amely azonban nem haladhatja meg a literenkénti 25 grammot.

A felhasznált koagulálószer a kárdiból (*Cynara cardunculus* L.) nyert készítmény, amelyet néhány órával a sajt készítés előtt állítanak elő. A hozzáadott mennyiségek szintén sajt készítőnként változnak.

A sajt készítési folyamatnak két szakasza van: a kezdeti fázis, amelynek során a tejet nem vetik alá semmilyen hőkezelésnek, kivéve, ha a tejet 30–32 °C közötti hőmérsékletre melegítik, amelyet követően a kárdi hozzáadható.

A sajt készítési folyamat következő szakasza a tej alvasztása. Ez a folyamat a régió lakosságának a tejhőmérséklet 30–40 °C közötti állandó értéken történő szabályozásával kapcsolatos szakértelmén alapul. Ugyanez vonatkozik az alvasztási időre, amely 45–60 perc között változik, és amelyet a helyi sajt készítők határoznak meg, akik figyelemmel kísérik, hogy a sajtészta mikor válik el az üst falától. Az alvadékat öntőformába vagy egy porózus szövetbe helyezik át, amely lehetővé teszi a savó lassú lecsepegését (a sajtészta a folyamat során megkeverik, amit továbbra is kézzel végeznek). Az alvadékat óvatosan áthelyezik egy sajt készítő asztalon („mesa francela”) elhelyezett nagy méretű öntőformába vagy „trincho”-ba, amelyben lassan kézzel megmunkálják, amíg a sajtésztaból megfelelő mennyiségű savót ki nem préselnek. Ezt a sajtészta ezután (az elérni kívánt sajt nagyságnak megfelelő méretű) kis formákba töltik, és kézzel keményen lepréselik mindaddig, amíg a megfelelő mennyiségű savó lecsepeg, ami lehetővé teszi a sajt későbbi erjesztését és megfelelő érését. A folyamat eredményeként tömör, vajos textúrájú, és krémes, olajos tésztaájú sajt jön létre, elszórt lyukakkal vagy anélkül. Ezek azok a jellemzők, amelyek a „Queijo de Azeitão”-t ilyen egyedivé teszik.

A sajt érlelési és pácolási körülményeinek fenntartása érdekében tett óvintézkedések a helyi ismereteken is alapulnak, és döntő fontosságúak annak biztosításához, hogy az így előállított sajt sima, finom, jól formált és meglehetősen lágy és képlékeny legyen, valamint sárga kéreggel és a „Queijo de Azeitão” sajtra jellemző állaggal, színnel és külső megjelenéssel rendelkezzen.

A sajt készítő létesítmények mikroflórájának szintén fontos szerepe van. Ezt befolyásolja a Serra da Arrábida medencéjének mikroklímája, amelyre a tenger hatása miatt enyhe hőmérséklet és magas relatív páratartalom jellemző, ami megfelelő érlelési feltételeket teremt:

A „Queijo de Azeitão” érlelési feltételei:

- 1. szakasz (8–12 nap) – Hőmérséklet: 8–14 °C; Relatív páratartalom: 65–99 %
- 2. szakasz (8–12 nap) – Hőmérséklet: 10–20 °C; Relatív páratartalom: 55–88 %

A „Queijo de Azeitão” pácolási vagy érlelési ideje változó, de legalább 16 napig tart.

A „Queijo de Azeitão” készítéséhez használt sajt készítési eljárások és technikák a mai napig nemzedékről nemzedékre szállnak át. A sajt fontos helyet foglal el a helyi lakosok étrendjében, bizonyítva az emberek, a termék és a származási régió közötti egyértelmű kapcsolatot.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/queijos/docs/CE_QAZEITAO_maio_2021.pdf



Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2023/384)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely az e közzététel napjától számított három hónapon belül tehető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Aydn Memecik Zeytinyağı”

EU-szám: PDO-TR-02802 – 2021.9.24.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)

„Aydn Memecik Zeytinyağı”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Török Köztársaság

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa [a XI. mellékletben szereplő felsorolás alapján]

1.5. osztály: Olajok és zsírok (vaj, margarin, olaj stb.)

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

Az „Aydn Memecik Zeytinyağı” természetes extraszűz olívaolaj, amelyet az Aydn tartományban termesztett Memecik fajtájú olajbogyóból állítanak elő. Színe a zöldtől az aranyáig terjed, illatát intenzív gyümölcsösség, ízét markáns keserűség és csípősség jellemzi. A markáns keserűség és csípősség a meghatározott földrajzi területen széles körben termesztett Memecik fajtából nyert „Aydn Memecik Zeytinyağı” érzékszervi tulajdonságai. A gyümölcsösség tekintetében a zöld mandula, a zöld alma és a frissen kaszált fű aromája érezhető. A szóban forgó termék a kóstolóbizottság tagjai által adott pontszámok alapján szintén a magasabb keserűségi és csípősségi tartományokba tartozik. Az „Aydn Memecik Zeytinyağı” olajsavban kifejezett szabadzsírsav-tartalma $\leq 0,8$ %. A peroxid mennyisége ≤ 18 meq aktív oxigén/kg olaj, a teljes fenoltartalom pedig ≥ 100 mg/kg. Az „Aydn Memecik Zeytinyağı” luteolin- és szterintartalma magas. A luteolin – egy fontos fenolgyeület – mennyisége legalább 45 mg/kg. A szterin teljes mennyisége $> 1\ 000$ mg/kg.

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

Az „Aydn Memecik Zeytinyağı”-t kizárólag a meghatározott földrajzi területen termesztett Memecik olívaolajbogyó-fajtából állítják elő. A Memecik fajta, amely szerepel a Mezőgazdasági és Erdészeti Minisztérium nyilvántartási és tanúsítási jegyzékében, Törökország déli égei-tengeri régiójában (Aydn, İzmir és Muğla tartományban) termesztett olajbogyófajta. A legjobb minőségű Memecik olívaolajat azonban Aydn tartományban állítják elő. A Memecik olajbogyó az Aydn területén termesztett olajbogyó 75 %-át teszi ki.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

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

A nyersanyag előállításával és feldolgozásával kapcsolatos műveleteket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni. A nyersanyag előállításával és feldolgozásával kapcsolatos folyamat e területen belül végzett lépései a következők:

1. Az olajbogyók betakarítása.
2. Az olajbogyók tisztítása és mosása.
3. Az olajbogyók zúzása.
4. Az olajbogyók keverése és malaxálása.
5. Olaj kinyerése az olívapépből.
6. Az olajsajtoló üzemek szennyvizének az olívaolajtól való elkülönítése.

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

–

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

Az élelmiszerek címkézéséről és kisereléséről szóló jogszabállyal összhangban előírt kötelező információkon felül a címkén a következőket kell feltüntetni:

- az „Ayдын Memecik Zeytinyađı” elnevezés és megjelölés,
- a gyártó kereskedelmi neve és címe, vagy rövidített neve és címe, vagy bejegyzett védjegye,
- az európai uniós OEM logó.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Az „Ayдын Memecik Zeytinyađı” előállítása Ayдын tartomány határain belül történik. Ayдын a földrajzi elhelyezkedése miatt ősi idők óta fontos tartomány. Észak felől İzmir és Manisa, dél felől Muđla, kelet felől pedig Denizli határolja. A nyugati régió az Égei-tenger partvidékét foglalja magában. Ayдын tartomány 17 körzetből áll: Efeler, Bozdođan, Buharkent, Çine, Germencik, İncirliova, Karacasu, Karpuzlu, Koçarlı, Köşk, Kuyucak, Kuşadası, Nazilli, Söke, Sultanhisar, Didim és Yenipazar.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi terület sajátosságai

Az olajfák az enyhe és esős telekkel, száraz nyarakkal, valamint a részben hűvös és esős tavaszokkal jellemezhető régiókban nőnek. Ayдын tartományban a mediterrán éghajlat az uralkodó. A nyarak melegek és szárazak, a telek pedig csapadékosak. A hóesés nagyon ritka. Ayдын éghajlata a legmegfelelőbb feltételeket biztosítja az olajbogyó-termesztéshez, 17,6 °C-os éves átlaghőmérséklettel és 580–1 000 mm csapadékkal. Az esős napok átlagos száma 80,6, míg az átlagos csapadékmennyiség 677,5 mm/év.

Ayдынban különösen a nyugati légáramlatok fejtik ki hatásukat. A szélirány többnyire kelet-délkeleti, a délnyugati és nyugati szelek ritkábbak. Ami az éghajlati viszonyokat és a domborzati szerkezetet illeti, Ayдын tartományban két különböző növénytakarulás, nevezetesen a magas növésű bozotos növényzet (maquis) és erdők találhatóak. A tartomány fő mezőgazdasági termékei közé tartoznak az olajbogyó, a füge, a gesztenye és a citrusfélék. A vidéki területeken fenyő és hasonló fajok találhatóak.

Ayдын tartomány területe 8 007 km². A tartomány középső és nyugati részén termékeny síkságok találhatóak, és a Büyü Menderes medencéjében helyezkedik el, amelyet északon és délen hegyek vesznek körül. Mivel a Büyü Menderes folyó völgye a tenger felé nyitott, a felmelegítő hatású szelek és a tenger felől érkező csapadék könnyen el tud jutni a terület belső részébe. Ezek a szelek biztosítják az „Ayдын Memecik Zeytinyađı” egyedi érzékszervi tulajdonságait, például a keserűséget és csípősséget, és az érési időszakban megvédik olajbogyót az olajbogyó-fürölégtől. Az olajbogyó-fürölés által okozott károk alacsony mértéke biztosítja, hogy az olívaolaj szabadsav-tartalma és peroxid-tartalma alacsony legyen. A Menderes folyó közelsége miatt az olajbogyó-termesztéshez nem szükséges öntözés. A fentiekben ismertetett körülmények között előállított „Ayдын Memecik Zeytinyađı” nagyon gyümölcsös aromás tulajdonságokkal rendelkezik.

Emberi tényezők

Aydın tartományban már a föníciaiak, a görögök, a rómaiak, a bizánciak, az Aydınoğlu-dinasztia és a törökök is természetek olajbogyót annak gazdasági jelentősége miatt. Ez is azt bizonyítja, hogy Aydın tartományban már több mint 2000 éve folyik olajbogyó-tenyésztés és -kereskedelem. Az olajbogyó-termesztést különösen a törökök, valamint a vadon élő fajták kereskedelmi forgalomba hozatalára vonatkozó törvények és rendeletek ösztönözték. Az olajbogyó-termesztés az Aydın-İzmir vasútvonal megépítésével vált önálló ágazattá a szövetkezetek létrehozása után. Az „államosítási politika” eredményeként, valamint az egyesülés és haladás bizottságának támogatásával 1914-ben létrehozták a Nemzeti Aydın Bankot, és támogató intézkedéseket hoztak.

A termék sajátosságai

Az „Aydın Memecik Zeytinyağı” előállítása az Aydın tartományban hagyományosan termesztett Memecik olajbogyó felhasználásával történik. A markáns keserűség és csípősség, amelyek az „Aydın Memecik Zeytinyağı” érzékszervi tulajdonságai, nagyon fontos megkülönböztető jegyek. A hivatásos kóstolóbizottság tagjai által végzett érzékszervi vizsgálatok során az „Aydın Memecik Zeytinyağı” magas pontszámot ért el, különösen a keserűség és a csípősség, azaz a termék pozitív jellemzői tekintetében.

A Memecik olajbogyófajta az olívaolaj fenoltartalmát is erősen befolyásolja. Az „Aydın Memecik Zeytinyağı” teljes fenoltartalmának legalább 100 mg/kg-nak kell lennie. Az Aydınban termesztett Memecik olajbogyóból előállított extraszűz olívaolajok luteolinban gazdagok. A luteolin az olívaolaj egyik fő fenolvegyülete. A Memecik olívaolajok biokémiai jellemzőit vizsgáló tanulmányok azt állapították meg, hogy az Aydın tartományban a Memecik olajbogyó felhasználásával előállított extraszűz olívaolajok összes fenoltartalma jóval magasabb, mint az İzmir tartományban előállított extraszűz olívaolajoké. Az Aydın tartományban előállított Memecik olívaolajok szterintartalma magasabb volt, mint az azonos feltételek mellett İzmir és Muğla tartományban előállított olajoké. A Memecik olajbogyó magas fenoltartalmát az magyarázza, hogy nagyon jól alkalmazkodott Aydın éghajlatának forró nyaraihoz. Ezt a fajtát hagyományosan ebben a tartományban termesztik az aszályokkal szembeni ellenálló képessége miatt.

Ok-okozati összefüggés

Aydınban különösen a nyugati légáramlatok fejtik ki hatásukat. A szélirány többnyire kelet-délkeleti, a délnyugati és nyugati szelek ritkábbak. Aydın tartomány a Büyük Menderes folyó medencéjében helyezkedik el. Mivel a Büyük Menderes folyó völgye a tenger felé nyitott, a felmelegítő hatású szelek és a tenger felől érkező csapadék könnyen el tudnak jutni a terület belső részébe. Az említett szelek biztosítják az „Aydın Memecik Zeytinyağı” egyedi érzékszervi tulajdonságait, például a keserűséget és csípősséget, és az éresi időszakban megvédik olajbogyót az olajbogyó-fűrőlégtől. Az olajbogyó-fűrőlégy által okozott károk alacsony mértéke biztosítja, hogy az olívaolaj szabadsav-tartalma és peroxid-tartalma alacsony legyen. Aydın tartományban, ahol a földek vízzel való ellátottságát a Menderes folyó biztosítja, az olajbogyó-termesztéshez nincs szükség öntözésre. A fentiekben ismertetett körülmények között előállított „Aydın Memecik Zeytinyağı” nagyon gyümölcsös aromás tulajdonságokkal rendelkezik.

A Memecik olajbogyófajtából nyert olívaolajok fő jellemzője az intenzív kesernyűség és csípősség, amint azt az érzékszervi vizsgálatok igazolták. A fenolos vegyületek adják az olajok jellegzetes keserűségét. Az olajok fenoltartalma azonban az érlelési időtől és következésképpen a betakarítás időpontjától függően változik.

A tartomány termelői a tapasztalatuknak köszönhetően meg tudják határozni a megfelelő érettségi időszakokat, mivel az olajbogyók feldolgozás előtti érzékszervi tulajdonságai, valamint az olajja történő feldolgozást követő érzékszervi tulajdonságai megmutatják az olívaolaj érzékszervi jellegét.

Annak megértésével, hogy az olívaolaj keserű íze közvetlenül kapcsolódik a fenolos vegyületekhez, és hogy ez a kesernyűség az olaj előállításához használt olajbogyó érettségével függ össze, a termelők meghatározzák a betakarítás időpontját. Ily módon az „Aydın Memecik Zeytinyağı” érzékszervi tulajdonságai az emberi tevékenységeknek (például a természeti folyamatok termelők általi, időben történő/megfelelő alkalmazása és a megfelelő betakarítási időpont meghatározása) és a természeti körülményeknek is köszönhetőek.

Hivatkozás a termék leírás közzétételére

—