

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

(2015/C 142/15)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„SILTER”

EU-szám: IT-PDO-0005-01252 – 2014.8.6.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés

„Silter”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.3. osztály: Sajtok

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Silter” henger alakú, 34–40 cm átmérőjű, egyenes vagy enyhén domború oldalú sajt, magassága 8–10 cm között változik. Súlya az érlelési időszak végén 10–16 kg között van, keménynek látszó héjának színe az olajozásnak és az érlelésnek köszönhetően barnába hajló szalmasárga.

A sajtészta szerkezete tömör, nem túl rugalmas, kis- vagy közepes méretű, jó elosztású lyukacossággal. A termék szárazanyagra vetített zsírtartalma 27 % és 45 %-a közötti, víztartalma legfeljebb 40 % lehet.

Kóstoláskor édes íz érezhető, nem keserű, viszont a nagyon érett terméken sós és/vagy csípős beütés érződik. Illata és aromája tartós, az előállítási területre jellemző; a leginkább érezhető illatok és aromák: az aszalt gyümölcsé, a vajé és a tehéntejé, a zöld vagy száraz takarmányé, a gesztenyeliszte és (az érlelőhelyiségeként értendő) „silter”-é.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

A részben, természetes úton fölözött, nyers tej kizárólagos felhasználásával készülő „Silter” sajt előállítását egész évben végzik. A gazdaságokban a tejelő tehenek legalább 80 %-a a jellegzetes hegyi fajtákhoz (Bruna, Grigio Alpina és Pezzata Rossa) tartozik. A gazdaságokban az összes tejelő tehen legalább 60 %-a Bruna fajtájú.

A tejelő tehenek tápláléka fű és/vagy széna; silózott vagy bálázott takarmány adása nem engedélyezett. A „Silter” sajt előállítási területe teljes egészében hegyvidéki terület, amelynek természetes kötöttségei – mint a magasság, a lejtés és az éghajlat – hatással vannak a takarmány szezonális előállítására. A fentiekben ismertetett helyzet befolyásolja a tejelő tehenek táplálkozását.

Az előállítási területről származó takarmány (széna és/vagy fű) a tejelő teheneknek éves szinten adott összes szárazanyag-fejadagjának legalább 50 %-át teszi ki. A takarmány kiegészítéseként adott koncentrátum mennyisége nem érheti el az állatok fejadagjának 40 %-át.

A fenti százalékos arányok az óvatosság elve alapján kerültek meghatározásra, tekintettel arra, hogy a „Silter” előállítása olyan hátrányos elhelyezkedésű hegyvidéken történik, ahol a szárított takarmány előállítása (silózott takarmány nem adható) némelyik esősebb évben olykor nehézkes, a koncentrált takarmány előállítása pedig nem alkalmazható. Az állatok fejadagjában az előállítási területről származó takarmány általában a fentieknél jóval nagyobb arányban van jelen, főleg akkor, amikor a teheneket az év nagyobb részében legelőn tartják. Noha a legeltetés nincs kötelezően előírva, a tavaszi és őszi időszakban a völgyekben, nyaranta pedig a magashegyi legelőkön – az évszakok alakulása függvényében – mégis igen elterjedt. Különösen a tehenek magashegyi legeltetése esetén, a takarmány teljes egészében az előállítási területről származik, és a koncentrátum legfeljebb az állatok napi átlagos fejadagjának

(¹) HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

30 %-a lehet. A takarmányozás fent ismertetett feltételeinek betartása esetén az év bármely szakaszában előállított „Silter” érzékszervi tulajdonságai és aroma-jellemzői azonosak lesznek. A „Silter” egyedi jellemzői tekintetében az előállítási területről származó, illetve a nyers tej feldolgozása során keletkező mikrobafajok biodiverzitása is meghatározó. Különböző (VALTEMAS 2012, FOOD FOR LIFE 2006) kutatási projektek során azonosították a sajtkészítésben szerepet játszó különböző mikroorganizmusokat, valamint vizsgálták a „Silter” fő sajátosságainak kifejlődéséhez alapvető fontosságú enzimyományokat. Az esetleges, nem az előállítási területről származó külső hatások kiküszöbölése érdekében a sajt készítő a területen őshonos mikroflórából válogatott tejsavbaktériumot használnak. Ezen tejsavbaktériumok fejlődése következtében jönnek létre a „Silter” sajtra jellemző aromás vegyületek és az egészen apró méretű lyukak. Ezenfelül az említett baktériumok meggátolják más olyan baktériumok kifejlődését, amelyek megjelenése a termék aromájának és ízvilágának megváltozását eredményezheti.

A „Silter” egyedi jellemzőit, valamint a földrajzi területtel való kapcsolatát az alábbiak biztosítják: a túlnyomórészt az előállítási területről származó fű és/vagy széna adása, a silózott takarmány mellőzése, az őshonos mikroflórával jellemezhető nyers tej és a megfelelő technológia alkalmazása.

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

Az előállítás azon műveletei, amelyeket az előállítási területen kell végezni, a következők: a tehének tenyésztése, a sajt készítés és a sajt érlelése.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

A „Silter” sajt egészben vagy darabolva kerül forgalomba. A darabolva forgalomba kerülő, előrecsomagolt terméknek tartalmaznia kell egy darabot a sajtforma eredetét igazoló oldalából és/vagy felszínéből.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

Az egész sajtformán az alábbiakat kell feltüntetni: a tejfeldolgozó üzem azonosító kódja, a gyártás időpontja, a származás igazolására szolgáló védjegy, a termékbe égetett védjegy, és az adott feltételek teljesülése esetén a magashegyi legeltetés ténye.

A sajt oldalán elhelyezett eredeti jelölés az alábbiakból áll: egy sor emberalakot ábrázoló, 80 mm magas camuni sziklarajz-szerű ábra és két havasi gyopár.



Az előállítás után 100 nappal a sajtnak legalább az egyik oldalába beleégetik az ívesen elrendezett „SILTER” elnevezést, amely alatt két havasi gyopár látható, középen pedig a „D.O.P.” („OEM”) rövidítés; a két havasi gyopár között egy aratási jelenetet ábrázoló camuni sziklarajz-szerű ábra látható.



Az előrecsomagolt terméken a törvény által előírt adatokon kívül el kell helyezni egy címkét, amelyen a termék azonosító logója, valamint a „Silter D.O.P.” („Silter OEM”) felirat szerepel. Ügyelni kell rá, hogy az okkersárga logó eredeti arányai és formái ne változzanak.



4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A termék előállításában érintett terület Valle Cominca Hegyközséget teljes egészében, a Brescia tartományban található Sebino Bresciano Hegyközséghez tartozó területekből pedig csak bizonyos részeket foglal magában. A termék előállításában összesen 47 település érintett.

A földrajzi terület az Iseói-tó (65,3 négyzetkilométeres) vízgyűjtő medencéje, valamint a Gavia és a Tonale alpesi hágó között helyezkedik el.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Silter” sajt előállítási területe Brescia tartomány előalpesi és alpesi sávjában húzódó hegyvidéket foglalja magában. Délen az Iseói-tó, északon pedig az Adamello hegylánc jelenléte alakítja és jellemzi a környezeti körülményeket.

A talaj eltérő kémiai jellegének, valamint az éghajlat- és hőmérséklet-változásoknak köszönhetően a terület növényvilága igen gazdag: a szubmontán vidékre jellemző, és a magasabban fekvő szubalpesi tájakon fejlődő növényfajok egyaránt megtalálhatók itt. Főleg a hegyvidéki tájakon számos réti és legelői élőhely található, a takarmánynövényként használt változatos növényfajtákkal, úgymint az Anthoxanthum spp. (borjúpázsit) és az Achillea spp. (cickafark). A hidegebb hónapokban a tejet adó állatokat a völgyekben elhelyezkedő réteken és a „maggengo”-nak nevezett, köztes magasságon elterülő májusi legelőhelyeken tartják; nyaranta pedig a magasabb hegyvidéken lévő 120 magashegyi legelő biztosítja az állatok részére a takarmányt.

A „Silter” sajtot számos kisebb üzemben is gyártják, ahol a gazdaságban előállított saját tej régi, a sajt készítő mesterek/állattenyésztők apáról fiúra átörökölt módszerek szerint kerül feldolgozásra és tartósításra. A „Silter” sajt hosszú érlelése következtében a termék hosszabb ideig eltartható, ami által a vidéki lakosok számára egész évben biztosított az étel.

A hagyományok szerint a főzött tejet már a kemencében, legalább két órát meghaladó időtartamú feldolgozási folyamatnak vetik alá, miközben az alvadék a savóban áll.

A sajt készítés fent említett utolsó szakaszának köszönhető a „Silter” sajttészájának olyan jellegzetes sajátosságai, mint a különleges porhanyósság és a korlátozott mértékű rugalmasság.

A „Silter” sajt érlelési folyamata meglehetősen hosszú, az előállítástól számított legalább 100 napig tart.

Így örökítik át az idők során a – völgylakóknak kezdettől fogva a fő táplálékforrását jelentő – sajt eltarthatóságának hagyományát.

Az érlelés – noha nem kizárólag – még napjainkban is a sajt névadójául szolgáló „silter”-nek nevezett, 7 °C és 20 °C közötti hőmérsékletű, 70–90 %-os páratartalmú jellegzetes érlelőhelyiségekben történik. Az érlelés során gondosan kezelik a terméket, ami a sajtformák olajozását és a deszkákra való rendszeres forgatását, továbbá a héjuk lekaparását jelenti. A hagyományosan átörökölt, és szakavatott kezek által végzett feldolgozási műveletek teszik teljessé a „Silter” sajt gyártási folyamatát.

Ez az előállítási technológia ipari körülmények között nem megismételhető, tehát a völgyekben és a „malgá”-nak nevezett alpesi legelőkön tevékenykedő sajt készítő mesterek sajátja, éppen azért, mert erősen kötődik a sajt készítő tudásához, akik az éghajlat, a takarmányt alkotó növényzet összetétele és növényfejlődési szakaszai függvényében határozzák meg a sajt előállításának időtartamát.

A „Silter” organoleptikus (érzékszervi) és szenzoriális sajátosságait területi és környezeti tényezők befolyásolják.

Héja kemény, a héjszín barnába hajló szalmasárga. A termék sajátosságai a hosszú érlelés, valamint a tisztítási műveletek eredményeképpen jönnek létre, beleértve a kézzel történő olajozást is.

Sajttészája kemény, porhanyós, nem túl rugalmas – az őshonos tej-mikroflóra egyenletes eloszlásának köszönhetően – kis- és közepes méretű lyukacsossággal; színe a téli hónapokban fehér, a tavaszi, továbbá nyári hónapokban pedig élénksárga.

Ízvilágában az édes íz a hangsúlyos, a keserű egyáltalán nem vagy alig érezhető, a nagyon érett terméken sós és/vagy csípős beütés érződik.

A takarmány összetevői között megtalálható őshonos növényfajok, amelyek olyan aromás vegyületeket tartalmaznak, mint például a kumarin, különös aromákat kölcsönöznek a tejnek, következésképp a „Silter”-nek is.

A sajttészta többé-kevésbé élénksárga színe is kizárólag a szarvasmarháknak adott, a földrajzi területre jellemző takarmánynövényektől, valamint azok karotinoid-tartalmától függ, ami pedig az egyes növényfejlődési szakaszok függvényében változik.

A karotinoidok ugyanis előidézhetik a színerősség változásait, mivel mind a hüvelyesek, mind a legelőkön megtalálható, nyár elején dúsan virágzó fészkesvirágúak intenzívebb szint kölcsönöznek a sajtnak. Télen pedig, a túlnyomórészt száraz takarmány adása következtében, a sajt színe halványabb, inkább fehérbe hajló.

Ismert, és apáról fiúra öröklődik a különböző feldolgozási műveleteknek – a tej lefőlésének, az alvadék főzésének és pihentetésének – időtartama és az azokhoz megfelelő hőmérséklet: ezeket a sajtkészítő mesterek, tapasztalataiknak köszönhetően, az érlelési és az Iseói-tó enyhébb éghajlatától az Adamello gleccsereihez közelebb fekvő völgyek zordabb vidékéig terjedő éghajlati tényezők függvényében korrigálhatják. Az apáról fiúra szálló előállítási technológia egyediségének alapja a nyers tej felhasználása, amelyben fennmaradnak a területen előállított tej tulajdonságai és az őshonos tej-mikroflóra sokszínűsége. Az említett technológia – amely hagyományosan a helyi állattenyésztők és sajtkészítő mesterek sajátja – teszi lehetővé az édes ízű, porhanyós szerkezetű sajttésztaival jellemezhető, jellegzetes „Silter” sajt előállítását.

A termék alacsony zsírtartalma, amely olykor a szárazanyag-tartalom 30 %-át sem éri el, abból adódik, hogy előállítása kizárólag részben főlözött tej felhasználásával történik. A tej lefőlésekor hűvös, jól szellőző helyen, legalább 8 órán keresztül szaporítják az előállítási területre jellemző tejsavbaktériumokat, amelyek hozzájárulnak a „Silter” ízének és aromájának kialakulásához. Ezenkívül az őshonos, heterofermentatív tej-mikroflóra szaporodása során alakul ki a sajttészta jellegzetes, kis- és közepes méretű lyukacssága.

Az alábbiak nélkülözhetetlenek a „Silter” aromájának, valamint porhanyós, enyhén rugalmas szerkezetének kialakulásáért felelős, őshonos tej-mikroflóra kialakulásához: a savó főzése, és a két óránál soha nem kevesebb feldolgozási idő, valamint az, hogy a sajtot a kemencében, savó alatt hagyják állni.

A sajt préselése kedvező hatással van a savóelválasztásra, továbbá a kezdeti héj-képződésre. A héj keménysége, továbbá a sárgától a barnáig változó színe a „silter”-nek nevezett helyiségekben elhelyezett deszkapolcokon, természetes hőmérsékleten történő hosszú érlelésnek, valamint a sajtfomák olajozásának és tisztításának köszönhető.

Az őshonos tej-mikroflóra által az érlelés során kibocsátott enzimek hasznosak az aszalt gyümölcs, a vaj és – az érlelőhelyiségként értendő – „silter” aromájának kialakulását előidéző vegyületek létrejöttéhez. Az említett, a „Silter” előállításához alapvető fontosságú tej-mikroflóra meglétét és változatosságát a területen található különféle sajtkészítő üzemekben végzett számos tanulmány és kutatás is alátámasztotta.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

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 „Prodotti DOP IGP” („OEM OFJ termékek”) címszóra, majd a „Prodotti DOP IGP STG” („OEM OFJ HKT termékek”) (a képernyő bal oldalán), végül a „Disciplinari di produzione all'Esame dell'UE” („Az uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások”) menüpontra kattintva.