

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredet-megjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2008/C 202/10)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE**„WIELKOPOLSKI SER SMAŻONY”****EK-szám: PL/PGI/005/0551/04.08.2006**

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés

„Wielkopolski ser Smażony”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Lengyelország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**3.1. A termék típusa [a II. mellékletnek megfelelően]**

1.3. osztály – Sajtok

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

Állaga:

A sült sajt állaga kötött, egységes, pasztikus.

Színe:

A sajt színe világos krémszíntől sárgáig terjed, a sült sajt előállításához felhasznált vaj mennyiségének (a zsírtartalom a sajt tömegében nem lehet 7,5 %-nál alacsonyabb), illetve a sütés intenzitásának függvényében.

Íze és illata:

A sült sajt íze és illata jellegzetes – meglehetősen erős, karakteres, az érett túróra utaló íz és illat.

pH-szintje: 5,2–5,6.

Nedvességtartalma: legfeljebb 65 %.

Zsírtartalma: legalább 7,5 %.

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

Koaguláz pozitív staphilococcusok: 0,1 grammban nincsenek jelen.

Penészgombák száma: 1 grammban legfeljebb 100.

Szulfát-redukáló spórák: 1 grammban nincsenek jelen.

A köményes sült sajt masszájában láthatók a köménymagok. A köményes sült sajt íze és illata a termékre jellemző marad (érett túróra utal), továbbá érezhető a köménymag íze és illata. A kömény nélkül sült sajt jellemző további jellegzetes tulajdonságok változatlanok maradnak.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén)

1. Tej

A „Wielkopolski ser Smażony” előállítója kizárólag olyan termelőktől vesz át tejet:

- akik felett képes teljes ellenőrzést gyakorolni,
- akik a sajt alapanyagaként használt túró gyártásánál biztosítani tudják a tej megfelelő frissességét és minőségét.

A „Wielkopolski ser Smażony” teljes gyártási ciklusa – a nyerstej felvásárlásától a késztermékig – nem haladhatja meg a hat vagy hét napot. A gyártási folyamat meghosszabbítása – túl sokáig tárolt nyerstej vagy túró felhasználása – hátrányosan befolyásolja a késztermék minőségét.

2. Köménymag

A „Wielkopolski ser Smażony” előállításához tetszés szerint köménymag is felhasználható. Felhasználására a két ízváltozat egyikének elérése érdekében kerülhet sor; e két változat a következő:

- wielkopolski natúr sült sajt (tiszt),
- wielkopolski köményes sült sajt.

A sült sajt csak ebben a két ízváltozatban kerülhet forgalomba „Wielkopolski ser Smażony” néven.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén)

Nincs semmiféle különleges korlátozó előírás a takarmány származására vonatkozóan.

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

Az előállítás szakaszai:

- A nyerstej tárolása: a nyerstej tárolása legfeljebb egy napig és legfeljebb 6 °C hőmérsékleten történik.
- A tej zsírtalanítása: a zsírtalanítás centrifugákban (különleges zsírtalanító berendezés) történik. A zsírtalanítás során a zsírtalanított tej zsírtartalma nem haladhatja meg az 1 %-ot.
- A tej felmelegítése: a zsírtalanított tejet 70–75 °C-ra kell felmelegíteni és legalább 30 másodpercig ezen a hőmérsékleten kell tartani.
- A savanyító kultúra előkészítése: a savanyító kultúra pasztörizált tejből készül, amelyhez lactococcusokat adagolnak. Az így előkészített tejet 8–10 órán keresztül 25 °C hőmérsékleten állni hagyják, így állítják elő a savanyító kultúrát, azaz a kifejlett természetes mikroflórával rendelkező tejet.
- Erjesztés: a tejet 20–23 °C hőmérsékleten, a teljes tejmennyiséghez viszonyított 2 % savanyító kultúra hozzáadásával erjesztik.
- Az alvadék felmelegítése és leválasztása: amint az alvadék eléri a megfelelő savasságot, ami körülbelül 31 SH-fok, az aludttejet lassan (körülbelül 2 órán át) 32–33 °C hőmérsékletre melegítik fel. Ezt követően az aludttej szeletelhető és finoman leválasztható.
- Lecsöpögtetés: az alvadéktól elvált savót le kell eresztetni, és az alvadékok sajtó alatt, 20 °C hőmérsékleten le kell csöpögtetni, egészen 64 % nedvességtartalom eléréséig. A nyomás hatására jön létre a túró.
- Aprítás és a lemezekre történő szétterítés: a kapott túró morzsalékos és aprítható. Az aprított túrot az érlelésben lemezeken szétterítik.

- Érelés: az érlelési folyamat (a túró megérlelése) lemezeken, 16–27 °C hőmérsékleten történik. A folyamat lényege a fehérje természetes felbomlása mindaddig, amíg a túró a gyártási folyamatra jellemző jellegzetes illat, íz, állag és külalak megtartásával megüvegesedik.

Az érlelési folyamat 2–3 napig tart. Az érlelési folyamat befejezését jelző mutató a meg nem érett túró mennyisége a teljes tömeghez viszonyítva. Ez a mennyiség nem haladhatja meg a 25 %-ot.

- Zsiradékkal keverés és sütés: az érett túró tejszírral (vajjal) keverik össze, ezután sót és – a „Wielkopolski ser Smażony” köményes változata esetében – köménymagot adnak hozzá, majd ezt követően legalább 90 °C hőmérsékleten körülbelül 15 percig sütik.

Nem megengedett eljárások:

Nem megengedettnek minősülő eljárásoknak kell tekinteni az érési folyamatot helyettesíteni képes vegyületek hozzáadását (ilyenek pl. az ömlesztett hatást kiváltó sók, amelyek a sütést érés nélkül teszik lehetővé), valamint a tejszírtől (vaj) eltérő más zsiradék használata.

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

A „Wielkopolski ser Smażony” csomagolása a gyártó üzemben történik, ugyanis a sajtot kizárólag a sütést követően, forró állapotban szabad csomagolni (formázni). Nem megengedett a kihűlt „Wielkopolski ser smażony” sajt csomagolás céljából történő ismételt felmelegítése. Az ilyen műveletek hátrányos módon befolyásolják a termék minőségét.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

Minden egységcsomagolt terméket külön gyártói címkével kell ellátni. A címkén fel kell tüntetni a „Wielkopolski ser Smażony” elnevezést. A címkén jól látható helyen fel kell tüntetni a „Védett földrajzi megjelölés” szimbólumot.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A wielkopolski (nagy lengyelországi) vajdaság közigazgatási határa.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A „Wielkopolski ser Smażony” előállítási területének sajátosságai:

A XVIII. század kezdetétől az ún. oléderek betelepülési törekvései Wielkopolska (Nagy lengyelország) területére (különösen Wielkopolska nyugati területére) koncentráltak. (Oléder névvel illették a Wielkopolska területére Nyugat- és Délnyugat-Európából érkezett telepeseket). A sajtok sütését valószínűleg a Wielkopolska nyugati részébe hullámokban érkező telepések kezdték meg.

A wielkopolski gazdaságokban évszázadokon át felhalmozódott helyi ismeretek és hagyományok az oléder telepések és bambergi gazdálkodók (Brandenburg régióiból érkezett telepések) működése eredményként magas színvonalú szarvasmarha-tenyésztést, mezőgazdasági kultúrát és e földeken magas szintű tejgazdálkodást honosítottak meg. A wielkopolski régióra mindmáig jellemző a kiegyenlített színvonalú, minőségi tejtermelés. A szarvasmarhák tejjhozamának növekedésével párhuzamosan a gazdálkodók a tejtermékek – beleértve a friss túró – tartósításának módjait is keresték. Az egyik ilyen módszerként a sült sajt előállítása vált be; az eljárást természetes érési folyamat előzte meg (a fehérje természetes felbomlása 2–3 napig tartott). A túró ilyen jellegű kezelése (érlelése és sütése) nem a véletlen műve volt. Kezdetben a kezelést annak érdekében alkalmazták, hogy a sajt fogyaszthatóságának időtartamát meghosszabbítsák. Az idők folyamán a wielkopolski földterületeken a sajt sütése hétköznapi tevékenységgé vált, és ezek a termékek nem hiányozhattak a wielkopolski emberek asztaláról.

A hagyományokból átvett természetes előállítási folyamat a wielkopolski sült sajt esetében arra utal, hogy mennyire erős kötélek fűzi össze a termelő régiót a sült sajt előállításának sajátos minőségét biztosító gyártási szakaszok elvégzésével.

5.2. A termék sajátosságai

A wielkopolski sült sajt jellegzetes íze és illata az érett és megsütött sajtból, valamint (a wielkopolski sült sajt köményes változata esetében) a köménymagból származik. Rendkívül fontos a wielkopolski sült sajt készítéséhez a friss alapanyag felhasználása, azaz friss tej és az ebből készített túró használata. Mindez szükséges a késztermék megfelelő minőségének biztosításához, továbbá a wielkopolski sült sajt 6–7 napos előállítási ciklusának eredményes lezárásához.

Különösen fontos folyamat a wielkopolski sült sajt készítésekor az érés/erjedés folyamata. Ez a folyamat a fehérjetartalom 2–3 napon át tartó, természetes bomlási folyamatából áll. Éppen az érési folyamat az előállításnak az a szakasza, amely határozottan befolyásolja a wielkopolski sült sajt különlegességét és kivételességét, vagyis annak íz- és illatvilágát.

Nem kevésbé fontos folyamat a sajt sütése kizárólag tejsír (vaj) felhasználásával, ami úgyszintén befolyásolja a késztermék ízét, illatát, színét és állagát.

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

A wielkopolski sült sajt összefüggése az előállítás régiójával különösképpen az alábbiakban ismertetett hírnéven, valamint az 5.2. pontban ismertetett hagyományos előállítási módon alapul.

A wielkopolski sült sajt jellegzetes sajtfeleség, amely jellemzően Nyugat-Wielkopolska régiójából származik, ideértve a Nowy Tomysl-alföldet és Közép-Wielkopolska régiót. Ezt bizonyítja a számos írásos forrás, amelyek régi okiratokban, könyvekben és egyéb, a területről vagy környékéről származó dokumentumokban lelhetők fel. Jó példa erre egy XIX. század végéről (1899-ből) származó poznaí kiadvány, a „Gospodyni doskonała, czyli Przepisy utrzymywania porządku w domu i zaopatrzenia” („A jó háziasszony, avagy az otthon rendjének és ellátásának jó tanácsai”), amelyben már fellelhető a sült sajt elkészítésének receptje. A wielkopolski sült sajtnak a Wielkopolska régióval fennálló kapcsolatára igazolást találunk az 1904-ben kiadott, Maria Ślezańska-féle „Kucharz Wielkopolski” című szakácskönyvben. A „Kucharz wielkopolski” című kiadvány Poznańban jelent meg Jarosław Leitgeber nyomdai és kiadói gondozásában. Az ebben a kiadványban „Prędkie sposoby robienia sera” („A sajt készítés gyors módja”) cím alatt leírt eljárás lényeges információkat tartalmaz a wielkopolski recept szerint sült sajt készítéséről.

A sült sajttal kapcsolatos újdonságok mindmáig gyakorta fordulnak elő különféle irodalmakban. Arról, hogy a sült sajt Wielkopolskára jellemző regionális recept, tanúskodik a Poznańban 1992-ben kiadott „Kuchnia Wielkopolska – wczoraj i dziś, czyli porady jak smacznie i tanio gotować zachowując tradycje i zdrowie” („Nagylengyelországi Konyha – tegnap és ma, avagy jó tanácsok az ízletes, olcsó főzésről a hagyományok és az egészséges életmód megőrzése mellett”) című könyv. A köményes sült sajt készítéséről szóló recept megtalálható a Barbara Adamczewska gondozásában 2005-ben megjelent „Potrawy z serami” („Sajtételek”) című könyvben is.

Az idők során a sült sajt készítése és fogyasztása Wielkopolska területén rendkívül népszerű, hétköznapi dologgá vált, maga a sült sajt pedig a wielkopolski régió lakosainak jellemző terméke lett, amely reggeli vagy vacsora alkalmával nem hiányozhat a asztalról.

A nemzedékről nemzedékre hagyományozott recept szerint készített wielkopolski sült sajt töretlen hírnévként örvend egész Lengyelországban és annak határain kívül. Ízét a wielkopolski régió jelenlegi és volt lakosai egyaránt nagyra értékelik. Számukra a sült sajt íze gyermekkorukat idézi fel. A sajt készítése a helyi hagyományoknak megfelelő recept szerint történik, amely Lengyelország e területének jellegzetes vonása. A fogyasztók pontosan ilyen sült sajtot keresnek, mint amelyet évekkel ezelőtt édesanyjuk és nagymamájuk házilag készített.

Ma a wielkopolski régióban előállított sült sajt jelentős részét Wielkopolska régió fővárosában, Poznańban értékesítik. Mindez pedig újabb bizonyíték arra, hogy ez a kivételes és rendkívül jellegzetes ízű és illatú termék elsősorban e vidékhez köthető, és mint ilyen, a régió kultúrájának elválaszthatatlan eleme.

A Wielkopolska régió különböző sajtkészítő üzemekben előállított sült sajt az elmúlt években számos díjat és elismerést kapott a wielkopolski termékminőségi versenyeken, ahol a fogyasztók döntenek a díjak odaítéléséről. Ez a tény is a termék – a wielkopolski sült sajt – megingathatatlan hírnevére és kiváló minőségére utal, amelyet a fogyasztók is értékelnek. A termék folyamatosan jó minőségét, valamint a gyártók gondosságát bizonyítja a tény, hogy az elmúlt években a Wielkopolska régió különböző tejjüzemeiben készített sült sajtok több díjat is kaptak.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

<http://www.bip.minrol.gov.pl/strona/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>
