

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 304/11)

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

„SQUACQUERONE DI ROMAGNA”

EK-sz.: IT-PDO-0005-0794-04.12.2009

OFJ () OEM (X)

1. Elnevezés:

„Squacquerone di Romagna”

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 „Squacquerone di Romagna” OEM lágy sajttesztájú, gyors érlelésű, a 4. pontban meghatározott földrajzi területen, tehéntejből előállított sajtot jelöl. Forgalomba hozatalkor a „Squacquerone di Romagna” OEM sajt az alábbi tulajdonságokkal rendelkezik:

Alaki jellemzők:

Tömeg: a „Squacquerone di Romagna” OEM sajt tömege 0,1 kg és 2 kg közötti lehet.

Kinézet: a „Squacquerone di Romagna” OEM sajt tésztájának színe gyöngyház-fehér, kéreg és héj nincs rajta.

Forma: a sajt formája az edény alakjától függ, amelyben elhelyezik, mivel állaga nagyon krémes, nem pedig tömör.

Fizikai-kémiai jellemzők: zsírtartalom a szárazanyagban: 46 % és 55 % közötti, nedvességtartalom: 58 % és 65 % közötti, mikrobiológiai tulajdonságok: pH értéke 4,95 és 5,30 közötti.

Érzékszervi jellemzők:

Íz: kellemes, édes, enyhén savanykás, sótartalma érezhető, de nem határozottan;

Aroma: delikát, jellegzetesen tejszerű utaló, enyhén füves zamattal.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

A sajttészta állaga: lágy, krémes, tapadó, elfolyósodó, kiválóan kenhető.

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

A „Squacquerone di Romagna” OEM lágy tésztaíjú, a 4. pontban meghatározott földrajzi területen tenyésztett – Frisona italiana, Bruna Alpina és Romagnola – tehénfajták teljes tejéből készült sajt.

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

A tehenek tápláléka a teljes táplálékadag szárazanyag-tartalmának legalább 60 %-ában zöldtakarmány és szilázs, a fennmaradó rész pedig egyéb takarmány.

A zöldtakarmány és a szilázs teljes egészében a 4. pontban meghatározott földrajzi területen termelt pázsitfűfélékből és hüvelyesekből áll.

A nagyszámú növényfaj között külön hangsúlyt érdemel a lucerna, amelynek főképpen a *Pomposa*, a *Classe*, a *Garisenda*, a *Delta* és a *Prosementi* fajtáit használják.

Az egyéb takarmány koncentráltan tartalmaz nagy energiatartalmú táplálékokat, ide tartoznak a következők:

1. fehérjetermékek: szemes hüvelyesek, mint szója, lóbab, napraforgó, zöldborsó; valamint szója- és napraforgó-kivonatból készült liszt;
2. rostos takarmány, mint szárított szójapép, szójakorpa és szójahéj;
3. energetizálók: szemes kukorica, árpa, cirok, rozs, zab, növényi olajok, szójaolaj, extrudált korpás lenmag.

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

Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani: tejtermelés és -feldolgozás.

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

A „Squacquerone di Romagna” csomagolásának a meghatározott földrajzi területen kell történnie, mivel a terméknek nincs héja, következésképp 100 %-a fogyasztható, így különösképpen ki van téve az utólagos szennyeződés veszélyének, aminek következtében emelkedhet a környezetben lévő mikroorganizmusok száma, melyek kölcsönhatásba léphetnek a sajt felszínével a csomagolás egyes szakaszai során, és a termék megromolhat. Ezenkívül a „Squacquerone di Romagna” esetében, lévén szó friss sajtról, a teljes kereskedelmi forgalmazás során kerülni kell a termékkel érintkező mikroorganizmusok mennyiségének növekedését. A romlás kockázatának elkerülése érdekében a csomagolásnak a tanúsítvánnyal rendelkező gyártó telephelyén kell történnie. A „Squacquerone di Romagna” OEM elsődleges csomagolása élelmiszerek csomagolására használható papír, illetve a különösen lágy és krémes állagú termék tárolására alkalmas edény.

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

Az e termékleírás szerint előállított sajt csomagolásán fel kell tüntetni a „Squacquerone di Romagna — Denominazione d’Origine Protetta” (Squacquerone di Romagna – Oltalom alatt álló eredetmegjelölés) vagy a „Squacquerone di Romagna — DOP” (Squacquerone di Romagna – OEM) feliratot, valamint a közösségi jelzést. A címkén ezenfelül szerepelnie kell a gyártó/csomagoló társaság nevének, székhelyének és címének. A termék 0 °C és + 6 °C közötti hőmérsékleten tárolandó. A címkén fel kell tüntetni a legmagasabb tárolási hőmérsékletet. A sajt külső védőborításán feltüntetett márkajelzés megegyezik az eredetmegjelöléssel: „Squacquerone di Romagna” felirat Sari Extra, félkövért dőlt betűkkel, az engedélyezett, 2747 pantonszámú kék és fehér színekben, a csomagolással arányos méretben. A csomagoláson a kifejezetten előírt minősítésen kívül bármilyen egyéb minősítés feltüntetése tilos.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A „Squacquerone di Romagna” OEM előállítási területe Emilia-Romagna régió következő megyéit foglalja magában: Ravenna megye, Forlì-Cesena megye, Rimini megye, Bologna megye; továbbá Ferrara megye közigazgatási területének nyugat felől a 64. számú főút (Porrettana), észak felől pedig a Pó folyó által határolt része.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A „Squacquerone di Romagna” OEM sajt előállítási területét a sík ártérnél morfológiailag magasabban fekvő területen található talajok jellemzik. A talaj használata mezőgazdasági szempontból gabonafélék, takarmánynövények és intenzív monokultúrák termesztésére irányul. A „Squacquerone di Romagna” OEM előállítási területének éghajlata mérsékelt szubkontinentális hőmérsékleti viszonyokkal jellemezhető. A termék származási területén már a kezdetektől fogva főként növénytermesztésre szakosodott gazdaságok működtek, amelyekben szarvasmarhát csak kis számban, a tejtermelés és haszonállatként történő alkalmazás kettős céljával tenyésztettek. Az emberi fogyasztásra szánt tejből részben „Squacquerone di Romagna” sajt készült, amely cseregazdaság keretében a termelőknek kiegészítő jövedelmet jelentett.

A „Squacquerone di Romagna” OEM sajton végzett vizsgálatok során egyértelműen igazolást nyertek az előállításához használt természetes oltóanyagok tulajdonságai, kiemelve a bennük lévő baktériumfajtaik egyneműségét: a *Streptococcus thermophilus* őshonos biotípusairól van szó. Az említett természetes oltóanyagok a 4. pontban meghatározott földrajzi területen, erjesztőkádákban készülnek, kizárólag e földrajzi területről származó tej felhasználásával.

A gyártási módszerek nagyban hasonlítanak az eredetiekhez, a megmunkálás időtartama évszakfüggő: télen hosszabb, nyáron rövidebb. A gyártók szakértelme és tapasztalata nagy szerepet tölt be a sajt megfelelő állagának elérése szempontjából.

5.2. A termék sajátosságai:

A „Squacquerone di Romagna” főbb tulajdonságai, melyek a többi lágytésztaíjú gyors érlelésű sajtól megkülönböztetik, a sajtészta gyöngyház-fehér színe, delikát, jellegzetesen teje utaló, enyhén füves aromája.

A termék alapvető jellemzője, amely a legnagyobb mértékben meghatározza a „Squacquerone di Romagna” ismertségét, krémes-zselés állaga és a képlékenységből adódó kiváló kenhetősége adja.

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 „Squacquerone di Romagna” sajt tulajdonságai, különös tekintettel krémes állagára és a képlékenységből adódó kiváló kenhetőségére, a sajt előállításának alapanyagául szolgáló tej típusára vezethetők vissza – a tej egyedi jellemzője a tehének megfelelő takarmányozásának köszönhető fehérje- és zsírszegénység, amelynek szempontjából a földrajzi terület meghatározó szerepet játszik.

Pontosítva, a teljes egészében a 4. pontban meghatározott földrajzi területen termesztett, magas cukortartalmú, kiválóan emészthető rostokat tartalmazó takarmánynövények teszik ki a tehének energiatartalom szempontjából feltűnően alacsony zsír- és keményítőtartalommal bíró étrendjét, amit azonban ellensúlyoz a területre jellemző takarmánynövények által biztosított energia. Az ilyen módon nyert tej fehérje- és zsírszegény, ennek köszönhető a „Squacquerone di Romagna” fő jellegzetessége, a képlékenység. Ennek következménye a 3.2 pontban leírt organoleptikus (érzékszervi) tulajdonságok kialakulása, úgymint a sajt lágy, krémes állaga, édes enyhén savanykás íze, valamint delikát, enyhén füves aromája.

Ezenkívül a termelők, tapasztalataiknak köszönhetően, az évszakok függvényében meg tudják határozni a megfelelő megmunkálási időtartamot, így elkerülhető, hogy a sajtészta megkőssön, vagyis túl tömörre váljon.

A földrajzi terület és a „Squacquerone di Romagna” közötti további fontos kapcsolat az őshonos oltóanyag-törzsek alkalmazásán alapul. Rendszertani szempontból valamennyi vizsgált természetes oltóanyagban megtalálható volt, következésképp a „Squacquerone di Romagna” OEM sajt jellemző tej-mikroflórája a *Streptococcus thermophilus*. A kimutatott különféle mikrotípusok fő fiziológiai és biokémiai jellemzői nem hasonlíthatók a nemzetközi telepekből válogatott mikrotípusokéhoz, ami szintúgy a „Squacquerone di Romagna” előállításához használt baktériumtelepek egyediségét és jellegzetes voltát bizonyítja. A *Streptococcus thermophilus* őshonos biotípusait számos, a sajt előállítási területén lévő istállóból származó nyerstej-mintából kimutatták, ennél fogva a területen őshonosak, és összességében a természetes és a mesterséges szelekció nyomán maradtak a szóban forgó földrajzi helyen.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

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

Ez a közigazgatási szerv a „Squacquerone di Romagna” oltalom alatt álló eredetmegjelölés elismerésére irányuló javaslatnak az Olasz Köztársaság 2006. március 30-i, 75. számú Hivatalos Közlönyében történő közzétételével, a fenti kérelem vonatkozásában elindította az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének 5. bekezdésében foglaltak szerinti nemzeti kifogásolási eljárást.

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege megtekinthető az alábbi internetes oldalon:

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

vagy közvetlenül a Mezőgazdasági, Élelmezési és Erdészeti Minisztérium honlapján (<http://www.politicheagricole.it>) (a képernyő jobb felső részén) a „Qualità e sicurezza” (Minőség és biztonság) címszóra, majd a „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE” („Az uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások”) menüpontra kattintva.