

V

(Hirdetmények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

(2011/C 304/10)

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

„NOSTRANO VALTROMPIA”

EK-sz.: IT-PDO-0005-0823-22.09.2010

OFJ () OEM (X)

1. Elnevezés:

„Nostrano Valtrompia”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Olaszország

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 „Nostrano Valtrompia” OFJ sajt félzsíros, extra kemény tésztájú sajt, melynek előállítása egész évben folyik. Előállítása nyers tejből, sáfrány hozzáadásával történik. A termék forgalomba kerülésekor henger alakú, oldala szinte teljesen egyenes: átmérője 30 és 45 cm közötti, oldala 8–12 cm; a forma tömege 8 és 18 kg között változik; héja kemény, színe a sárgásbarnától a vörösesig változhat; tésztája kemény, bár nem túl szemcsés, és egyenletes eloszlású, közepesen finom lyukakkal; a sajttészta íze és aromája

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

telt, intenzív, a rövid érlelési szakasz után savanykás íz nem érezhető rajta, a sokáig érlelt változaton enyhe, alig érezhető csípős beütéssel; a sajttészta színe zöldessárgába hajló szalmasárga. A sajt zsírtartalma 18–28 %, szárazanyagra vetítve 27,5 % és 42 % közötti; legnagyobb nedvességtartalma a sajt 36 %-a; az érlelési szakasz legalább 12 hónapig tart.

3.3. *Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):*

Az alapanyagul szolgáló tej a sajt előállítási területéről származik, és az összes mennyiség legalább 90 %-a a tenyésztési főkönyvben nyilvántartott Bruna fajtájú tehenektől származik. A fennmaradó 10 % lehet más fajtájú, vagy keverék egyedek teje. A termékhez 0,05–0,2 g/100 kg mennyiségben sáfrányt adnak.

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):*

A takarmány teljes szárazanyag-tartalmának legalább 75 %-a fű vagy vegyes széna, a táplálékkiegészítőként használt gabonakonzentrátumok, zöldek, illetve az azok feldolgozásából származó melléktermékek, nyalósó, ásványi anyagok és vitaminok, a takarmány 25 %-át teszik ki.

Az állatok takarmányozása fűvel és/vagy vegyes szénával történik, amely tartalmazza a következőket: a 4. pontban körülírt előállítási területéről származó *Dactylis glomerata*, *Festuca ovina*, *Poa annua*, *Phleum pratense* és *Trifolium montanum*, a szárazanyag-tartalomra vetítve legalább a napi takarmányszükséglet 50 %-ában.

A június és szeptember közötti időszakban az állatokat – az időjárás függvényében – legalább 60 napos időtartamra havasi vagy sík legelőkre hajtják. A marhák takarmányában nincs kukoricasiló.

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

A tej termelésének és feldolgozásának, a sajt érlelésének, valamint a sajtformák kaparásának és olajozásának valamennyi szakaszát az előállítási területen kell végezni, a hagyományos gyártás szerinti időtartamok és módszerek betartásával.

3.6. *A szeletelésre, aprításra, előkészítésre, stb. vonatkozó egyedi szabályok:*

A „Nostrano Valtrompia” sajt egészben és/vagy darabolva kerül forgalomba. A sajtot változó méretű cikkekre darabolják, azonban mindig úgy, hogy az eredetét igazoló jelölés egy része látható maradjon a héjon. A sajtdarabok előrecsomagolása vákuumsomagolásban vagy módosított nyomás alatt történhet.

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

A „Nostrano Valtrompia” OEM sajt egészben és/vagy darabolva kerül forgalomba, azonosító logóval ellátva. A sajt héjára több helyen rányomják a „Nostrano Valtrompia” jelölést és az azonosítószámot. A sajtforma egyik oldalán elhelyezhető egy papírkorong, amelyen a termékazonosító logóján kívül szerepel a „Nostrano Valtrompia” OEM felirat és az uniós logó.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása:**

A „Nostrano Valtrompia” OEM előállítási területét Brescia megye Val Trompia-hoz tartozó települései alkotják – Bovegno, Bovezzo, Brione, Caino, Collio, Concesio, Irma, Gardone Val Trompia, Lodrino, Lumezzane, Marcheno, Marmentino, Nave, Pezzaze, Polaveno, Sarezzo, Tavernole sul Mella, Villa Carcina; valamint Gussago település hegyvidéki része, amely magában foglalja Quarone és Civine településrészeket is.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A „Nostrano Valtrompia” sajt előállítási területére meredek hegyoldalak és a völgyekben megbúvó dús legelők jellemzők, ahol spontán megteremnek az olyan növények, mint a *Dactylis glomerata*, a *Festuca ovina*, a *Poa annua*, a *Phleum pratense*, a *Trifolium montanum* stb. A túlnyomórészt a Bruna fajtához tartozó tehenek által adott tej organoleptikus (érzékszervi) tulajdonságainak kialakulásában szerepet kapnak az említett növények, melyeket az állatok a nyári szabadon tartás idején frissen, télen pedig széna formájában fogyasztanak, és amelyek aromatisztos alkotóelemei közvetlenül megjelennek a tejben. Az előállítási területre jellemző földrajzi tényezők hatására a tejtermelésre vagy -feldolgozásra – azaz sajttérlelésre – szakosodott kisebb gazdaságokkal jellemezhető gyártási struktúra alakult ki. A Valle Trompia völgyben tevékenykedő gazdák ily módon az állattenyésztésen kívül hagyományosan sajttérleléssel és -érleléssel is foglalkoznak, és ez a rövid előállítási lánc egyúttal a termék védjegye is. A termelés szervezése családi szinten történik, és ez biztosítja, hogy máig fennmaradt a Valle Trompia hagyományos módszereinek sokszínűsége, ezen belül az, hogy az üzemek saját maguk állítják elő a sajtgyártáshoz használt eszközöket, továbbá a sajt héjának olajozása és az ismeretek szájhagyomány útján történő terjesztése.

5.2. A termék sajátosságai:

A „Nostrano Valtrompia” OEM sajt alacsony nedvességtartalommal jellemezhető, ami hozzájárul a termék kemény, bár nem túlzottan szemcsés állagához. A termék jellegzetessége még, hogy nem érezhető rajta semmilyen savanykás íz, még nyomokban sem, ami pedig a nyerstejben lévő mikroflóra erjedési egyensúlyának jellemzője. A sajttészta színe, részben a hozzáadott sáfrány miatt, sárgászöldbe hajló szalmasárga, héja kemény, héjszíne a sárgásbarnától a vörösesig változhat – ennek oka részben a héj olajozásában keresendő, ami megóvjaa a sajtformákat a korai és túlzott mértékű kiszáradástól.

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

A terület szabálytalan, véletlenszerű szerkezetének következtében a termelés földrajzilag meglehetősen szétaprózódott, és mivel semmi nem ösztönözte a tej ipari feldolgozását, a saját termelésű tej feldolgozását végző állattenyésztő kisgazdaságok jellemezték a termelési szerkezet szilárdult meg. A terület komplex hegyrajzi elrendezése, az 1 800 m tengerszint feletti magasságban található havasi legelők, és az előállítási terület nehéz útviszonyai kezdettől fogva befolyásolják a tej begyűjtését és feldolgozását, amelyet a saját termelésű tej feldolgozását végző gazdaságok mind a mai napig vödörök, kannák és kád segítségével végeznek. A földrajzi terület sajátosságaihoz és a hagyományos feldolgozási technikákhoz kapcsolódó tényezők együttesen határozzák meg a tej tulajdonságait, és ezáltal a „Nostrano Valtrompia” jellegzetességéhez is hozzájárulnak. Konkrétan, a tejszín spontán kiválása a sajtgyártás alapanyagául szolgáló tej zsírtartalmának jelentős csökkenését eredményezi, ugyanakkor hozzájárul a sajt érési folyamataihoz, és az ízkarakterének kialakulásához nélkülözhetetlen mikroflóra kialakulásához. A nyerstejben meglévő mikroflóra együttes hatása révén az alvadék savasodása megfelelőképpen megy végbe, továbbá az érlelés során tekintélyes mennyiségű peptid és szabad aminosav keletkezik, amelyek meghatározzák a sajt ízét és aromáját – emiatt nem savanykás a termék.

A „Nostrano Valtrompia” OEM sajt érlelési szakaszában a termelők továbbra is a sajtformák hagyományos olajozási módszereit alkalmazzák annak kivédésére, hogy a megengedett legnagyobb nedvességtartalom (36 %) idő előtti elérése negatívan hasson az enzimek folyamataira, ami a termék intenzív ízének jellemzőit negatív irányban befolyásolná.

Ezenkívül a sáfránynak a tejhez, vagy a savó és alvadék keverékéhez történő hozzáadása révén az egyébként – a félzsíros tej felhasználásához köthető tényezők, illetve a szarvasmarhák takarmányának összetételéből fakadóan – túlzott mértékben zöld árnyalatot öltő sajttészta külalakja szebbé válik.

Valle Trompiában túlnyomó többségben olyan állattenyésztőket találunk, akik egyúttal sajttérleléssel és -érleléssel is foglalkoznak. Ennélfogva az előállítási lánc jelentős része egy kézben összpontosul. Ezt egészíti ki az apáról fiúra szálló, azonos előállítási technikák alkalmazása. A sáfrány hozzáadása, a

rézüstök és a nem ritkán a sajtermelők saját készítésű felszerelésének – mint a tűske, a körkés és a fölöző kanál – használata, a sajtfarmák érlelés során történő gondos, lenolajjal történő olajozása: mindezek a tejfeldolgozás régi módszereinek megőrzéséről tanúskodnak, amelyek nyomán az előállított „Nostrano Valtrompia” az előállítási terület emberi és mezőgazdasági kultúrájának ékes bizonyítéka.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(510/2006/EK rendelet 5. cikk 7. bekezdés)

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege az alábbi internetes oldalon tekinthető meg:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

vagy

közvetlenül az agrár-, élelmiszer és erdészetpolitikai minisztérium honlapján (<http://www.politicheagricole.it>) (a képernyő jobb felső oldalán) a „Qualità e sicurezza” (Minőség és biztonság) címszóra, majd a „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE” („Unió vizsgálatnak alávetett termékleírások”) menüpontra kattintva.
