

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2013/C 77/10)

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

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

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

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM A 9. CIKK ALAPJÁN

„STELVIO”/„STILFSER”

EK-sz.: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012

OFJ () OEM (X)

1. A termékleírás módosítással érintett szakaszai:

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Nemzeti előírások
- Egyéb (kérjük határozza meg)

2. A módosítás(ok) típusa:

- Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló lap módosítása
- Azon bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának módosítása, amelynek esetében sem az egységes dokumentumot, sem az összefoglaló lapot nem tették közzé
- A termékleírás oly módon történő módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (3) bekezdése)
- A termékleírás hatóságilag elrendelt, kötelező egészségügyi vagy növény-egészségügyi intézkedések miatti átmeneti módosítása (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (4) bekezdése)

3. Módosítás(ok):

3. cikk – Az előállítási folyamat leírása

3.3.2. Feloldásra kerül a silókukoricának az állatok takarmányozásában való alkalmazására vonatkozó eredeti tiltás; ez a kitétel vélhetőleg egy félreértés eredménye, ugyanis a silókukoricát a

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

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

földrajzi területen évtizedek óta alkalmazzák, és különös tartóssága miatt értékesnek tartják. A „silókukoricát tartalmazó termékek használata tilos” előírás helyébe tehát a „nem a 2. pontban meghatározott földrajzi területről származó silókukoricát tartalmazó termékek használata tilos” szöveg lép.

4. cikk – A feldolgozási folyamat jellemzői

- 4.1. A feldolgozásra szánt tejnek az előzetes tárolási művelethez feltüntetett hűtési hőmérséklettartomány „legfeljebb 6,0–9,0 °C-ig” nem egyértelműen alkalmazható. A hűtési határérték a bevált gyakorlatnak megfelelően kiigazításra kerül, és a határozottan egyértelműbb „4,0 °C-nál nem alacsonyabb hőmérséklet” utasításban kerül meghatározásra.

Ezenkívül, az eredeti rendelkezés szerint, az előzetes hűtés időtartama legfeljebb 25 óra lehet; a fent ismertetett feltételek mellett, a tej hűtési idejére vonatkozó előírás „legfeljebb 48 óra” időtartamra módosul. Ebben az értelemben, lényegében azért szükséges a hosszabb idő (az időtartam, az előírt hőmérsékleti feltételek mellett nem különösebben jelentős), mert a hétvégén átvett tejet is kell dolgozni.

Végül, az érvényben lévő termékleírás szerint, a fejestől számított 48 órán belül meg kell kezdeni a sajt készítést; tekintettel a munkafázis kapcsán a fentiekben javasolt változtatásokra is, és ismételten figyelembe véve a bevált gyakorlatot – amellet, hogy eredetileg (a „fejestől számított” előírás szerint) olyan kezdési időpont került meghatározásra, amelynek dokumentálására és a teljesítés megfelelőségének igazolására a sajtüzemek pusztán elméletileg képesek, hiszen nem ismerhetik a pontos fejesi időpontot – a sajt készítés megkezdésének időpontja az „átvételtől számított 72 órán belül” előírásra módosul.

- 4.2.1. A zsírtartalom tejszínseparátorral történő csökkentésének leírásánál, a korábbiak változatlan fenntartása mellett, bevezetésre került egy kiegészítés, miszerint lehetőség van egy előzetes baktófogálásra, ami egyedül a gyártási folyamat eredményének biztonságossága szempontjából jelentős, és főlözés előtt széles körben alkalmazzák a megfelelő érésnek közismerten nem kedvező összejtek eltávolítására. A módosítás tehát a folyamat leírásának, a lefölozendő tejre vonatkozó, „esetleg baktófogával megtisztított” beszúrással történő kiegészítésére vonatkozik.
- 4.2.2. A tej hőkezelésének leírása javításra és pontosításra került, tehát a már feltüntetett hőmérsékleti feltételek (72 °C) változatlanul megmaradnak, viszont az időtartam a „legalább 3 másodpercig” meghatározásra módosul, az eredetileg a korábbi eljárshoz nem megfelelő, „legfeljebb 2–3 másodpercig” előírás helyett.
- 4.2.5. Az alvadék hozzáadására előírt időpont – eredetileg a tejsavbaktériumok hozzáadása után 50–60 perccel – módosításra került a megfelelőbb, a tejsavbaktériumok hozzáadásától számított „85 perccel belül” időpontra. Ily módon a műveletek végrehajtási idejének meghatározása egyértelműbb, a bevált gyakorlatnak és a tej érettségének/aktivitásának szezonális változásaitól függő kezelési igényeknek jobban megfelel.

Szintén az alvadékkal kapcsolatosan, az eredeti, „Az alvadék az előállítási területen, hagyományos módszerrel készül” előírás az alábbiak szerint módosul: „Az alvadék előállítása hagyományos módszerrel történik”. A módosítást egy technikai jellegű igény indokolja, ugyanis a gyártók nehezen találtak a „Stelvio” vagy „Stilfser” előállításához szükséges alvadékot Bolzano megye községekiben. Ezzel a módosítással bővül az alvadék előállítási területe, és biztosítható a termékleírásban kezdettől fogva előírt tulajdonságainak betartása.

A „(feldolgozás alatt álló massa – a szerk.) melegítése a szükséges mennyiségű meleg (50–70 °C hőmérsékletű) víz hozzáadásával történik...” mondat némileg pontosításra szorult az ebben a műveletben alkalmazott, hagyományos és jelenlegi, tényleges hőmérsékleti értékekhez képest egyaránt, amelyeket jobban és részletesebben előír a „melegítés a szükséges mennyiségű meleg (a legalább 50 °C hőmérséklet elérése után 45–70 °C közötti hőmérsékleten tartott) víz hozzáadásával történik” módosítás, amely egyértelműbb, és következetesebb utasítást tartalmaz.

Végül hasonlóképpen, a sajtkészítési eljárás időtartamára vonatkozó, „A feldolgozás ideje, az alvadék hozzáadásától kezdve a termék asztalra vagy tálcára történő kirakásáig átlagosan 80-90 perc körül van” rendelkezés módosításra, pontosításra került, az alábbiak szerint: „A feldolgozás ideje, az alvadék hozzáadásától a termék asztalra vagy tálcára történő kirakásáig 80-90 perc körül van, de legfeljebb 110 perc”.

- 4.2.6. A sózás időtartamát az „A kezelés 36–48 órán át tart” mondat szabályozza. A hagyományos eljárás pontosabb definíciója, és az élelmiszerek általános sótartalmának folyamatosan változó célhatárértékéhez kapcsolódó paraméterek kisebb mértékű határozatlansága érdekében, a vonatkozó előírás az alábbiak szerint módosul: „A (sózási – a szerk.) kezelés időtartama legfeljebb 48 óra” (az előírás további része változatlan marad). A sózás legrövidebb időtartamára vonatkozó előírás törlése által lehetővé válik a folyamat fokozatos alakulásának figyelembevétele, az egészséges életmóddal kapcsolatos állandó célkitűzésekhez képest, a minimális időtartam betartásának kötelezettsége nélkül – az időtartam, amely a termék organoleptikus (érzékszervi) tulajdonságainak megváltoztatása nélkül tovább csökkenthető, kölcsönhatásban van a folyamat eredményeivel.
- 4.2.7. Az érés során, a sajtformán keletkező – a tenyésztett baktériumkultúrák őshonos mikroflórájára jellemző törzsek szaporodásával járó – bevonat változó színére történő utalással kiegészítésre került a kölcsönhatásban lévő tényezők leírása a természetes élesztők hozzáadásának előírnyzásával, amelyek hasznosak a kéregben lévő, a szóban forgó törzsek kívánatos szaporodásához hagyományosan szükséges savtompítási feltételek előidézéséhez. Tehát az „ezen őshonos baktériumtörzsek szaporodása” szöveg után beszúrára kerül a következő: „Természetes élesztők hozzáadása a kéreg savtompításának elősegítése érdekében engedélyezett”.

Az érés időtartamának pontosabb meghatározása érdekében, a viszonylagos és hozzávetőleges „a termék sózásának befejezésétől számított hatvanadik napon” meghatározás helyett célszerűnek bizonyult az egyértelműbb és a gyakorlatnak jobban megfelelő „... a termék formába rakásától kezdve” meghatározás, amely egy világosan és pontosan meghatározott műveletre utal.

5. cikk – A késztermék jellemzői

A késztermék jellemzőinek leírásában az alábbi, nem lényegi módosítások történtek:

Az eredeti: „kora: legalább hatvan napja érlett” meghatározás a világosabb és helyesebb „érlelés: legalább hatvan nap” meghatározásra módosult (valójában pusztán a szóhasználatban történt módosításról van szó).

A szárazanyag zsírtartalmának meghatározása, az eredeti szövegben történt, a többi szöveggel összehasonlítva is nyilvánvaló elírás javítását követően, most így hangzik:

szárazanyag zsírtartalma: > 50 % (< 50 % helyett)

A sajtforma átmérőjét és magasságát módosított mérettartomány jelöli, az alábbiak szerint:

Jelölő	Eredeti méretek	Módosított méretek
Átmérő	36–38 cm	34–38 cm
Magasság	8–10 cm	8–11 cm

(a szabályos és megfelelő természetes érési folyamat végén az egyes sajtformák esetében előforduló, a szorítópánt hatására, illetve a sajt oldalának és felületének csekély mértékű formához történő igazodása következtében létrejött, – korlátozott mértékű, ám elkerülhetetlen – méretváltozások pontosabb besorolása céljából).

8. cikk – Ellenőrzések

A rendelkezés az érvényben lévő előírásoknak megfelelően kiegészítésre kerül az ellenőrző szervezethez vonatkozó valamennyi azonosító hivatkozással és elérhetőségeivel.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról ⁽³⁾

„STELVIO”/„STILFSER”

EK-sz.: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012

OFJ () OEM (X)

1. Elnevezés:

A „Stelvio” vagy „Stilfser” elnevezés, a Bizottság 2007. február 15-i 148/2007/EK rendeletében szabályozott, az Európai Unió 2007. évi L 46. számú Hivatalos Lapjában közzétett, oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába, oltalom alatt álló eredetmegjelölésként (OEM) bejegyzésre került.

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 legalább hatvan napig érlelt „Stelvio” vagy „Stilfser” fogyasztásra bocsátásakor henger formájú, lapos vagy majdnem lapos oldallapokkal és egyenes vagy enyhén homorú felülettel, és az alábbi méretekkel jellemezhető: 8–10 kg közötti súly, 34–38 cm közötti átmérő és 8–11 cm közötti magasság. A szárazanyag zsírtartalma legalább 50 %, a nedvességtartalom pedig kevesebb, mint 44 %. A kéregnek a narancssárgától a narancsos barnáig változó, jellegzetes színárnyalattal kell rendelkeznie. A tömör szerkezetű, képlékeny és rugalmas állagú sajtészta világossárga és szalmasárga közötti színezetű, kis és közepes nagyságú, szabálytalan lyukakkal.

A „Stelvio” vagy „Stilfser” sajt egészben vagy darabolva, az eredetmegjelölést tartalmazó címkével ellátva kerül forgalomba.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

A „Stelvio” vagy „Stilfser” sajt előállítása a földrajzi területről származó, túlnyomórészt az előállítási területen termesztett takarmánynövényekkel táplált tehének tejének felhasználásával történik, amelynek fehérjetartalma > 3,10 %. A tej lehet valamivel soványabb annak érdekében, hogy a termék zsírtartalma 3,45 és 3,60 % közötti legyen.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

A hegyi legelőhelyeken (malga) a tehének takarmányának jelentős része friss fű; míg az istállóban tartott tehenekeket elsősorban az előállítási területről származó takarmányszénával, silózott takarmányfűvel etetik, egyedenként legfeljebb 15 kg-ig. Adható még az előállítási területről származó silókukorica, szárított takarmány, árpa, rozs, tritikálé, durumbúza, zab és kukorica, az ezekből készült termékek és melléktermékek formájában, továbbá az öt elsőként megnevezett növény szalmája; ezenkívül felhasználhatók még: olajos magvak, az ezekből készült termékek és melléktermékek, géntechnológiával

⁽³⁾ L. 2. lábjegyzet

nem módosított szója, repce, len, akár részben hántolt napraforgó; szárított cukorrépapép; sörtönköly és szárított almatörköly; cukorrépa; burgonya; sörélesztő; melasz; szentjánoskenyér; porított tejtermékek; a nem fehérjebomlásból származó aminosavak és értékes fehérjék; növényi zsírok.

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

A termékleírásban, illetve a jelen dokumentumban ismertetett valamennyi művelet – a szarvasmarhatenyésztéstől kezdve a fejésen, a tej begyűjtésén és feldolgozásán keresztül a sajtgyártásig és a sajt érleléséig – a 4. pontban körülírt földrajzi területen történik.

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

Az egész sajtformákat csak az eredetmegjelölésnek megfelelő azonosító címke ráhelyezését követően darabolják. A darabolt „Stelvio” vagy „Stilfser” csomagolása történhet az előállítási területen kívül is. A darabolt „Stelvio” vagy „Stilfser” sajt az eredetmegjelölésnek megfelelő azonosító címkével, vagy a csomagoláson elhelyezett öntapadó címkével, és/vagy a „Stelvio” vagy „Stilfser” oltalom alatt álló eredetmegjelölést feltüntető előnyomott fóliával ellátva kerül forgalomba.

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

Az egész „Stelvio” vagy „Stilfser” sajtformák az eredetmegjelölésnek megfelelő azonosító címkével kerülnek forgalomba; a gyártási tételt, a gyártás időpontját és a gyártó kódját tartalmazó címkét csak a hatvan napja elélt sajtformákon helyezik el.

A termék az eredetmegjelölést feltüntető, megfelelő címkével ellátva kerül forgalomba.

Az eredetmegjelölést azonosító címkét egy piros színű, „Stilfser-Stelvio” felirat alkotja.

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

A szarvasmarha-tenyésztés, fejés, a tej begyűjtése és feldolgozása, a „Stelvio” vagy „Stilfser” sajt gyártása és érlelése műveleteinek végzésére meghatározott földrajzi területet Bolzano önálló tartomány alábbi területei alkotják: Val Venosta, Burgraviato, Salto-Sciliar, Val Pusteria, Val d'Isarco, Bolzano község közigazgatási területe. A területen összességében nyolcvannégy község adózási és közigazgatási területe értendő.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel:**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai:*

A „Stelvio” vagy „Stilfser” sajt előállítása a hagyományoknak megfelelően a termékleírásban meghatározott földrajzi területen történik, és az idők során megőrizte a termelés fő központját jelentő és az eredetmegjelölést minősítő Stelvio-Stilfser hegyvidéki terület alkotta alpesi környezetnek tulajdonítható fő sajátosságait. Az alto-adigei alpesi terület homogén éghajlati- és talajviszonyai befolyásolják a szarvasmarhák fő táplálékként használt takarmány, következésképp a földrajzi területen, a megfelelő tej felhasználásával előállított sajt minőségét.

Néhány régi leírás beszámol a hegyi legelőkön termő, a jobb minőségű tej biztosítása érdekében leginkább alkalmazkodó füvekről (marbl és madaun). A földrajzi terület sajátos környezeti és éghajlati viszonyai a terület hegyvidéki jellegéből adódnak – ahol régóta, 500 és 2 000 m közötti magasságban, mindig is voltak állattartó gazdaságok („maso”-k), és ezek a sajt érlelése során, az őshonos mikroflóra hatásai mellett szintén fontos szerepet kapnak. Ezek a kivételes és megismételhetetlen környezeti tényezők, az előállítás hagyományainak történelmi fejlődésével együtt, hozzájárulnak a „Stelvio” vagy „Stilfser” oltalom alatt álló eredetmegjelölés azon fő sajátosságainak kialakulásához, amelyektől előállítása egyedi, önálló, és teljes mértékben felismerhető rajta a területi feltételek.

5.2. *A termék sajátosságai*

A terméknek, a 3.2 pontban ismertetett jellemzőin kívül van néhány, az alábbiakban összefoglalható, különösen eredeti és jellemző sajátossága:

— kéreg színe: a sárgás-narancssárgától a narancsos-barnáig változik,

- íz: aromás, markáns, olykor szúrós,
- a szárazanyag zsirtartalma: 50 %, vagy magasabb.

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 hegyi legelőkön tartott tehének friss fűvel történő takarmányozása, az istállóban tartott állatoknak az előállítási területről származó, túlnyomórészt takarmánynövényekkel és silózott fűvel történő etetése, valamint a tőlük származó tej kizárólag a sajátos hegyvidéki és talaj-adottságokkal jellemezhető előállítási területen történő felhasználása, továbbá a hegyi legelőkön termő különleges növények és a különféle aerob baktériumtörzsekből álló, őshonos mikroflóra – mindezek olyan tényezők, amelyek hozzájárulnak, hogy a sajt természetes érése során olyan megkülönböztető jegyek alakuljanak ki, amelyek a termék összetéveszthetetlen organoleptikus (érzékszervi) tulajdonságait eredményezik. Ezek a tényezők ugyanis meghatározó módon jellemzik nemcsak a kéreg színét, hanem a termék ízének, aromájának összetéveszthetetlen jellegét is. Emellett a tehének takarmánya összességében meglehetősen kiemelkedő arányú zsirtartalmat eredményez a szárazanyagban.

A fenti, a késő középkorig visszanyúló, történelmileg is igazolt, a jellegzetes helyi szokásokban és intézményekben – köztük a „maso”-ban – megszilárdult okoknál fogva, amelyek a termék és előállítási folyamatának a stilfi (Stelvio) sajtüzemben leírt 1914-es ismertetéséhez vezettek, az egész területen meghonosodott egy jelentős gazdasági környezet, amelyben a termékleírás megfelelő iratokkal és jegyzékekkel dokumentált teljesítése az állattenyésztők és a feldolgozók részére is kötelező érvényű, a területen működő alanyok felismerését azonosító rendszerek segítik, a feldolgozásról, a gyártásról és az eredetmegjelölés elhelyezéséről pedig nyilvántartást vezetnek.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(Az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése ⁽⁴⁾)

Ez a közigazgatási szerv a „Stelvio” vagy „Stilfser” OEM elismerésére irányuló javaslatnak az Olasz Köztársaság 2011. szeptember 19-i, 218. számú Hivatalos Közlönyében történő közzétételével, a fenti kérelem vonatkozásában elindította a nemzeti kifogásolási eljárást.

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 a minisztérium honlapján (www.politicheagricole.it), (a képernyő jobb felső sarkában) a „Qualità e sicurezza” (Minőség és biztonság) címszóra, majd a „Disciplinari di produzione all’Esame dell’UE” („Az uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások”) menüpontra kattintva.

⁽⁴⁾ L. 2. lábjegyzet