

II

(Nem jogalkotási aktusok)

RENDELETEK

A BIZOTTSÁG 129/2012/EU VÉGREHAJTÁSI RENDELETE

(2012. február 13.)

az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába bejegyzett egyik elnevezés termékleírását érintő kisebb jelentőségű módosítások jóváhagyásáról (Queso Manchego [OEM])

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló, 2006. március 20-i 510/2006/EK tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 9. cikke (2) bekezdésének második mondatára,

mivel:

- (1) Az 510/2006/EK rendelet 9. cikke (1) bekezdésének első albekezdésével és 17. cikkének (2) bekezdésével összhangban a Bizottság megvizsgálta Spanyolország kérelmét, amely az 561/2009/EK bizottsági rendelettel ⁽²⁾ módosított 1107/96/EK bizottsági rendelet ⁽³⁾ alapján bejegyzett „Queso Manchego” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás módosításának jóváhagyására irányul.
- (2) A kérelem a „Queso Manchego” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termelési módszert érintő módosításokra vonatkozik, amelyek elfogadása maga után vonja az egységes dokumentum módosítását.

- (3) A Bizottság megvizsgálta és indokoltnak találta a szóban forgó módosítást. Mivel a szóban forgó módosítás az 510/2006/EK rendelet 9. cikke értelmében kisebb jelentőségű, a Bizottság azt az említett rendelet 5., 6. és 7. cikke szerinti eljárás alkalmazása nélkül jóváhagyhatja,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A „Queso Manchego” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez tartozó termékleírás e rendelet I. mellékletének megfelelően módosul.

2. cikk

Az egységes dokumentumnak a termékleírás főbb elemeit tartalmazó, egységes szerkezetbe foglalt szövege e rendelet II. mellékletében szerepel.

3. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2012. február 13-án.

a Bizottság részéről,
az elnök nevében,
Dacian CIOLOȘ
a Bizottság tagja

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

⁽²⁾ HL L 166., 2009.6.27., 36. o.

⁽³⁾ HL L 148., 1996.6.21., 1. o.

I. MELLÉKLET

A Bizottság a „Queso Manchego” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez tartozó termékleírás következő módosításait hagyta jóvá:

Nyersanyagok

A mezőgazdasági üzemekből beküldött mintákat összegyűjtő központul szolgáló hivatalos laboratóriumban elvégzett vizsgálat sorozat eredményeként frissültek a tej analitikai jellemzőire vonatkozó referenciaparaméterek. A laktóztartalom és a sűrűség ezentúl nem kerül meghatározásra, mivel e jellemzők nem befolyásolják a késztermék minőségét, és elemzésük olyan termelési módszeren alapult, amely többé már nem tükrözi a mezőgazdasági üzemekben végbement fejlődést.

A savasság mértékét ugyanakkor a Dornic-fok helyett immár a pH-érték határozza meg, ezért a termékleírás ennek megfelelően módosul.

Ezenkívül a feldolgozóiparban bekövetkezett technológiai fejlődés következtében a feldolgozás folyamata a termék végleges minőségére döntő hatást gyakorló paraméterek fokozottabb ellenőrzése mellett megy végbe, ezért a feldolgozási folyamatok egyes szakaszainak korábbi leírása elavult.

Az alábbi rész ennek megfelelően a következőképpen módosul:

E. rész – A termék előállítása

Az alvadék darabolásáról szóló szakaszból kimarad az így nyert alvadékdarabok méretére való utalás, mivel ezt az egyes üzemek saját eljárásuknak megfelelően határozhatják meg. Ahhoz, hogy a savó elválasztása a készített sajt típusának megfelelő módon menjen végbe, az alvadéknak megfelelő állagúnak kell lennie, így e folyamat során nem az alvadékdarabok mérete a döntő, hanem a termelési rendszer keretében végrehajtott ellenőrzések és a gyártó tapasztalata.

A préselést ismertető szakasz kiegészül a préseléshez szükséges idő feltüntetésével; ez a jelenlegi termékleírásban a formából való kivételről szóló szakaszban szerepel, ami helytelen. A préselés időtartama 1–6 óra. Ez az időtartam az eredetileg megállapítotthoz képest megváltozott, mivel a préselési rendszer technológiai fejlődése következtében e folyamatban már nincs szükség hosszabb időszakokra, amelyek egyébiránt a kisebb méretű termék szempontjából hátrányosak. A fenti két szélső érték közötti időtartomány a különböző méretű termékeknek és a különféle típusú préseknek is megfelelő időkeretet biztosít, és a sajt készítő számára lehetővé teszi, hogy maga válassza meg a formából való kivételre és a szóság megkezdésére legalkalmasabb időpontot. Azt, hogy ez az időpont mikor érkezik el, ezentúl nem az eltelt idő, hanem a termék állapotát jelző pH-érték határozza meg.

Az érlelésről és a tartósításról szóló szakaszok egyetlen, „Érlelés” című szakaszban kerültek összevonásra, és kimaradt a tartósítással foglalkozó szakasz, mivel az érlelési folyamat nem szakad meg a tartósítóhelyiségekben, azaz végigkíséri a termék egész élettartamát. A sajt tehát a megfelelő, ellenőrzött hőmérsékleti viszonyok és relatív páratartalom mellett folyamatosan érik. Így a két szakasz összevonása nyomán a hőmérséklet intervalluma 3 °C és 16 °C közé, a páratartalomé 75 % és 90 % közé esik.

A hőmérséklet minimális értéke 1 °C-ról 3 °C-ra módosul, amely utóbbi alkalmasabb a termék eltartására, és a szükséges egészségügyi követelményeket is jobban kielégíti, mivel 1 °C-on a termék károsodhat. A referenciaértékként megadott maximális hőmérsékleti érték 16 °C, ami biztosítja a termék optimális érését és érzékszervi jellemzőinek kialakulását.

A páratartalom intervalluma a két szakaszhoz tartozó értékek összevonásával alakult ki.

II. MELLÉKLET

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„QUESO MANCHEGO”

EK-szám: ES-PDO-0217-0087-06.12.2010

OFJ () OEM (X)

1. Elnevezés

„Queso Manchego”

2. Tagállam

Spanyolország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.3. osztály. Sajtok.

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik

A manchega juh fajta tejéből készült préselt sajt, amelynek érlelési ideje a legfeljebb 1,5 kg-os sajtoknál legalább 30 nap, az ennél nagyobb sajtok esetében legalább 60 nap, de legfeljebb 2 év.

A „Queso Manchego” készülhet pasztörözött vagy nyers tejből. A nyers tejből előállított sajt címkéjén szerepelhet az „Artesano” (Házi készítésű) felirat.

A „Queso Manchego” zsíros sajt, amely az érlelés végén az alábbi fizikai jellemzőkkel rendelkezik:

- alak: henger alakú, két lapja érezhetően sima,
- maximális magasság: 12 cm,
- maximális átmérő: 22 cm,
- átmérő/magasság arány: 1,5 és 2,2 között,
- minimális tömeg: 0,4 kg,
- maximális tömeg: 4,0 kg.

A sajt az alábbi fizikai-kémiai tulajdonságokkal rendelkezik:

- pH-érték: 4,8–5,8,
- szárazanyag-tartalom: legalább 55 %,
- zsírtartalom: legalább 50 % a szárazanyag-tartalomban,
- összes fehérje a szárazanyag-tartalomban: legalább 30 %,
- nátrium-klorid: legfeljebb 2,3 %.

A sajtészta tulajdonságai:

- szerkezet: kemény és tömör,
- szín: a fehértől a sárgás elefántcsontsárvá változó,
- illat: tejure emlékeztető, erősen savanykás, tartós illat, az érettség fokától függően egyre erőteljesebb, hosszan tartó pikáns árnyalatokkal,
- íz: enyhén savanykás, erőteljes, ízletes, a nagyon érett sajtoknál pikáns. A manchega juh tejének köszönhető kellemesen sajátos utóíz,
- megjelenés: szabálytalanul elhelyezkedő apró lyukak, amelyek esetenként hiányozhatnak,
- állag: kevésbé rugalmas, zsíros, némileg lisztes jellegű, nagyon érett sajtok esetében esetleg szemcsés.

Mikrobiológiai határértékek:

- *Escherichia coli*: legfeljebb 1 000 kolónia/gramm,
- *Staphylococcus aureus*: legfeljebb 100 kolónia/gramm,
- *Salmonella*: nincs jelen a 25 grammos mintában,
- *Listeria*: nincs jelen a 25 grammos mintában.

A sajt íze enyhén savanykás, erőteljes, ízletes, a nagyon érett sajtoknál pikáns. A manchega juh tejének köszönhető kellemesen sajátos utóíz.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termék esetében)

A „Queso Manchego” a manchega juh fajta tejéből, természetes tejtöltő vagy más engedélyezett tejtöltő enzimek és nátrium-klorid hozzáadásával készül.

A tej nem tartalmazhat semmilyen gyógyászati készítményt, amely kedvezőtlenül befolyásolhatja a sajt készítését, érlelését és tartósítását.

A „Queso Manchego” készülhet pasztörözött vagy nyers tejből. A nyers tejből előállított sajt címkéjén szerepelhet az „Artesano” (Házi készítésű) felirat.

A tej analitikai jellemzői:

- zsírtartalom: legalább 6,5 %,
- fehérje: legalább 4,5 %,
- hasznos szárazanyag-tartalom: legalább 11 %,
- pH-érték: 6,5–7,
- fagyáspont: $\leq - 0,550$ °C

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termék esetében)

A manchega juhok természetes körülmények között, egész éven át legelőkön tartják; a karámban az állatok kiegészítőként koncentrátumokat, szénát és melléktermékeket kapnak.

Állattenyésztési szempontból említést érdemelnek a cserjés területek tisztásain található rétek, amelyeken egynyári takarmánynövények, például a *Medicago minima*, a *Scorpius subulosa*, az *Astragalus stella* és az *Astragalus sesamus* faj található.

A juhok számára legértékesebb legelőket a karámok („madajales”) képviselik, ahol a gumós perje és sokfajta hüvelyes növény tenyészik, pl. a *Medicago rigidula*, a *Medicago lupulina*, a *Medicago trunculata*, a *Trigonella polyderata*, a *Coronilla scorpioides* stb.

A mély, hűvös talajokon dús rétek („fenelares”) alakulhatnak ki, amelyek meghatározó növényei az évelő és a kétnyári növények, ezek közül is főként a pázsitfűfélékhez tartozó *Brachypodium phoenicoides*.

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani

—

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok

A sajtüzemek és regisztrált létesítmények kizárólag olyan csomagolásban szállíthatják és bocsáthatják forgalomba a „Queso Manchego” eredetmegjelölés oltalma alatt álló sajtokat, amely a sajt minőségét nem befolyásolja.

A „Queso Manchego” mindig külső kérgével együtt kell forgalmazni, amelyet előzőleg le lehet mosni.

Hasonlóképpen megengedett a „Queso Manchego” parafinozása vagy törvényesen engedélyezett, átlátszó, inaktív anyagokkal történő bevonása, illetve a sajt olívaolajjal történő bedörzsölése, feltéve, hogy a kéreg megőrzi természetes külsejét és színét, és a bevonat nem rontja a kazeinjegy olvashatóságát.

Semmiképpen sem szabad olyan anyagokat használni, amelyek a kéregnek fekete színt adnak.

A „Queso Manchego” darabolva, szeletelve vagy reszelve, minden esetben csomagolva lehet árulni, és származási helyét olvashatóan fel kell tüntetni. E műveletek a származási területen kívül is elvégezhetők olyan vállalkozások által, amelyek elfogadták és betartják az érvényes eljárási protokollt, biztosítva a „Queso Manchego” eredetmegjelöléssel ellátott sajttal kapcsolatos műveletek megfelelő végrehajtását és a termék nyomon követhetőségét.

A felhasznált csomagolóanyagoknak meg kell felelniük a hatályos jogszabályoknak.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

A címkén szerepelnie kell a következő szövegnek: „Denominación de Origen »Queso Manchego«”. Amennyiben a sajt nyers tejből készült, erre a körülményre a címkén az „Artesano” (Házi készítésű) felirat utalhat.

A forgalomba hozott terméket valamely bejegyzett üzemben a Szabályozó Tanács által kiadott, sorszámozott hátcímkével látják el, amelyet úgy kell elhelyezni, hogy újrafelhasználása ne váljon lehetővé; továbbá minden egyes „Queso Manchego” valamelyik lapján számmal és sorozatjellel ellátott kazeinjeget találhatók, amelyet a termékek formázási és préselési szakaszában helyeznek el.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Queso Manchego” eredetmegjelölés oltalma alatt álló helyi közigazgatási területek a következőket foglalják magukban: Albacete tartományban 45, Ciudad Real tartományban 84, Cuenca tartományban 156 és Toledo tartományban 122 települést.

Az érintett földrajzi terület a következő területekkel egészült ki: Ciudad Real tartományban Alcoba de los Montes és El Robledo, Cuenca tartományban pedig Albadalejo del Cuende, Villarejo de la Peñuela, Villarejo-Sobrehuerta és Villar del Horno.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

La Mancha földrajzi terület az Ibériai-félsziget központi felföldjének déli részén (Déli-Mezeta) található, jellemzően alacsony domborzatú, az Atlanti-óceán felé lejtő terület.

La Mancha mészköves-agyagos altalajú magasföld, amelynek legelőit mészben és márgában gazdag szubsztrátumok alkotják.

A régió éghajlati viszonyai szélsőségesek, a kontinentális éghajlatnak megfelelő nagy ingadozásokkal: a telek nagyon hidegek, a nyarak forróak. A hőmérséklet esetenként eléri a 40 °C-ot, a napi hőingadozás 20 °C, az éves akár 50 °C is lehet. A csapadék kevés, ezért a régió Spanyolország legszárazabb területei közé tartozik. A levegő rendkívül száraz, a relatív páratartalom megközelítőleg 65 %.

A talaj- és éghajlati viszonyok szempontjából a manchega juhfajta alkalmazkodott a legjobban a terület adottságaihoz.

5.2. A termék sajátosságai

Préselt téstájú sajt, kérge kemény, téstája kemény és tömör, színe a fehértől a sárgás elefántcsontszínig változik, illata intenzív és tartós, íze enyhén savanykás, erős és ízletes; a sajt kevésbé ruganyos, jellege zsíros, némileg lisztes.

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

A terület talaj- és éghajlati viszonyai nagy hatást gyakoroltak azokra a természetes kiválasztási folyamatokra, amelyek eredményeként a manchega juhfajta bizonyult a helyi körülményekhez leginkább alkalmazkodónak; e juhfajta adja a tejet, amely jellegzetes színt, illatot, ízt és állagot kölcsönöz a „Queso Manchego” eredetmegjelöléssel ellátott sajtnak.

A manchega fajta tejből ősidőktől fogva készítenek sajtot; a századok során az előállítási folyamat fejlődésével La Mancha e hagyományos sajtjának minősége egyre kiválóbb lett.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(Az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

http://docm.jccm.es/portaldocm/descargarArchivo.do?ruta=2009/10/20/pdf/2010_17415.pdf&tipo=rutaDocm