

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

(2014/C 188/07)

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

„MANTEQUILLA DE SORIA”

EK-szám: ES-PDO-0105-01110 – 2013.4.19.

OFJ () OEM (X)

1. A termékleírás módosítással érintett szakaszcíme

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Nemzeti előírások
- Egyéb [részletezze]

2. A módosítás típusa

- Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló módosítása
- Olyan bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának módosítása, amely esetében sem az egységes dokumentum, sem az összefoglaló nem került közzétételre
- 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 (510/2006/EK rendelet 9. cikk (4) bekezdés)

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

⁽²⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o. A rendeletet felváltotta az 1151/2012/EU rendelet.

3. **Módosítás(ok)**

A származás igazolása

Az oltalom alatt álló vaj minőségének és eredetének biztosítása érdekében a bekezdés felesleges tartalmi részei kimaradnak, ezáltal hangsúlyosabbá válnak az ellenőrzési elemek.

A szolgáltatási irányelv előírásainak megfelelően kimaradnak a gazdaságok előzetes értékelései.

Az áruk szabad mozgására való tekintettel kimaradnak a Szabályozó Tanács általi engedélyezésre és ellenőrzésre való utalások.

Az előállítás módja

A bekezdés 1. pontja kiegészül az állatok takarmányozási rendszerére vonatkozó követelménnyel, amelyet az oltalom alatt álló vaját előállító gazdaságoknak kell teljesíteniük.

A tejszín kinyerésére szolgáló eljárás leírása hibás, ezért javításra szorul. A javítás alkalmat adott az előállítás módjának alapos felülvizsgálatára is.

Ennek megfelelően, a tejnek az üzemben történő átvételére vonatkozóan kimaradnak az üzem belső önellenőrzési szintjén végzett műveletek, mivel említésük a termékleírásban indokolatlan.

Az alkalmazott hűtési módszer típusának nincs jelentősége, ezért kimarad a lemezes hőcserélő alkalmazásával történő hűtés többszöri említése, ami a területen várható technológiai fejlődést is korlátozná.

Módosulnak a szükségtelenül szigorú hőmérsékleti tartományok, mint például a tej tárolásának, a zsír vízzel történő kimosásának stb. nagyon szűk, 2 °C és 4 °C közötti tartományai, mivel a szakértők szerint az 1 °C és 6 °C közötti tartomány az előállítási folyamat teljes időtartama alatt megfelelően biztosítja a termék változatlan tulajdonságait, nem károsítja a végeredményt, és pontosabban alkalmazkodik az alkalmazott technológia és gépek paramétereire. Ezért a legmagasabb hőmérsékletet elég 6 °C-ban meghatározni.

A fentiek értelmében a tejszín kinyerésének folyamatát hibásan megfogalmazó bekezdés teljes egészében kimarad, és helyébe másik kerül. Tehát a következők helyébe:

„A tejet lemezes hőcserélő alkalmazásával (15 másodpercig 57 °C és 68 °C közötti hőmérsékleten) hőkezelik, majd leförlése és a szennyeződések eltávolítása végett centrifugálják. A 30 °C és 40 °C közötti hőmérsékleten nyert tejszínnek pasztörizálásáig 38–45 tömegszázalék közötti zsírtartalommal és 13 Dormic-foknál kisebb savassággal kell rendelkeznie. Ezt követően lehűtik, és pasztörizálásáig 2 °C és 4 °C közötti hőmérsékleten tárolják”.

az alábbiak kerülnek:

„A tejet leförlése és a szennyeződések eltávolítása végett hőkezelik. E folyamat során 40 °C és 55 °C közötti hőmérsékleten megy végbe a tejszín centrifugálással történő kinyerése. A tejszínnek 38–45 tömegszázalék közötti zsírtartalommal és 13 Dormic-foknál, vagy ezzel egyenértékű más egységben kifejezett értéknel kisebb savassággal kell rendelkeznie. Ezt követően lehűtik, és pasztörizálásáig legfeljebb 6 °C hőmérsékleten tárolják”.

Ezt az indokolja, hogy a tej a hőkezelési hőmérsékletet (57 °C–68 °C) a kezelés végén, a tejszín kinyerése után éri el, és ezért ennek a paraméternek nincs jelentősége sem a tejszín kinyerése, sem azt követően, a vaj előállításának szempontjából. Másrészt, a tejszín kinyerése rendszerint 40 °C és 55 °C között történik, és ezt ajánlják a berendezések gyártói is, mivel ebben a hőmérsékleti tartományban könnyebb a kinyerés, elkerülhető a zsírszemcsék mechanikai hatás okozta töredezése, csökken a lipázok aktivitása és a bomlási folyamatok mértéke. A fentieket alátámasztják a következő kiadványok: Ralph Early munkája, a „Technology of dairy products” (Blackie Academia & Professional), az IDF közlöny 271. számának „Cream pasteurization technology” című, T. Bøgh-Sørensen által írt 7. fejezete, a „Tratamiento específico para diferentes tipos de nata”, amelynek szerzője Carlos Gandolfo (www.agrotterra.es) és a „Manual de Industrias Lácteas” (Tetra Pack Processing Systems AB, 2003) 8. fejezete.

Nyitva marad az a lehetőség is, hogy a tejszín savasságát a jövőben egyenértékű módszerekkel, például pH-egységekben történő méréssel határozzák meg.

A tejszín pasztőrözési szakaszában kimaradnak a pasztőrözés paraméterei, mivel ezeket maga a hőkezelés – ami mellesleg az üzem egyik kritikus ellenőrzési pontja – definíciója határozza meg.

Az érlelési szakaszban kimarad a 18 és 28 Dormic-fok közötti savasság, mint az érlelési folyamat megszakításának pillanatát meghatározó paraméter, mivel az érlelés folytatása szempontjából figyelembe veendő paraméter nem a savassági érték, hanem az érlelés kezdetétől eltelt idő (12 és 15 óra között), tehát az az idő, amely alatt az oltóanyagok hatásukat kifejtették.

Ebben a szakaszban kimarad az is, hogy a tejszínt 4 órán át kell hidegen tartani, mivel a tejszín kihűlésének hozzávetőleges időtartama a tétel térfogatától függ, és ezért nem lehet rögzített. Ugyanakkor a tejszín stabil hőmérsékletének fenntartása érdekében a tartály hőmérsékletét folyamatosan ellenőrzik, tehát a tartályban töltött idő nem rejti magában a károsodás kockázatát.

Lehetőséget biztosítva más analitikai technikák bevezetésére, a gyúrási fázisban kimarad, hogy a vaj nedvességtartalmát infravörös nedvességmérővel kell elemezni.

Címkézés

Az áruk szabad mozgására való tekintettel kimaradnak a Szabályozó Tanács általi engedélyezésre és ellenőrzésre való utalások.

Az eredetmegjelölés logója marad, azonban ennek a címkéken való kötelező feltüntetése kimarad.

Nemzeti követelmények

Frissítés az oltalom alatt álló eredetmegjelöléseket és földrajzi jelzéseket érintő érvényes jogszabályoknak megfelelően.

Ellenőrző szerv

Az ellenőrző szerv jelenleg mint illetékes hatóság az Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León.

A javasolt változtatásokat kérelmező csoportosulást, a „Mantequilla de Soria” eredetmegjelölés Szabályozó Tanácsát, Soria tartomány termelői és feldolgozó ágazatainak képviselői szerveként, a termékleírás módosításában jogosan érdekelt félnek tekintik.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

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

„MANTEQUILLA DE SORIA”

EK-szám: ES-PDO-0105-01110 – 2013.4.19.

OFJ () OEM (X)

1. **Elnevezés**

„Mantequilla de Soria”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Spanyolország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. A termék típusa

1.5. osztály: Olajok és zsírok (vaj, margarin, olaj stb.)

⁽³⁾ A rendeletet felváltotta az 1151/2012/EU rendelet.

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A Soria tartomány meghatározott településeinek tejtermelő gazdaságaiban előállított, a fríz, az alpesi barna és e kettő keresztezéseinek megfelelő fajtájú tehén tejéből származó zsírtartalmú anyagból készült vaj.

Az eredetmegjelölés oltalma alatt álló elnevezés kiterjed mindhárom, hagyományosan előállított változatra: natúr, sózott és édes.

Ezek fizikai-kémiai és érzékszervi tulajdonságai:

1. Natúr vaj:

Fizikai-kémiai tulajdonságok:

- Zsírtartalom: Legalább 82 %(m/m)
- Szárazanyag-tartalom zsír nélkül: Legfeljebb 2 %(m/m)
- Nedvességtartalom: Legfeljebb 16 %(m/m)

Érzékszervi tulajdonságok: Színe a szalmasárgától az elefántcsontig terjed. Illata gyenge vagy közepesen erős diacetil. Íze igen könnyű, savas. A szájban mérsékelten gyorsan olvad. Viskozitása közepes. Aromája a friss tejszínt idézi. Utóíze mérsékelten hosszú ideig érezhető.

2. Sózott vaj:

Fizikai-kémiai tulajdonságok:

- Zsírtartalom: Legalább 80 %(m/m)
- Szárazanyag-tartalom zsír nélkül: Legfeljebb 4 %(m/m)
- Nedvességtartalom: Legfeljebb 16 %(m/m)
- Konyhasó: Legfeljebb 2,5 %(m/m)

Érzékszervi tulajdonságok: Elefántcsontszínű. Vágáskor enyhén szemcsés felületet ad. Illata az enyhén éret tejszínére emlékeztet. Íze erősen sós. A szájban mérsékelten gyorsan olvad. Viskozitása közepes. Aromája a tejszínt idézi. Utóíze rövid ideig érezhető.

3. Édes vaj:

Fizikai-kémiai tulajdonságok:

- Zsírtartalom: Legalább 39 %(m/m)
- Szárazanyag-tartalom zsír nélkül: Legfeljebb 35 %(m/m)
- Nedvességtartalom: Legfeljebb 25 %(m/m)
- Szacharóz: 20–35 %(m/m)
- Adalékok: b-karotin és/vagy kosnillal a díszítőrétégben.

Érzékszervi tulajdonságok: Csontszínű, kivéve a külső felületet, amely narancs- vagy rózsaszínbe hajlik. Vágáskor habos jellegű, enyhén-közepesen nyitott, mégis kompakt felületet ad, amelyen szétszórtan cukorkristály-rizsszem méretű repedések láthatók. Illata a diacetil illatának felel meg, enyhén karamelles beütéssel. Íze intenzíven édes, gyengén savas. A szájban mérsékelten gyorsan vagy gyorsan olvad. Viskozitása közepes. Aromája a tejszínt idézi, enyhén növényre is emlékeztet. Utóíze mérsékelten hosszan vagy hosszan érezhető.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

A vaj előállítására a Soria tartomány részét képező földrajzi területen található állattartó gazdaságokból származó tejet használják. A földrajzi terület a tartomány legmagasabb és leghidegebb része, ahol a tejtermelés hagyományos tevékenység, és amelynek rideg és száraz, jellegzetes növényzetű legelői a tejnek, ezen keresztül pedig a vajnak is egyedi tulajdonságokat kölcsönöznek.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)

A takarmányozási rendszer, az éghajlati tényezők és a természeti erőforrások elérhetőségének függvényében, a szokásos időszakokban a legeltetésen alapul. A fennmaradó időben lehetőleg a földrajzi területről származó szilázst, szárított szalastakarmányt, gabonaőrleményt és/vagy száraztakarmányt használnak takarmányozásra.

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

A tejtermelés és a vaj előállításának folyamata a meghatározott földrajzi területen megy végbe.

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

—

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

Az oltalom alatt álló vajat tartalmazó tartályok feliratain, nyomatain vagy címkéin kötelező feltüntetni az „Oltalom alatt álló eredetmegjelölés” és a „Mantequilla de Soria” feliratokat.

Az oltalom alatt álló, fogyasztásra szánt vajat kiszállítása előtt a megjelölés megfelelését tanúsító jelzéssel – sérthetetlen és csak egyszer felhasználható ellenőrző címkével – kell ellátni.

Az ellenőrző címke tartalmazza az eredetmegjelölés logóját, valamint egy alfanumerikus kulcsot, amelynek alapján utólag rekonstruálható a termék útja; ezt a kulcsot natúr vaj esetén arany színű, édes vaj esetén rózsaszínű, sózott vaj esetén kék sávon helyezik el.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A tejtermelés területe és a Mantequilla de Soria előállítási területe 169 települést foglal magában, amelyek mindegyike Soria tartományban található:

Abejar; Adradas; Ágreda; Alconaba; Alcobilla de Avellaneda; Aldealafuente; Aldealices; Aldealpozo; Aldeal-señor; Aldehuela de Periañez; Aldehuelas, Las; Alentisque; Aliud; Almajano; Almaluez; Almarza; Almazán; Almazul; Almenar de Soria; Arancón; Arcos de Jalón; Arévalo de la Sierra; Ausejo de la Sierra; Barca; Bayubas de Abajo; Bayubas de Arriba; Beratón; Berlanga de Duero; Blacos; Bliccos; Borjabad; Borobia; Buberos; Buitrago; Burgo de Osma-Ciudad de Osma; Cabrejas del Campo; Cabrejas del Pinar; Calatañazor; Caltojar; Candilichera; Cañamaque; Carabantes; Carrascosa de Abajo; Carrascosa de la Sierra; Casarejos; Castilfrío de la Sierra; Castillejo de Robledo; Castilruiz; Centenera de Andaluz; Cerbón; Cidones; Cigudosa; Cihuela; Ciria; Cirujales del Río; Coscurita; Covalada; Cubilla; Cubo de la Solana; Cueva de Ágreda; Dévanos; Deza; Duruelo de la Sierra; Escobosa de Almazán; Espeja de San Marcelino; Espejón; Estepa de San Juan; Frechilla de Almazán; Fresno de Caracena; Fuentearmegil; Fuentecambrón; Fuentecantos; Fuentel-monge; Fuentelsaz de Soria; Fuentepinilla; Fuentes de Magaña; Fuentestrún; Garray; Golmayo; Gómara; Gormaz; Herrera de Soria; Hinojosa del Campo; Langa de Duero; Losilla, La; Magaña; Maján; Matabreras; Matamala de Almazán; Medinaceli; Miño de San Esteban; Molinos de Duero; Momblona; Monteagudo de las Vicarías; Montenegro de Cameros; Morón de Almazán; Muriel de la Fuente; Muriel Viejo; Nafria de Uceró; Narros; Navaleno; Nepas; Nolay; Noviercas; Ólvega; Oncala; Pinilla del Campo; Portillo de Soria; Póveda de Soria, La; Pozalmuro; Quintana Redonda; Quintanas de Gormaz; Quiñonera, La; Rábanos, Los; Rebollar; Recuerda; Renieblas; Reznos; Rioseco de Soria; Rollamienta; Royo, El; Salduero; San Esteban de Gormaz; San Felices; San Leonardo de Yagüe; San Pedro Manrique; Santa Cruz de Yanguas; Santa María de Huerta; Santa María de las Hoyas; Serón de Nájima; Soliedra; Soria; Sotillo del Rincón; Suellacabras; Tajahuerce; Tajueco; Talveila; Tardelcuende; Taroda; Tejado; Torlengua; Torreblacos; Torrubia de Soria; Trévago; Uceró; Vadillo; Valdeavellano de Tera; Valdegeña; Valdelagua del Cerro; Valdemalque; Valdenebro; Valdeprado; Valderrodilla; Valtajeros; Velamazán; Velilla de La Sierra; Velilla de los Ajos; Viana de Duero; Villaciervos; Villanueva de Gormaz; Villar del Ala; Villar del Campo; Villar del Río; Villares de Soria, Los; Villaseca de Arciel; Vinuesa; Vizmanos; Vozmediano; Yanguas.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A soriai vaj tulajdonságai szorosan összefüggnek azzal, hogy olyan tehenek tejéből készül, amelyek megkülönböztető jellegű éghajlati és magassági feltételek között előállított terményekből táplálkoznak.

Soria tartomány átlagos tengerszint feletti magassága 1 026 m. A különösen zord éghajlati viszonyokhoz az a tény is hozzájárul, hogy Soria a Spanyolország középső vidékein található fennsíkon belül átlagban az egyik legmagasabban fekvő és legtagoltabb felszínrajzú tartomány.

A 1 500 méter feletti legmagasabban fekvő területek legelőinek többsége csak nyáron használható; az 1 000–1 500 méter magas középső területek jelentős részét erdők borítják, bár tavasztól ősziig használható legelőkkel is rendelkeznek; a 900 és 1 000 méter közötti magasságon található átmeneti területek kevésbé alkalmasak a mezőgazdasági tevékenységre, ezért szinte egész évben legelőként működnek; és végezetül a 900 méternél alacsonyabb területek főként a növénytermesztést szolgálják. Az öntözés nélküli rendszerben a gabonafélék és a takarmánynövények, míg a tartomány déli részének legmélyebb völgyeiben folytatott öntözéses gazdálkodásban a kukorica a leggyakoribb kultúra. A tartománynak a termelés és az előállítás hagyományával nem rendelkező déli, legmelegebb és alacsonyabban fekvő részei nem tartoznak a földrajzi területhez.

A soriai tájra jellemző a mezőkön szabadon legelő szarvasmarha látványa.

A rideg, száraz, jellegzetes növényzetű legelők a tejnek, ezen keresztül pedig a vajnak is egyedi tulajdonságokat kölcsönöznek.

A vaj készítésének régi, manzadero (fából készült cső) segítségével történő kézműves előállítása, és a mai, szakaszosan működő köpülődobos eljárás során a zsírszemcsék egyesítése hasonló módon történik. A manzadero ezt kézi erővel mért ütésekkel valósította meg, amelyek dugattyú módjára egyesítették a szemcséket és a mai köpülő (szakaszos működésű köpülődob) pedig ugyanezt a hatást a mozgásából adódó nyomás révén éri el.

5.2. A termék sajátosságai

A vaj előállításának egyéni jellege, hogy a tejenzimeket nem az érlelési szakasz kezdetekor, hanem csak 3–4 órával később adják a tejhez, ami biztosítja a végtermék tökéletes külső megjelenését és megkülönböztető jellegét.

Ami az édes vaj szirupjának elkészítését illeti, itt a régi recept szerint járnak el, és a termék megjelenése is a régi idők esztétikáját és formáit idézi.

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 ok-okozati kapcsolat

A „Mantequilla de Soria” történetét számos történelmi utalás bizonyítja. 1845-től napjainkig a szóban forgó vaj kétségbevonhatatlan és gazdag hagyományát számos vélemény, hír, információ, adat stb. támasztja alá, ezért földrajzi elnevezése megfelelő hírnévnek és ismertségnek örvend.

A hírnevet – annak ellenére, hogy nagyon ritkán lakott térségről van szó, amely a földrajzi elnevezés ismertsége tekintetében csekély hatást gyakorol a médiára – csak maga a tej, illetve az előállítási folyamat sajátos jellemzői indokolhatják, amelyek együttesen eredményezik a fogyasztók megkülönböztetett figyelmét kéri demlő vaját.

A szarvasmarhák takarmányozására használt legelők és kultúrák típusát és összetételét meghatározó szélsőséges éghajlati viszonyokat a terület domborzata alakította ki. A tej – és ezen keresztül a vaj – zsírtartalmának zsírsavösszetételét és jellegzetes tulajdonságait a sajátos takarmányozás határozza meg.

Másrészt a térséghez olyan sajátos hagyományok kapcsolódnak, mint a manzadero és a szakaszos működésű köpülődob használata, amelyek a termék előállításának a minőséget is befolyásoló különleges módját határozzák meg.

Említést érdemel a térségnek az az egyedülálló hagyománya, hogy a cukrászüzemekben a természetes vajból édes vajat állítanak elő.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(510/2006/EK rendelet ⁽⁴⁾ 5. cikk (7) bekezdés)

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/informacion_al_ciudadano/calidad_alimentaria/4_condiciones_DOP/index.html

⁽⁴⁾ Lásd a 3. lábjegyzetet.