

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

(2013/C 60/06)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról ⁽²⁾

„QUESO LOS BEYOS”

EK-sz.: ES-PGI-0005-0806-22.04.2010

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés:

„Queso Los Beyos”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

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 „Queso Los Beyos” oltalom alatt álló földrajzi jelzés a nyers vagy pasztörizált, nem kevert tehéntejből, juhetejből vagy kecsketejből alvasztással készült, legalább 20 napig – vagy nyers tejből történő előállítás esetén legalább 60 napig – érlelt azon sajtokra terjed ki, amelyek megfelelnek a termékleírásban meghatározott követelményeknek, és az alábbiakban leírt valamennyi tulajdonsággal rendelkeznek.

Fizikai tulajdonságok

Alak: henger alakú, alsó és felső lapja sík vagy enyhén homorú.

Méret: magassága 6–9 cm, átmérője 9–10 cm.

Súly: 250–500 gramm.

Kémiai jellemzők

Száranyag-tartalom: legalább 50 %.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

⁽²⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o. Felváltotta a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet.

Zsírtartalom a szárazanyagban: legalább 45 %.

Fehérje a szárazanyagban: legalább 30 %.

Érzékszervi tulajdonságok

Kérgé vékony, egyenetlen, színe a tejalapanyagtól függően – vagyis aszerint, hogy tehén-, kecske-, illetve juhtejéből készült-e – a krémsárgától vagy halványsárgától a világosbarnáig terjed.

A sajtészta félkemény vagy kemény, zárt, erjedési lyukak nélküli, kevés mechanikai eredetű repedést mutat, a vágásfelületen törékeny vagy morzsálódó, színe a kecsketejéből készült sajtok esetében fehér, a juh- vagy tehéntejéből készült sajtok esetében elefántcsont vagy halványsárga.

Állaga szilárd, egyáltalán nem vagy nagyon kevésbé rugalmas, közepesen vagy erősen omlós.

Az illat és az aroma lágy, a tejtermékekre jellemző, a juhsajtok és a kecskesajtok esetében intenzívebb, kissé a tejalapanyagot adó fajra emlékeztet.

Íze lágy, a juhsajtok esetében intenzívebb, a juh- és kecskesajtoknál a fajra jellemző enyhe jegyeket mutat, kissé sós, enyhén savanykás, kellemes és kiegyensúlyozott; az utóíz a tehéntejéből készült sajtoknál a friss tejjel emlékeztet, a juh- és kecskesajtok esetében intenzívebb és tartósabb.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében):

Tehén-, juh- vagy kecsketej, tejélesztő, kalcium-klorid, tejoltó és só. A sajtok jelenleg is a hagyományosan felhasznált összetevőkből készülnek.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében):

—

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

Az előállítás valamennyi műveletét, az érlelést is beleértve, a meghatározott földrajzi területen hajtják végre.

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

—

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

Azokon a sajtokon, amelyek teljesítik az ahhoz szükséges követelményeket, hogy oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel kerüljenek forgalomba, az egyes gyártók saját címkéjén kívül (kereskedelmi címke) el kell helyezni a termékazonosságot tanúsító számozott címkét, és ezen fel kell tüntetni az „Indicación Geográfica Protegida” (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) és a „Queso Los Beyos” feliratot, valamint az OFJ logóját. A fogyasztók esetleges megtévesztésének megelőzése érdekében a kereskedelmi címkén nagybetűvel fel kell tüntetni, hogy a sajt előállításához felhasznált tej mely állatfajtól származik.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A meghatározott földrajzi területet, amelyen a „Queso Los Beyos” OFJ-vel ellátott sajtok előállítása és érlelése folyik, Oseja de Sajambre, Amieva és Ponga községek területe alkotja; az első közigazgatásilag Kasztília és León autonóm közösséghez tartozik, míg Ponga és Amieva az Asztúriai Hercegség autonóm tartományhoz.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A földrajzi terület természetes határait a körülötte elhelyezkedő hegységek határozzák meg: délen a Kantábriai-hegység, keleten a Picos de Europa nyugati tömbjének nyúlványai, északon a Sierra de Fontecha és nyugaton a Cordal de Ponga. E hegyi környezet megnehezítette a közlekedés fejlődését, mivel két pont közötti távolság megtételéhez nagy magasságban levő hágókon és nehezen járható hegyesorosokon kell átkelni.

Ezzel szemben a terület belsejében, a domborzati viszonyok – noha szintén rejtegetnek nehézségeket – kedvezőbbek, és olyan akadálytalanabb közlekedést biztosító ösvények és utak kialakítását tették lehetővé, amelyek összekötik a terület falvait és elvezetnek a közösen gondozott karámokhoz; ily módon a közigazgatási határoktól független, egységes, hasonló szokásvilággal és számos közös jeggyel jellemezhető terület jött létre.

A földterület mintegy egyharmadát az év nagy részében legelőként hasznosítják.

A tengerszint feletti magasság alapján nagy vonalakban három különféle tájtypus különböztethető meg, amelyek mindhárom település területén megtalálhatók: a magasabb területeken szabálytalan alakú sziklás hegycsúcsok és a sziklák közé ékelődő magashegyi legelők (hegyszorosok) váltakoznak; a közepes magasságú területeket elszórt zöld legelőkkel tarkított erdőség borítja; az alacsonyabban fekvő vidékeken pedig elszórt facsoportokkal tarkított kaszálók terülnek el.

A terület hegyrajza kétségkívül döntő szerepet játszott ennek az egyedülálló sajt-fajtának a kialakulásában, amelyhez az alapanyagot a helyi lakosok számára kevés lehetőséget kínáló életmód eredményeképpen megmaradó tej kínálta. A közlekedési utak kialakulását nagyban megnehezítő fent említett körülmények, amelyek ugyanakkor a meghatározott területet alkotó települések környezetében kedvezőbbek, meghatározó szerepet játszottak abban, hogy szoros kapcsolat alakult ki az év adott szakaszában a hágókon található karámok körül együtt élő helyiek között, akik a közös életter mellett életmódjukban is osztoztak, ami a rendelkezésre álló erőforrások közös felhasználásához és végeredményben a Queso Los Beyos előállításához vezetett.

A talaj jellemzői szintén meghatározóak voltak, hiszen elősegítették az évszakok által erőteljesen meghatározott erdőművelő-legeltető (extenzív) tevékenységeken alapuló, a különböző magasságoktól és a legelők összetételétől függő hagyományos termelési és állattartási rendszer alkalmazását. A tej és a hús hasznosításán alapuló vegyes gazdálkodás két fő tevékenység kibontakozásához vezetett: az egyes állatfajok növényeinek tenyésztéséhez, illetve sajt készítéséhez a szoptatást vagy az elválasztást követően megmaradt tejből.

A terület sajátosságaitól függően – amelyek még egy-egy településen belül is vagy az egyik, vagy a másik fajnak kedveztek inkább – a nyájak és csordák összetétele hagyományos jellegzetességeket mutatott; így tehát a pásztorok vagy tehenet, vagy juhot, vagy kecskét tartottak, vegyes nyájaik ritkán voltak, következésképpen a tejből nyert termék juhsajt, kecskesajt vagy tehénsajt volt, és kevert tejből alig készült sajt: mindez e sajt-fajta kialakulásának egyik meghatározó tényezője volt.

A terület jellegzetességei meghatározó szerepet játszottak a sajt kialakulásában; emellett maga a sajt-készítési eljárás, amelyet a terület jellegzetességeinek függvényében e települések lakói alakítottak ki, szintén rányomja bélyegét a végtermékre.

5.2. A termék sajátosságai:

A termék sajátos jellege mindenekelőtt külső megjelenésében nyilvánul meg, amely ezt a sajtot alapvetően megkülönbözteti a meghatározott terület környezetében készített valamennyi sajt-fajtától. A Queso Los Beyos sajt kis méretéről és az átmérőjénél valamivel kisebb magasságáról ismerhető fel. A sajt kis mérete nem a véletlen műve: ez a méret gyorsabb lecsöpögtetést és szárítást tesz lehetővé, melynek annyiban van jelentősége, hogy a savó eltávolítása kezdettől fogva a formázás fázisa alatt történik, mely fázisban a savó a gravitáció révén távozik az alvadékból, így az a saját súlyánál fogva préselődik össze; e módszer, amelyet a mai napig megőriztek, meghatározó módon befolyásolja a sajtészta állagát és megjelenését, így sajátos jelleget kölcsönöz a sajtnak. A módszer különösen a sajtészta jellegét határozza meg, amely zárt és a vágásfelületen törekeny vagy morzsálódó: ezek a termék sajátos megkülönböztető jegyei. A tehéntejből készített sajtok íze lágyabb, míg a kecsketejből és a juhtejből előállított sajtoké intenzívebb, és az alapanyagul szolgáló teje emlékeztet, azonban mindig – az előállítás módjának, alapvetően a tejavadás módjának tulajdonítható – enyhe savas jegyeket mutat, amelyek hozzájárulnak az ízárnyalatok kifejeződésének mérsékléséhez.

A tehén-, kecske- vagy juhtejből készített sajtok hagyományos előállításáról számos szöveg beszámol, például a következők: A *Los quesos artesanales de Asturias* (1985) (Asztúria kézműves sajtjai) című írásban az olvasható, hogy „A Queso Los Beyos készülhet tehén-, kecske- vagy juhtejből, de a helyi hagyomány szerint a különböző fajok tejét nem volt szokás keverni”; José A. Fidalgo Sánchez *Asturias, parada y fonda* (1988) (Asztúria: kellemes pihenő, kiadós étkezés) című írásában ugyanerről számol be; hasonlóképpen ír szerzőtársaival Enric Canut a *Quesos* (1992) (Sajtok) című művében, illetve ugyanő a *Manual de quesos, queseros y quesomanos* (Sajtok, sajt-készítők és sajtimádók kézikönyve) című könyvében, amelyben így ír: a sajt „teljes tehén-, kecske- vagy juhtejből készül, de a tejet nem keverik össze”.

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 kapcsolatot:

A sajt, amely nevét a Sella folyó által a mészkősziklákba vajt hatalmas Los Beyos szorosról kapta, származási helyének köszönhetően hagyományosan nagy hírnévnek örvend.

A földrajzi terület és a termék közötti kapcsolatot elsősorban ez a hírnév bizonyítja. E kapcsolatról számos írásos emlék tanúskodik. Sebastián de Miñano író, történetíró és földrajztudós 1827-ben megjelent földrajzi és statisztikai szótára kifejezetten kiemeli e sajt jó minőségét, de a korábbi időkből is maradtak fenn erre vonatkozó irodalmi hivatkozások, többek között Ensenada márki 1752. évi kataszteri összeírásában és a terület településeinek 1779. évi első szabályrendeleteiben. Később is számos könyv és egyéb írás tett említést e termékről vagy tette azt főszereplőjévé, olyannyira, hogy Juan Gabriel Pallarés 1998-as *Guía de productos de la tierra* (A táj termékeinek kalauza) című írásában a „kelet ékének” és a „hegyszorosok gyermekének” nevezi e sajtot.

A sajt hírnevéről számos gasztronómiai könyv is tanúskodik, amelyek külön is megemlítik: az 1929-es *Guía del buen comer español* (A jó spanyol étkek kalauza) a sajt kiemelkedő tulajdonságaként annak „fenséges ízét” jelöli meg; az 1962-ben megjelent *Lecciones de cocina regional* (Bevezetés a regionális konyhába) „nagyon jó ízű” sajtaként hivatkozik rá; míg a *Comer en Asturias* (1980) (Étkezés Asztúriában) és az 1983-ban megjelent *Cocina práctica de los quesos de España* (A spanyol sajtok gyakorlati kalauza) egyaránt a legkiválóbb asztúriai sajtok között említi. Az *El Gran libro de la cocina asturiana* (1986) (Az asztúriai konyha nagykönyve) szintén foglalkozik e sajtjal, és a „Los Beyos szoros jellegzetessége”-ként azonosítja.

A sajtot kezdetben családi fogyasztásra termelték vagy a bérleti díj kifizetésére használták, később – kisebb mértékben ugyan, de – ajándékként, fizető- vagy csereeszközként szolgált, de a tejfelesleget felhasználva közvetlen bevételforrásként is hasznosították. Ezek a tevékenységek eredetileg a helyi kereskedelemre korlátozódtak, majd a területtel határos települések – mint Cangas de Onís – piacainak létrejöttével más területeken is megjelentek. Egyesek szerint a sajt ez utóbbi piacon kapta a nevét, lévén, hogy a Los Beyos szoros területéről származott.

Szintén e településen vett részt a sajt a Picos de Europa régiójából származó sajtok kiállításán és vásárán, melynek kezdetei az 1942. évi őszi vásárig nyúlnak vissza. A községházán fellelhető dokumentumok tanúsítják a sajt részvételét e versenyen, ahol a közeli vidékek sajtfeleségeivel együtt továbbra is az egyik főszereplőnek számít. A Queso Los Beyos ezenkívül saját versennyel is büszkélkedik. A *La Nueva España* című asztúriai napilap 1984. december 10-én adott hírt arról, hogy „Ponga község tegnap óta saját Queso Los Beyos versennyel rendelkezik”. Az ugyanebben az évben megjelent más sajtócikkekben a következők olvashatók: „A Los Beyos sajt mint gazdaságösztönző”, „Egyre nő a Los Beyos sajt népszerűsége”. 2004. május 28-án a *La Voz de Asturias* című lap hírül adta, hogy a XXI. Los Beyos sajtversennyel egy időben megrendezésre kerülnek a Los Beyos gasztronómiai napok. Amieva községben 1992 óta szintén megrendezik a sajtversenyt. A polgármesteri hivatalokban megtalálhatók a résztvevők listáját, a zsűri összetételét, a díjak összegét és a díjazottak jegyzékét tartalmazó iratok.

A területen fekvő három település termelőinek részvételével és nagy érdeklődés mellett megrendezett versenyekről a sajtó a mai napig beszámol.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(Az 510/2006/EK rendelet ⁽³⁾ 5. cikkének (7) bekezdése)

http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/pliego_queso_los_beyos_versi%C3%B3n_7.6.2012_tcm7-211510.pdf

⁽³⁾ L. 2. lábjegyzet.