

A BIZOTTSÁG 584/2011/EU VÉGREHAJTÁSI RENDELETE

(2011. június 17.)

az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába bejegyzett egyik elnevezés termékleírását érintő nem kisebb jelentőségű módosítások jóváhagyásáról (Grana Padano [OEM])

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló, 2006. március 20-i 510/2006/EK tanácsi rendeletre⁽¹⁾ és különösen annak 7. cikke (4) bekezdésének első albekezdésére,

mivel:

- (1) Az 510/2006/EK rendelet 9. cikke (1) bekezdésének első albekezdésével összhangban a Bizottság megvizsgálta Olaszország kérelmét, amely az 1107/96/EK bizottsági rendelet⁽²⁾ alapján bejegyzett „Grana Padano” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás módosításainak jóváhagyására irányul.
- (2) Az 510/2006/EK rendelet 9. cikke értelmében a szóban forgó módosítások nem tekinthetők kisebb jelentőségűnek, ezért a Bizottság az említett rendelet 6. cikke (2) bekezdésének első albekezdése alapján a módosítás iránti kérelmet⁽³⁾ közzétette az *Európai Unió Hivatalos Lapjában*.
- (3) A Chäs & Co Käsehandel GmbH (cégtulajdonos: Urs Reichen, cím: Grubenstr 39, 8045 Zürich, Svájc) a svájci hatóságok közvetítésével az 510/2006/EK rendelet

7. cikke szerinti kifogási nyilatkozatot juttatott el a Bizottsághoz. A Bizottság 2010. április 6-i levelében felhívta az érdekelt feleket, hogy folytassák le a megfelelő egyeztetést.

- (4) Mivel hat hónapon belül megegyezés született, amely többek között a termékleírást érintő kisebb jelentőségű módosításokra is kiterjed, a Bizottságnak határozatot kell hoznia.
- (5) A fentiekre tekintettel a módosításokat jóvá kell hagyni, és a módosított egységes dokumentumot közzé kell tenni,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Az e rendelet I. mellékletében szereplő elnevezésre vonatkozó termékleírásnak a II. mellékletben foglalt módosításai jóváhagyásra kerülnek.

2. cikk

Az e rendelet II. mellékletét képező módosított egységes dokumentumot alkalmazni kell.

3. cikkEz a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2011. június 17-én.

a Bizottság részéről

az elnök

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.⁽²⁾ HL L 148., 1996.6.21., 1. o.⁽³⁾ HL C 199., 2009.8.25., 24. o.

I. MELLÉKLET

A Szerződés I. mellékletében felsorolt, emberi fogyasztásra szánt mezőgazdasági termékek:

1.3. osztály. Sajtok

OLASZORSZÁG

Grana Padano (OEM)

II. MELLÉKLET

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„GRANA PADANO”

EK-szám: IT-PDO-0217-0011-26.7.2006

OFJ () OEM (X)

1. Név

„GRANA PADANO”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa (III. melléklet)

1.3. osztály – Sajtok

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik

Kemény sajt főzött és lassan érlelt tésztával, amelyet az év minden szakában gyártanak és tömbben vagy részelve fogyasztanak, és amelynek előállítása zöld vagy tartósított takarmánnyal táplált tehének nyers, részben fölözött, napi két fejésből származó tejéből történik; egyazon fejésből vagy két fejésből keverten származó tej feldolgozása engedélyezett. Henger alakú, pereme enyhén domború vagy szinte egyenes, lapja sík felületű, enyhén recés.

Átmérője 35–45 cm, peremének magassága 18–25 cm, ami az előállítás műszaki körülményeinek függvényében változhat.

Tömeg: 24–40 kg; kéreg: kemény és sima, vastagsága: 4–8 mm.

A tészta kemény, szerkezete enyhén szemcsés, sugárirányban, szilánkosan törik, alig láthatóan lyukacsos. Zsiradék a szárazanyag arányában legalább 32 %. A kéreg színe sötét vagy természetes aransárga, míg a tészta színe fehér vagy szalmasárga. A tészta aromája illatos, íze zamatos.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén)

Nyers tehéntej, természetes savó oltóanyag, borjúból származó tejoltó.

A tej a 4. pontban körülhatárolt területen tenyésztett tehénektől származik.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén)

A tejelő tehének alptakarmányozása természetes és tartósított takarmánnyal történik, amelyet a tejelő tehének, a szárazon álló állatok és a hét hónaposnál idősebb üszők esetében alkalmaznak.

A tejelő tehének takarmányozása olyan takarmányok felhasználásán alapul, amelyeket az üzemben belül vagy a „GRANA PADANO OEM” előállítási területén belül termesztenek.

A napi adagban a szárazanyag legalább 50 %-ának szálatakarmányokból kell származnia, a szárazanyagra vetítve 1-nél nem alacsonyabb szálatakarmány/kiegészítő takarmány aránnyal.

A napi adagon belül a szálatakarmányok szárazanyagának legalább 75 %-a a tej előállítási területén termelt takarmányokból kell, hogy származzon.

Az engedélyezett élelmek listája a következő:

— szálatakarmányok: friss szálatakarmányok, széna, szalma, silózott takarmány (ez a „Trentingrana” típusú sajt előállításánál nem engedélyezett),

— a szálatakarmányok kiegészítésére szolgáló kiegészítő takarmányok készítésére engedélyezett, fajtánként csoportosított alapanyagok: gabonafélék és származékaik, olajos magvak és származékaik, gumók és gyökerek és az ezekből készült termékek, dehidratált szálatakarmányok, cukoripari származékok, hüvelyesek magvai, zsiradékok, ásványi anyagok, adalékanyagok.

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

Az előállításnak és az érlelésnek a 4. pontban körülhatárolt előállítási területen belül kell történnie.

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

A reszelésnek és az ezt követő csomagolásnak a 4. pontban körülhatárolt előállítási területen belül kell történnie, mivel a reszelt állapotú friss termék nagyon érzékeny, és az érzékszervi jellemzőinek megőrzéséhez a termék kiszáradást elkerülhetővé tevő körülmények közötti, azonnali csomagolás szükséges; másrészt az eredetmegjelölést viselő csomagolásba történő azonnali kiszerelés jobban is tudja biztosítani a reszelt termék eredetiségét, ami jellegeből kifolyólag nehezebben beazonosítható, mint egy egész korong, amelyen látható a jelölés (amint azt az Európai Bíróság 2003. május 20-i ítélete is megerősítette).

A „GRANA PADANO OEM” felvágása és kiszerelése során különböző vagy állandó súlyú darabkákká, rögök, kockák, falatok stb. formájában keletkező törmeléknek a reszelt „GRANA PADANO” előállításához történő felhasználása kizárólag az alábbi feltételek mellett engedélyezett: ha betartják a maximálisan 18 %-os kéregarányt; ha mindig biztosítva van azoknak a „GRANA PADANO OEM” korongoknak a nyomon követhetősége, amelyekből a törmelék származik; későbbi felhasználás és/vagy egyik üzemből a másikba történő átszállítás esetén a törmeléket lajstromszám és előállítási hónap szerint meg kell egymástól különböztetni; a törmelék átszállítása csak egyazon vállalaton vagy vállalatcsoporton belül és kizárólag a származási területen belül engedélyezett. Tilos tehát a törmelék olyan célú forgalmazása, hogy abból reszelt „GRANA PADANO” készüljön.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

Az a hivatalos árujelzés, amely a „GRANA PADANO” oltalom alatt álló eredetmegjelölés használatára feljogosító követelményeknek való megfelelést tanúsítja és amelynek tehát úgy az egész korongokon, mint valamennyi kiszertelt vagy reszelt „GRANA PADANO OEM” sajtot tartalmazó csomagon meg kell jelennie, egy rombusz alakú ábrából áll, amelyen nyomtatott nagybetűkkel a „GRANA” és a „PADANO” szavak láthatók. A rombusz alakú ábra felső és alsó, lekerekített csücskében felül a „G”, alul pedig a „P” kezdőbetű látható.

A jelölőszalagot – amellyel a sajt formázásakor hidegen az eredetjelzést a korongokba beütik – egy sor csíkozott rombusz alakú négyzög alkotja, amelyekben felváltva a „GRANA” és a „PADANO” szavak olvashatók és amelyek feltüntetik az előállító sajtüzemet beazonosító jelzéseket, valamint az előállítási évet és hónapot.

Kizárólag a Trento autonóm tartományban előállított „GRANA PADANO OEM” esetében és azzal a feltétellel, hogy az előállítás során kizárólag olyan tehenektől származó tejet használnak fel, amelyeket az egész év során semmiféle silózott takarmányt nem tartalmazó szalastakarmányokkal tápláltak, engedélyezett a „Trentingrana” fajta számára fenntartott egyedi jelölőszalagok használata, amelyeket olyan csíkozott rombold alakú négyzögek sorozata alkot, amelyeken a „TRENTINO” szó látható; a középső részen, néhány stilizált hegyábrázolás között, a tükrözötten írt „TRENTINO” szó látható.

Az eredetnek a jelölőszalagok általi beazonosítását egy kazein-adattábla egészíti ki, amelyen a „GRANA PADANO” felirat, az előállítás éve és egy alfanumerikus kód látható, amely minden egyes korongot egyértelműen beazonosít.

Az előállítási területen belül a formázást követően legalább húsz hónapig érlelt „GRANA PADANO” sajtot engedélyezett a „RISERVA” („fenntartva”) jelöléssel azonosítani. A „GRANA PADANO RISERVA” kategóriához való tartozást egy második jelzés igazolja, amelyet a vállalkozás kérésére a korongok peremén helyeznek el az OEM védjeggyel azonos módon. A szóban forgó védjegy egy körkörös rajzból áll, amelynek közepén végigfut a „RISERVA” szó. A felső félkörívben az „OLTRE” (több, mint) szó és a „20”-as számjegy, míg az alsóban a „MESI” (hónapos) szó látható.

A kiszertelt termékek esetében a következő további termék kategóriák léteznek: a „GRANA PADANO OLTRE 16 MESI” [Több mint 16 hónapos Grana Padano] és a „GRANA PADANO RISERVA” [Grana Padano fenntartva].

A „GRANA PADANO OLTRE 16 MESI” kategóriába tartozó sajtot tartalmazó csomagolásokon a GRANA PADANO logót a két párhuzamos csík között egy vonalon elhelyezett „OLTRE 16 MESI” jelölés egészíti ki.

A „GRANA PADANO RISERVA” kategóriába tartozó sajtot tartalmazó csomagolásokon a GRANA PADANO logón túlmenően megjelenik a „RISERVA” feliratú jelzés lenyomata is.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „GRANA PADANO OEM” előállításának és reszelésének területe az alábbi megyék területe: Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino, Verbania, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova a Pó folyótól balra, Milánó, Monza, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Velence, Verona, Vicenza, Bologna Reno folyótól jobbra fekvő része, Ferrara, Forlì Cesena, Piacenza, Ravenna és Rimini. Valamint az alábbi települések Bolzano megyében: Anterivo, Lauregno, Proves, Senale-S. Felice és Trodena.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A „GRANA PADANO OEM” előállítási területe nagyrészt egybeesik a Pó-síkság térségével, vagyis a Pó folyó medencéje képezte földrajzi térséggel, amelyet ártéri, áradásos, fluvioglaciális üledékes, sík, vízben gazdag talajok jellemeznek, amelyek a világon a legtermékenyebbek és a takarmánytermesztésre legalkalmasabbak közé tartoznak.

Ezek a talajtani jellemzők a térség sajátos mikroklímájával társulva különösen kedvezőek a kukorica termesztéséhez, amely a „GRANA PADANO OEM” előállításához felhasznált tejet adó tejelő tehenek legfontosabb alaptakarmánya, hiszen az elfogyasztott szárazanyag 50 %-át is kiteheti.

A Pó-síkság térségében a XI. századtól kezdődően végzett lecsapolás/folyamszabályozás és az öntözési rendszerek kialakítása képezte a szarvasmarha-tenyésztés helybéli fejlődésének előfeltételét. Az ebből következően rendelkezésre álló, a falusi lakosság napi szükségleteit meghaladó, jelentős mennyiségű tej serkentette és tette szükségessé a tejnek egy sokáig eltartható sajtá történő feldolgozását. A jelentős vízmennyiség következtében manapság is nagy mennyiségben helyben rendelkezésre álló takarmány – elsősorban a kukorica – alapvető tényező a szarvasmarha-tenyésztés fennmaradásában és az ebből következően rendelkezésre álló tejmennyiségben.

5.2. A termék sajátosságai

A „GRANA PADANO OEM” jellegzetessége az alábbi tényezőkre vezethető vissza:

- a korong mérete és tömege,
- a tészának az előállítási technikából eredő jellegzetes – szemcsés szerkezet jellemezte – alaktani sajátosságai, amely a jellegzetes szilánkos törést eredményezik,
- a tészta fehér vagy szalmasárga színe, zamatos íze és illatos aromája, amely lényegében a szarvasmarhák takarmányozásában széles körben felhasznált viaszos kukoricának tudható be,
- a fehérjetartalommal lényegében megegyező víz- és zsírtartalom,
- a fehérjék peptonokra, peptidekre és szabad aminosavakra természetes úton történő nagymértékű lebomlása,
- hosszú ideig tartó, akár hús hónapot is meghaladó érlelésnek való ellenállóság.

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 okozati kapcsolat

A „GRANA PADANO OEM” és a származási területe közötti ok-okozati kapcsolat az alábbi tényezőkre vezethető vissza:

- a Pó-síkság magas fokú vízellátottsága és ebből eredően a takarmány – főként a viaszos kukorica – bősége, amelyhez kapcsolódnak a tészának az 5.2. pontban feltüntetett olyan jellemzői, mint fehér vagy szalmasárga színe, valamint az íze és az aromája,
- a silózott kukorica – vagy viaszos kukorica – használatának következményeként ugyanis a táplálkozásban az olyan összetett kromatikus vegyületek, mint a karotin, az antocián vagy a klorofill, alacsonyabb mértékben jelennek meg, mint a vegyes szénán vagy zöldtakarmány-esszenciákon alapuló táplálkozás esetén. Ez ugyanis közvetlen következménye a silózásnak,
- a nyers tej felhasználása, amelynek következtében a sajt készítésben a területre jellemző tejbaktériumok jelennek meg,
- a természetes savó oltóanyag használata, amely folyamatos mikrobiológiai köteléket képez az előállítási területtel. A savóvá – tehát természetes savó oltóanyaggá – átalakuló tej ténylegesen az a láncszem, amely egyrészt a sajt készítést az előállítási területhez köti, másrészt pedig biztosítja a származási területre jellemző tejsavak állandó és folyamatos bevitelét, amelyeknek a „GRANA PADANO OEM” sajt legfőbb sajátságos jellemzői köszönhetők.

A termék jellemzői és a származási területe közötti ok-okozati összefüggést továbbá a sajt készítő mester szerepköre is biztosítja, aki kezdettől fogva központi és alapvető jelentőséggel bír a „GRANA PADANO OEM” előállításában.

A tej „GRANA PADANO OEM” sajtá történő átalakítása mindmáig sajtkészítő mesterek, nem pedig technikusok vagy tudósok feladata.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

Szervezetünk megindította a „GRANA PADANO” oltalom alatt álló eredetmegjelölés módosítási javaslatával kapcsolatban a kifogás benyújtására irányuló nemzeti eljárást.

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege megtalálható:

— a következő internetcímen:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/335>

vagy

— közvetlenül a minisztérium honlapján (<http://www.politicheagricole.it>), (a képernyő jobb felső részén) a „Qualità e sicurezza” hivatkozásra, majd a „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]” (Az 510/2006/EK rendelet szerinti EU-s vizsgálatnak alávetett termékleírások) sorra kattintva.
