

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban álló, kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem**

(2016/C 103/06)

A Bizottság a 664/2014/EU végrehajtási rendelet <sup>(1)</sup> 6. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban jóváhagyta az alábbi kisebb jelentőségű módosítást.

## KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

**Az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(2)</sup> 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban álló, kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem****„STRACHITUNT”****EU-szám: PDO-IT-02092 – 2015.11.24.****OEM ( X ) OFJ ( )****1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek**

A Consorzio per la Tutela dello Strachitunt Valtaleggio (a „Strachitunt Valtaleggio” védelmére alakult társulás)  
székhely Piazza Don Arrigoni 7  
c/o Sede Comunale  
24010 Veduggio (BG)  
OLASZORSZÁG  
Tel.: +39 3355754211  
E-mail info@strachitunt.it  
consorziostrv@pec.it

**2. Tagállam vagy harmadik ország**

Olaszország

**3. A termékleírás módosítással érintett szakaszcímei**

- A termék leírása
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb [részletezze]

**4. A módosítás típusa**

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek tekinthető módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását.
- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek tekinthető módosítása, amely szükségessé teszi a közzétett egységes dokumentum módosítását.

<sup>(1)</sup> HL L 179., 2014.6.19., 17. o.

<sup>(2)</sup> HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot.
- Bejegyzett HKT termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének negyedik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek tekinthető módosítása.

## 5. Módosítás(ok)

A termék leírásában 10–18 cm-ről 15–18 cm-re változott a sajtforma oldalmagasságáról szóló hivatkozás.

A módosítás iránti kérelem háttérében a megváltozott piaci igények állnak. A termék 2014 márciusában történt OEM termékként történő bejegyzése óta a fogyasztók körében a „Strachitunt” sajt egyre nagyobb elismerésnek örvend, és a forgalmazók részéről is egyre nagyobb érdeklődésre tart számot. A hegyek között megbúvó kis völgyben megtalálható OEM termék elősegítette a turizmus előmozdítását, a helyi termék iránti igény megnövekedését, illetve a termék közvetlen értékesítését – nemkülönben húzóerőként nyilvánult meg más helyi termékek értékesítéséhez, ami ösztönzőleg hatott ennek a hegyvidéki területnek a gazdaságára, és egyben fellendítette azt. Megfigyelték azonban, hogy a vásárlók körében kedveltebbek azok a sajtformák, amelyeknek alacsonyabb az oldala, következésképp valamivel kisebb darabokban kaphatók. A kisebb sajtformák egyszerre több igényt is kielégítenének: népszerűbbek a kisebb darabokat kedvelő vásárlók körében, jobban megfelelnek az előrecsomagolt terméket forgalmazó nagy értékesítési szervezetekkel szemben támasztott csomagolási követelményeknek, és a külföldi fogyasztók is szívesebben visznek haza kóstolót egy nem túl nagy súlyú formából. A fogyasztók és a forgalmazók megváltozott igényeinek kielégítése érdekében fontosnak tartjuk, hogy a kérelemben szereplő kisebb jelentőségű módosítás elfogadásra kerüljön, tekintettel arra, hogy a fentiek szerint megváltozott paraméterek nem befolyásolják sem a feldolgozás későbbi szakaszait, sem az érlelést, sem pedig a késztermék tulajdonságait, amelyek a termékleírásban felsoroltakkal továbbra is teljes mértékben megegyeznek.

### EGYSÉGES DOKUMENTUM

#### „STRACHITUNT”

EU-szám: PDO-IT-02092 – 2015.11.24.

OEM ( X ) OFJ ( )

#### 1. Elnevezése(i)

„Strachitunt”

#### 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 „Strachitunt” teljes, nyers tehéntejből a régi kéttészta módszerrel, legalább 75 napig tartó középhosszú érleléssel készült kéksajt.

A „Strachitunt” kérges ráncos és vékony, közepes állagú, néha mintázott; a kéreg színe sárga, ami az érés előrehaladtával szürkébe hajlik.

Henger alakú, sík felületű, enyhén domború oldalú, 25 és 28 cm között változó átmérőjű, 10–18 cm magasságú sajt. Az egyes sajtformák súlya 4–6 kg között változik.

A „Strachitunt” formák felvágásakor a sajtészta tömör, márványos, kéreg alatti része a szájban olvadó, krémes csikokkal és a nemespenész keletkezése miatt kékeszöld ereszettel jellemezhető. A sajtészta penészeszettségének foka a tejszövetben természetesen jelenlévő spórák számának, és azok fejlődési képességének függvénye.

Íze fűszeres és intenzív, az édestől a csípősig változó, az érés befejeztével még hangsúlyosabbá válhat.

A szárazanyag zsírtartalma legalább 48 %.

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

A termék előállításához használt tejnek legalább 90 %-a a Bruna fajtájú tehének két különböző fejéből származó nyers teje.

A feldolgozási folyamat során a kereskedelmi forgalomban kapható, borjúból származó tejtöltő és só kerül felhasználásra.

A „Strachitunt” termék előállításához használt tej olyan tehenészetekből való, amelyekben az állatok napi fejadagjában a szárazanyag legalább 65 %-a vegyes állományú rétről származó fű és/vagy széna. Az említett takarmánynak – a napi fejadag 60 %-ával egyenértékű – legalább 90 %-a a 4. pontban meghatározott földrajzi területről származik. A napi fejadagban meglévő, táplálék-kiegészítőként használt (kukoricából, árpából, durum búzából készült) gabonakonzentrátumok, zöldségek (szója), illetve azok feldolgozásából származó melléktermékek, nyalósó, ásványi anyagok és vitaminok legfeljebb a takarmány 35 %-át teszik ki.

Silózott takarmány adása tilos.

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

Az előállítási folyamat valamennyi fázisa – a szarvasmarha-tenyésztés, a fejés, a tej gyűjtése és feldolgozása, valamint a sajt készítése és a sajt érlelése – a 4. pontban meghatározott földrajzi területen történik.

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

A „Strachitunt” OEM darabolása és csomagolása a földrajzi területen kívül is engedélyezett. A darabolást és csomagolást végző üzemek a szóban forgó tevékenységet kötelesek előzetesen bejelenteni a Consorzio di Tutela dello Strachitunt társulásnál (a „Strachitunt” sajt védelmére alakult társulás).

#### 3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A „Strachitunt” sajt egészben és/vagy darabolva kerül forgalomba, egyik lapján (az ábra szerinti) grafikus szimbólum, oldalán pedig az előállítás dátumának feltüntetésével.

Az egészben forgalomba kerülő sajtformák felső lapján egy azonosító címkét kell elhelyezni, amelyen a „Strachitunt” elnevezés és (az ábra szerinti) grafikus szimbólum szerepel. Darabolva történő forgalmazás esetén a termék külső csomagolásán is feltüntetésre kerül (az ábra szerinti) grafikus szimbólum.

Ábra

Grafikus szimbólum (logó)



#### 4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A termék előállítási területe a Bergamo megye területén, legalább 700 m tengerszint feletti magasságon elhelyezkedő, részben vagy teljesen a Valtaleggio völgyhöz tartozó Taleggio, Vedeseta, Gerosa és Bello településeket foglalja magában.

#### 5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A Prealpi Orobie (Elő-Alpok) közepén elterülő Valle Taleggio völgy jelentős része a bergamói Parco delle Orobie park, területén semmiféle ipari, sem egyéb szennyező tevékenységet nem folytatnak, elhelyezkedése a zsúfolt Lombardiai síkságtól, illetve a nagyobb lakott településektől kellően elszigetelt. Így a területen folytatott összes termeszítésre jótékony hatással bír, nagyrészt érintetlen, természetes környezet sok helyen fennmaradhatott.

A megnevezett települések egyrészt egymással határosak, másrészt pedig hasonló geo-antrópikus tulajdonságokkal rendelkeznek. A tágas legelőként használt réteken a környezet ideális az állattenyésztés és a magashegyi legeltetés számára, ezenkívül a „Strachitunt” sajt gyártásához felhasznált tej feldolgozása is lehetséges. Az ezen a hegyvidéken tenyésztett szarvasmarha jelentős része a Bruna fajtához tartozó egyedeket jelenti. A származási terület elhelyezkedéséből adódóan legalább évi 6 hónapon keresztül biztosítható legeltetés jótékony hatással van a tej minőségére, amely nagymértékben függ az állatok optimális jólétének megvalósulásától. Az említett körülmények, valamint a legalább 700 m tengerszint feletti magasságon elhelyezkedő területre jellemző időjárási feltételek, illetve a sajtérlelő helyiségek tulajdonságai számos lágysajt előállításának optimális környezetül szolgáltak, és szolgálnak is mind a mai napig. A földrajzi területen található helyiségek mezőgazdasági-tejfeldolgozó múltját különböző régi írások is dokumentálják, ennél fogva a „Strachitunt” sajt előállítása és érlelése is jó ideje jellemző tevékenységek közé tartozik.

Az előállítási területen a tej feldolgozása közvetlenül a malga-nak nevezett hegyi legelőhelyeken, vagy a területen található üzemekben történik: az első esetben a tejet egyáltalán nem, a második esetben csak kis távolságra kell szállítani.

Ezenkívül a hagyományos technikák alkalmazása – amilyen a kéttésztás módszer, és az üstnek illetve a többi munkaeszköznek a savanyú savóval történő zsírtalanítása – azonkívül, hogy a késztermék egészséges marad, a környezetet és a feldolgozási terület természetes mikroflóráját sem károsítja. A termék származási területén, a túlnyomórészt földfelszín alatt található érlelőhelyiségekben főként az alacsony környezeti hőmérsékletet kihasználó, úgynevezett „statikus” hűtőrendszerek kerülnek alkalmazásra. Ezt a völgy elrendeződése teszi lehetővé, amelyben az Enna patak jobb partján fekvő területek nyáron is csak igen kevés napsugárzást kapnak. Ez a körülmény elősegíti a sajttészta – termékre jellemző – többé-kevésbé hangsúlyos penészesedtségének kialakulását.

A „Strachitunt” sajt a régi kéttésztás tejfeldolgozási technikával készül. A technika lényege a kétféle – a napi két fejésnek megfelelően, egymáshoz képest nagyjából 12 óra különbséggel nyert meleg és hideg – alvadék felhasználása.

A kétféle alvadékot azután egyetlen formába öntik és keverik össze.

A „Strachitunt” sajt az alábbi jellemzőkkel írható le: jellegzetes feldolgozás, természetes penészgombák (a tejet tilos bármilyen gombával beoltani) függvényében kialakuló többé-kevésbé hangsúlyos nemespenész, tömör, márványos sajttészta, szájban olvadó kéreg alatti rész, krémes csíkok és a nemespenész keletkezésére utaló kékeszöld erzet.

A Valtaleggio völgyben a „Strachitunt” sajt előállításának módszere a terület morfológiai jellemzőire vezethető vissza: ezeknek köszönhető ugyanis a kisméretű mezőgazdasági üzemek létrejötte, amelyekben saját felhasználásra és fogyasztásra állították elő a sajtot.

Ezenkívül a hegyvidék talaj- és éghajlati viszonyaihoz rendkívül jól alkalmazkodó Bruna fajtához tartozó egyedek tenyésztése a tej jellemzőire hatást gyakorolt, és ez jelenleg is így van.

A nyers tej rézüstökben végzett feldolgozásával történő sajt készítés igénye történelmileg a fa tüzelőanyagként történő felhasználásában keresendő, ami miatt a tej hőkezelése nem volt lehetséges.

A kéttésztás feldolgozási technikát pedig – mivel a tej hűtött környezetben történő tárolása nem volt megoldható – a frissen fejt tej azonnali feldolgozásának igénye hívta életre; ennek lényege, hogy a friss, meleg alvadék, illetve az előző fejés során nyert alvadék egyaránt felhasználásra kerül.

Az ismertetett feldolgozási módszer miatt rendkívül szoros a kapcsolat a tej fizikai-kémiai, illetve mikrobiológiai tulajdonságai, valamint a késztermék jellemzői között. A nemespenész a tejben, illetve az érlelőhelyiségekben megtalálható természetes penész-spóráknak köszönhetően, a jellegzetes előállítási módszer, valamint a sajtformákon az érlelés során alkalmazott lyukasztási technika miatt alakul ki.

A „Strachitunt” sajt előállítása során végbemenő valamennyi folyamat elválaszthatatlanul kötődik a földrajzi területhez, valamint az apáról fiúra szálló hagyományokhoz, amelyeknek a termék jellemzőinek kialakulása köszönhető.

### 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](http://www.politicheagricole.it)), (a képernyő jobb felső sarkában) a „Prodotti DOP IGP” (a képernyő jobb felső részén) címszóra, majd a „Prodotti DOP IGP STG” (a képernyő bal oldalán), végül a „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE” menüpontra kattintva.