

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

(2016/C 188/07)

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

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

„GORGONZOLA”

EK-szám: IT-PDO-0217-01214 – 2014.3.18.

OFJ () OEM (X)

1. A termékleírás módosítással érintett szakaszcímei

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Nemzeti előírások
- Egyéb [a csomagolásra vonatkozó szabályok módosítása]

2. A módosítás típusa

- Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló lap módosítása
- Azon 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 (510/2006/EK rendelet 9. cikk (3) bekezdés)
- A termékleírás hatóságilag elrendelt, kötelező egészségügyi- vagy növény-egészségügyi intézkedések miatti átmeneti módosítása (510/2006/EK rendelet 9. cikk (4) bekezdés)

3. Módosítás(ok):

A termék leírása

A termék változatlan maradt. Mindazonáltal törlésre kerül a „lágý” jelző, mivel nem alkalmazható a „Gorgonzola” valamennyi típusa esetében: különösen a „pikáns” típus nem minősíthető lágý sajtésztaájú sajtnak. A „lágý” jelölésnek tehát a „Gorgonzola” valamennyi típusa esetében történő használata helytelennek bizonyul, ezenkívül félrevezető lehet a „pikáns” típusú termék vonatkozásában, a termékleírás betartásának hivatalos ellenőrzése során. Törlésre kerül továbbá a „zsíros” jelző, mert – tekintettel az egységes dokumentum 3.2. pontjában szereplő, a szárazanyag legkisebb zsírtartalma százalékos arányának feltüntetésére – fölösleges.

⁽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

Az érvényben lévő termékleírásban a sajttészta színe „zöldeskék”-ként kerül feltüntetésre: az előírás szerint lehet még „szürkés-kék” – a cél a „Gorgonzola” különféle típusaira nézve az összes lehetséges szín ismertetése. Ugyanis, noha a sajttészta jellegzetes színe „zöldeskék” marad, az élő és aerob penész létrejötte nyomán, az eltérő érési időtartamok függvényében az emberi szem számára „szürkés-kék”-ként érzékelhető szín is kialakulhat. A „szürkés-kék” szín lehetséges előfordulásának fel nem tüntetése ebben az esetben is félrevezető lehet a termékleírás sajttészta színeire vonatkozó előírásai betartásának hivatalos ellenőrzése során.

Az érvényben lévő termékleírás szerint a legrövidebb érlelési idő a „Gorgonzola” egyes típusai függvényében változik: ezért törlésre kerül a jelen termékleírásban nem megfelelően szereplő, legalább ötven napos érlelési időre vonatkozó általános előírás.

A termék változatlan marad. Mindazonáltal helytelennek bizonyul, ezért törlésre kerül az arra a körülményre vonatkozó utalás, hogy a termék íze kizárólag az érés előrehaladtától függ, mivel – noha csak kisebb mértékben, de – a termék íze függhet más tényezőktől, például a sajtforma súlyától is.

Megfelelőbb módon meghatározásra kerülnek a „Gorgonzola” különböző – súly, íz és érési idő alapján osztályozásra kerülő – típusai: bebizonyosodott, hogy a korábbi, a 2009-ben bejegyzett módosítás szerinti osztályozás megtévesztő lehet, mivel látszólag csak a sajtformák méretén alapul, a „nagy”, „közepes” és „kicsi” kifejezések használatával. Ennélfogva, az egyértelműbb megfogalmazás érdekében pontosításra kerül, hogy a termék osztályozása során a súlyon kívül az íz és az érlelés kritériumát is figyelembe veszik. Az „édes”, „pikáns” és „kis pikáns” kifejezések osztályozási céllal történő használata helyesebbnek bizonyul a „Gorgonzola” sajt típusainak azonnali azonosítása szempontjából. Az „édes” sajtforma a korábbi osztályozás szerinti „nagy” sajtformának felel meg. A „vagy enyhén pikáns” kifejezés törlésre kerül, mivel nem megfelelő, tekintettel arra, hogy a szóban forgó termék „édes ízű”, amint az már a termékleírásban is meghatározásra kerül. A „pikáns” sajtforma a korábbi osztályozás szerinti „közepes” sajtformának felel meg. A „kis pikáns” sajtforma a korábbi osztályozás szerinti „kicsi” sajtformának felel meg.

A sajtformák legkisebb és legnagyobb mérete, a valós gyártáshoz történő igazítás érdekében kismértékben módosításra került: a termék tömege ugyanis lehet kisebb vagy nagyobb, a formák nedvességtartalmától függően.

Bevezetésre kerül az érlelésre vonatkozó leghosszabb időtartamra vonatkozó előírás (lásd az „Előállítás módja” című pontot).

A „Gorgonzola” egyes típusai tehát a súly, íz és érlelés kritériumának figyelembevételével kerülnek meghatározásra:

- „édes” sajtforma: súlya 9–13,5 kg közötti, íze édes, érlelési ideje ötven és százötven nap között változik;
- „pikáns” sajtforma: súlya 9–13,5 kg közötti, íze határozottan pikáns, érlelési ideje nyolcvan és kétszázhetven nap között változik;
- „kis pikáns” sajtforma: súlya 5,5–9 kg közötti, íze határozottan pikáns, érlelési ideje hatvan és kétszáz nap között változik;

A származás igazolása

A „Gorgonzola” sajt, hitelességének biztosítása érdekében egészben, vízszintesen félbevágva, illetve darabolva, hullámosított felületű alumíniumfóliába csomagolva bocsátható forgalomba.

A termék minőségének megőrzése, eredetének és ellenőrzésének biztosítása érdekében, a „Gorgonzola” forgalomba bocsátható hullámosított felületű alumíniumfólia nélkül előrecsomagolt darabokban is, az arra jogosult ellenőrző szerv, vagy utóbbi által meghatalmazott ellenőrző szerv igazolásával.

Az előállítás módja

Kismértékben módosításra kerülnek az érlelőhelyiségek hőmérsékletére és relatív páratartalmára vonatkozó értékek, a berendezésekben és technológiában – az érlelés szakaszában, a „Gorgonzola” minőségjegyei javára – bevezetett újításokhoz történő hozzáigazítás érdekében.

Bevezetésre került a leghosszabb érlelési idő, mivel a további érlelés súlyosan veszélyeztetné a termék specifikus tulajdonságait és organoleptikus (érzékszervi) sajátosságait.

Címkézés

Bevezetésre kerül „pikáns” sajtforma esetében a „pikáns” megjelölésnek, a vízszintesen félbevágott, illetve a darabolt sajtforma esetében pedig a „kis pikáns” megjelölésnek a hullámosított felületű alumíniumfólián történő kötelező feltüntetéséről szóló előírás. A módosítás a termékleírás betartásának könnyebb ellenőrizhetősége és különösen a fogyasztó tudatos döntésének elősegítése érdekében kerül bevezetésre.

Szintén a termékleírás betartásának könnyebb ellenőrizhetősége és különösen a fogyasztó tudatos döntésének elősegítése érdekében, a „pikáns” és a „kis pikáns” sajtforbából nyert előrecsomagolt darabok esetében bevezetésre kerül a „pikáns” megjelölésnek az elsődleges csomagolóanyagokon történő kötelező feltüntetéséről szóló előírás.

Egyéb

A termék minőségének megőrzése, eredetének és ellenőrzésének biztosítása érdekében, az előrecsomagolt darabokban forgalomba kerülő „Gorgonzola” esetében előírása kerül, hogy a darabolást és előrecsomagolást az arra jogosult ellenőrző szerv, vagy utóbbi által meghatalmazott ellenőrző szerv igazolásával kell ellátni. Ennek oka egyrészt, hogy élelmiszer-biztonsági szempontból nem lehetséges a hullámosított felületű alumíniumfóliába csomagolt sajtforma, illetve a vízszintesen félbevágott sajtforma mechanikus darabolása, másrészt pedig az alumíniumfólia nélküli darabok származásának az ellenőrző szerv által történő biztosítása – tekintve hogy a „Gorgonzola” sajtforbák oldalán nincs jelölés. A szóban forgó intézkedés nem tiltja, hogy a fogyasztó kérésére, vagy közvetlen értékestésre a kiskereskedők a terméket kézzel feldarabolják és a darabokat becsomagolják. A kiskereskedőknél ugyanis, a hullámosított felületű alumíniumfóliába csomagolt sajtforma, illetve a félbevágott sajtforma kézzel, késsel történő darabolása nem jár semmilyen élelmiszer-biztonsági kockázattal, annak során a hullámosított felületű alumíniumfóliát nem kell eltávolítani a termékről. Ezenkívül az említett műveletet elvileg a fogyasztó szeme láttára kell végrehajtani, legalábbis kérheti ezt a fogyasztó; különösen annak ellenőrzése érdekében, hogy a darabolásra kerülő sajtforbán vagy a félbevágott sajtforbán megvan-e a hullámosított felületű alumíniumfólia. A hullámosított felületű alumíniumfóliába csomagolt sajtforma, illetve félbevágott sajtforma kiskereskedők által végzett, kézzel történő darabolása szintén engedélyezett, azzal a feltétellel, hogy a termék eredetiségének garanciájaként, a sajtdarabokon minden esetben rajta marad az alumíniumfólia egy része.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

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

„GORGONZOLA”

EK-szám: IT-PDO-0217-01214 – 2014.3.18.

OFJ () OEM (X)

1. **Elnevezés**

„Gorgonzola”

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 „Gorgonzola” egy kizárólag teljes, pasztörözött tehéntejből készülő, nyers, homogén, fehér és szalmasárga színű, jellegzetes – a penész (márványozottság) kialakulásának köszönhetően megjelenő – zöldeskék és/vagy szürkés-kék ereszettel tarkított térsajt.

A „Gorgonzola” az alábbi sajátosságokkal írható le:

— Forma:

— henger alakú, egyenes oldalú, sík felületű,

— méretek: a sajtforma legkisebb oldalmagassága 13 cm; átlója 20 és 32 cm,

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

- besorolás: a súly, íz és érlelés kritériumai szerint.
 1. „édes” sajtforma: súlya 9–13,5 kg közötti, íze édes, érlelési ideje ötven és százötven nap között változik;
 2. „pikáns” sajtforma: súlya 9–13,5 kg közötti, íze határozottan pikáns, érlelési ideje nyolcvan és kétszázhetven nap között változik;
 3. „kis pikáns” sajtforma: súlya 5,5–9 kg közötti, íze határozottan pikáns, érlelési ideje hatvan és kétszáz nap között változik,
 - Kéreg: szürke és/vagy rózsaszínes, nem ehető,
 - Sajttészta: homogén, fehér és szalmasárga, jellegzetes – a penész (márványozottság) kialakulásának köszönhetően megjelenő – zöldeskék és/vagy szürkés-kék ereszettel tarkított
 - A szárazanyag zsírtartalma: legalább 48 %.
- 3.3. *Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*
Teljes tehéntej, borjúból származó tejtöltő, só.
- 3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)*
A szarvasmarhaféléknek adott, egy évre elegendő takarmány szárazanyag-tartalmának legalább 50 %-a az előállítási területről származik.
- 3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*
A tej előállítása, feldolgozása, a „Gorgonzola” előállítására alkalmas sajt érlelése, továbbá a 3.7. pont szerinti azonosító jelzésnek a sajtformákon történő elhelyezése a körülhatárolt földrajzi területen történik.
- 3.6. *A szeletelésre, az aprításra, a csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok*
A „Gorgonzola” egészben, vízszintesen félbevágva, vagy darabolva kerülhet forgalomba, hullámosított felületű alumíniumfóliába csomagolva.

A „Gorgonzola” előrecsomagolva, hullámosított felületű alumíniumfólia nélkül is forgalomba hozható, az arra jogosult ellenőrző szerv, vagy utóbbi által meghatalmazott ellenőrző szerv igazolásával ellátva. A termék minőségének megőrzése, eredetének és ellenőrzésének biztosítása érdekében, az előrecsomagolt darabokban forgalomba kerülő „Gorgonzola” esetében a darabolást és előrecsomagolást az arra jogosult ellenőrző szerv, vagy utóbbi által meghatalmazott ellenőrző szerv igazolásával kell ellátni. Ennek oka egyrészt, hogy élelmiszer-biztonsági szempontból nem lehetséges a hullámosított felületű alumíniumfóliába csomagolt sajtforma, illetve a vízszintesen félbevágott sajtforma kézi darabolása, másrészt, hogy az alumíniumfólia nélküli darabok származása biztosítva legyen az ellenőrző szerv által – tekintve, hogy a „Gorgonzola” sajtformák oldalán nincs jelölés.

A kiskereskedelmi értékesítési pontokon, a fogyasztók kérésére engedélyezett a „Gorgonzola” darabolása és csomagolása, azzal a feltétellel, hogy látható a hullámosított felületű alumíniumfólia. Szintén engedélyezett a „Gorgonzola” kiskereskedelmi értékesítési pontokon, közvetlen értékesítésre történő darabolása és csomagolása, amennyiben a termék eredetiségének garanciájaként, a sajtdarabokon minden esetben rajta marad az alumíniumfólia egy része.
- 3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok*
A „Gorgonzola” sajtforma két, a körülhatárolt földrajzi területen elhelyezett azonosító jelzéssel különböztethető meg, nevezetesen:

— A származási helyen, a termék mindkét sík lapján elhelyezett azonosító jelzés, amely tartalmazza a sajtüzem azonosító számát (lásd 1. ábra).

1. ábra



- Amikor a terméknek kialakulnak azok a sajátosságai, amelyekkel forgalomba bocsátható, az azonosító jelzés egy hullámosított felületű alumíniumfólia, rajta a szintén hullámosított azonosító jelzéssel (lásd 2. ábra), amely a sajtformát, a vízszintesen félbevágott sajtformát, és – a 3.6. pontnak az előrecsomagolt darabokra vonatkozó előírásaitól eltekintve – a darabokat körbeveszi; a hullámosított felületű alumíniumfólián ezenkívül szerepel még a „Gorgonzola” OEM jelzés, az OEM termék uniós szimbóluma, továbbá a „pikáns” és „kis pikáns” sajtformából nyert termék és a vízszintesen félbevágott, illetve a darabolt sajtforma esetében a „pikáns” jelölés, a „Gorgonzola” OEM jelzés mellett vagy alatta, az utóbbinál kisebb betűmérettel feltüntetve.

2. ábra



Előrecsomagolt darabok

A darabolva előrecsomagolt „Gorgonzola” esetében az elsődleges csomagoláson, a látótér fő helyén az alábbi jelölések láthatók:

- a „Gorgonzola” OEM jelölés, valamint az OEM termék közösségi szimbóluma,
- a „pikáns” és „kis pikáns” sajtformából nyert termék esetében a „pikáns” jelölés, a „Gorgonzola” OEM jelölés mellett vagy alatta, utóbbinál kisebb betűmérettel feltüntetve.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A termék előállítási területe az alábbi tartományok területét foglalja magában:

- Bergamo, Biella, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Lecco, Lodi, Milano, Monza, Novara, Pavia, Varese, Verbanocusio-Ossola, Vercelli.

Ezenkívül az alábbi, Alessandria tartomány területén elhelyezkedő településeket foglalja magában:

- Casale Monferrato, Villanova Monferrato, Balzola, Morano Po, Coniolo, Pontestura, Serralunga di Crea, Cereseto, Treville, Ozzano Monferrato, San Giorgio Monferrato, Sala Monferrato, Cellamonte, Rosignano Monferrato, Terruggia, Ottiglio, Frassinello Monferrato, Olivola, Vignale, Camagna, Conzano, Occimiano, Mirabello Monferrato, Giarole, Valenza, Pomaro Monferrato, Bozzole, Valmacca, Ticineto, Borgo San Martino és Frassineto Po.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A természeti tényezők szoros kapcsolatban állnak a termék előállítási területének éghajlati körülményeivel, amelyek kedveznek a tejet adó marháknak szánt minőségi takarmány bőséges előfordulásának, valamint a sajt organoleptikus (érzékszervi) tulajdonságait és színét meghatározó mikrobiológiai reagensok kifejlődésének. Az emberi tényezők vonatkozásában, a sajttermelés által a helyi gazdaságban betöltött, hagyományosan fontos szerepen túlmenően ki kell emelni, hogy a „Gorgonzola” összetett termelési eljárásai a hagyományos kézi sajt készítésből erednek: a tej tejsavbaktériumokkal, valamint Penicillium-spórákat és válogatott élesztőgombákat tartalmazó szuszpenzióval történő beoltása, a borjúból származó tejoltó megfelelő hőmérsékleten történő hozzáadása, a szárazon történő sózás, a sajtészta érlelés során történő jellegzetes kilyukasztása az előállítási terület lakosai között évszázadokon át továbbörökített művelet.

5.2. A termék sajátosságai

A „Gorgonzola” nyers, homogén, fehér és szalmasárga színű, jellegzetes – a penész (márványozottság) kialakulásának köszönhetően megjelenő – zöldeskék és/vagy szürkés-kék erezzel tarkított tésztájú kéksajt.

Íze különféle tényezőktől – köztük különösen az érlelési idő hosszától – függően változhat, az édestől a határozottan pikánsig.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hárneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat

A tejet adó marháknak szánt minőségi takarmány bőséges előfordulása, valamint a hagyományos sajt készítési műveletek sora – különösen a tejnek a Penicillium-spórákkal történő beoltása, a szárazon történő sózás, a sajtészta érlelés során történő kilyukasztása – együttesen határozzák meg a „Gorgonzola” organoleptikus (érzékszervi) tulajdonságait és színét.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

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 pedig a „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE” („Az uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások”) menüpontra kattintva.

(*) Lásd a 3. lábjegyzetet.