

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

(2017/C 286/08)

Az Európai Bizottság jóváhagyta a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti kisebb jelentőségű módosítást.

KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

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

EU-szám: PDO-IT-02251 – 2016.12.21.

OEM (X) OFJ () HKT ()

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

Conorzio per la tutela del formaggio Montasio (a „Montasio” sajt védelmére alakult társulás).

Vicolo Resia, 1/2

33033 Codroipo (UD)

ITALIA

Tel. +39 0432912052

E-mail: info@formaggiomontasio.net

A Consorzio di Tutela del Formaggio Montasio (a „Montasio” sajt védelmére alakult társulás) a Parmigiano-Reggiano termelőiből áll, és a Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (Mezőgazdasági, Élelmiszeri és Erdészeti Minisztérium) 2013. október 14-i 12511. sz. rendelete 13. cikkének 1. albekezdése értelmében kérelem benyújtására jogosult.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A termékleírás módosítással érintett rovat

- 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.

⁽¹⁾ HL L 179., 2014.6.19., 17. o.

⁽²⁾ 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 módosítása, amely szükségessé teszi 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 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 leírása

Kis mértékben módosításra kerültek a sajtforma súlyára és átmérőjére vonatkozó paraméterek.

Jelenlegi megszövegezés:

súly: 6–8 kg;

átmérője: 30–35 cm;

Módosított szöveg:

súly: 5,5–8 kg;

átmérője: 27–35 cm;

A „Montasio” sajt előállításához a társulás 1986-ra tehető tevékenységének kezdete óta használt szalagok átmérője 30 és 35 cm között változik. Az időközben eltelt évek során a szalagot mindig teljes kiterjedésében használták, és a termékleírás szerint a 60 napja érlelt „Montasio” sajtformák súlya és átmérője összhangban áll ezzel a kihasznált-sággal. A legkisebb, 30 cm-es szalag használata esetén – tekintettel arra, hogy a „Montasio” sajt súlycsökkenése az előállítást követő 24. órától az érlelés 60. napjáig körülbelül 15 % – a sajtformák átmérője szükségszerűen kisebb, mint 30 cm; az előállításakor körülbelül 6,5 kg-os sajtforma pedig, a súlycsökkenés miatt 6 kg-nál kevesebbet nyom.

A legkisebb előírt szalag használatával előállított sajtformák egyrészt a kisebb formákat kedvelő közvetlen vásárlók, másrészt a nagy értékesítési szervezetek igényeinek kielégítésére szolgálnak, mivel jobban megfelelnek a csomagolási követelményeknek, előre csomagolt termék esetén.

A szóban forgó módosítás kisebb jelentőségűnek tekintendő, mivel a fentiek szerint megváltozott paraméterek nem befolyásolják sem a feldolgozás későbbi szakaszait, sem az érlelést, sem a késztermék tulajdonságait, amelyek a Termékleírásban felsoroltakkal továbbra is teljes mértékben megegyeznek.

Az előállítás módja

A szarvasmarhafélék takarmányozására szolgáló anyagok minőségéről szóló bekezdés is kis mértékben átfogalmazásra került.

Jelenlegi megszövegezés: „Tilos a sajt készítő hagyományok által sajt készítést gátlónak tartott táplálékok – úgymint a hordalékos talajon vagy nagy forgalmú utak mentén található táplálékok – adása. Nem alkalmazhatók továbbá takarmányként zöldségek, gyümölcsök és repce, a rizsfeldolgozás melléktermékei, állati eredetű lisztek, állatgyógyászati célú ipari takarmányok, friss, nedves vagy silózott cukorrépa, a sör- és szeszitalgyártás melléktermékei, silótakarmányok (a silószéna és a silókukorica kivételével), továbbá a gyümölcsök, a cukorrépa, a sör és a szeszitalok feldolgozásából visszamaradt erjesztett anyagok.”

Módosított szöveg: „Tilos állatgyógyászati célú ipari takarmányok és állati eredetű lisztek adása, magukban és más takarmányok összetevőjeként egyaránt. Tilos az alábbi élelmiszerek adása frissen, magukban: zöldségfélék, gyümölcs, repce, a rizsfeldolgozás melléktermékei, cukorrépa, a sör- és általában a szeszitalgyártás melléktermékei. Silószéna, silókukorica alapú silózott takarmány és gabonafélék adása engedélyezett.”

Világosan és egyértelműen hangsúlyozni kívántuk az állatgyógyászati célú ipari takarmányok, valamint az állati eredetű lisztek bármilyen formában történő adására vonatkozó tilalmat. Meghatározásra került, hogy a zöldségfélék, gyümölcs stb. feldolgozásából származó friss, erjeszthető melléktermékek magukban nem adhatók.

A silózott takarmány adása kiterjesztésre került a gabonafélékre is, mivel az említett termék egyre inkább kiszorítja a hagyományos kukoricasilót, ennek oka, hogy előbbi kisebb mértékben van kitéve az aflatoxin veszélyének, ezáltal a szarvasmarhafélék, valamint a tejtermelés szempontjából egészségesebb takarmánynak bizonyul. Ezenkívül törésre került a sajt előállítására káros takarmányfélékre történő általános hivatkozás, mivel ez a meghatározás nem áll összhangban a termékleírással, és hasznosabbnak bizonyul az ágazati újítások alapos vizsgálata a szarvasmarhafélék takarmányozásában véghezvitt valamennyi fejlesztés meghatározása és értékelése céljából.

Pontosításra kerül, hogy a fentiekben ismertetett módosítások nem jelentenek változást a „Montasio” sajt előállításához használt tej minőségére nézve, ennél fogva azok kisebb jelentőségűnek tekintendők.

Kis mértékben módosításra került a termékleírás 5. cikke 11. pontjának hátulról a harmadik bekezdése, annak érdekében, hogy a benne foglalt rendelkezések világosabbak és egyértelműbbek legyenek.

Jelenlegi megszövegezés: „A »Montasio« sajt egy legalább 60 napig tartó érlelést követően egészben vagy darabolva hozható kereskedelmi forgalomba.”

Módosított szöveg: „A »Montasio« sajt egy legalább 60 napig tartó érlelést követően bocsátható fogyasztásra. A »Montasio« sajt előre történő csomagolása, előre történő darabolása stb. egy legalább 60 napig tartó érlelést követően végezhető el.”

Tisztázni kívántuk, hogy a „Montasio” sajt kereskedelmi forgalomba bocsátása alatt a terméknek közvetlenül a fogyasztó részére történő forgalomba bocsátása, nem pedig az azt megelőzően, a „Montasio” sajt előállítására alkalmas terméknek az előállítási lánc szereplői közötti forgalmazása értendő.

Ezenkívül egyértelművé kívántuk tenni, hogy az előre történő csomagolás, darabolás, kockázás, reszelés stb. műveletei csak olyan „Montasio” sajton kerülnek elvégzésre, amelyet legalább 60 napig érleltek.

Törlésre került a termékleírás 5. cikke 11. pontjának utolsó, a sajt reszeléséről szóló bekezdése.

Jelenlegi megszövegezés:

„A »Montasio« OEM sajtot akkor használják reszelt sajtként, ha már legalább 12 hónapja érlelik, és a termék kemény, szalmasárga, csekély számú és igen kis méretű lyukkal.”

Célszerűnek bizonyul ennek, a „Montasio” sajt felhasználására vonatkozó, idejétműlttá vált, egyértelműen a fogyasztóhoz szóló korlátozásnak a törlése; ennek oka, hogy véleményünk szerint a termék fogyasztása és felhasználása tekintetében – figyelembe véve az ízlések és szokások elmúlt évek során tapasztalt változásait is – a fogyasztónak szabad kezet kell adni.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„MONTASIO”

EU-szám: PDO-IT-02251 – 2016.12.21.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés

„Montasio”

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 „Montasio” tehéntejből készült, közepes vagy hosszú érlelésű, henger alakú, egyenes vagy majdnem egyenes oldalú sajt, sík, vagy enyhén domború lapokkal. Nem pasztörözött tejből készül, kizárólag természetes tejoltó vagy megengedett kultúrák felhasználásával. Érlelési ideje legalább 60 nap, nedvességtartalmát az érlelési időszak 10. és 60. napján mintavétellel ellenőrzik. A „Montasio” OEM sajt, az érlelés hatvanadik napján az alábbi tulajdonságokkal rendelkezik: maximális nedvességtartalma legfeljebb 36,72 %; a szárazanyag zsírtartalma: legalább 40 %; a termék súlya: 5,5–8 kg; a sajtforma átmérője: 27–35 cm; oldala: legfeljebb 8 cm; kérge: sima, szabályos és rugalmas; sajt-tésztája: tömör, enyhén lyukacsos; színe: természetes, enyhén szalmasárga; aromája: jellegzetes; íze: kellemes, a hosszú érlelésű „Montasio” esetében némi pikáns jelleggel.

A „Montasio” sajt egy legalább 60 napig tartó érlelést követően bocsátható fogyasztásra. A „Montasio” sajt előre történő csomagolása, előre történő darabolása stb. egy legalább 60 napig tartó érlelést követően végezhető el. A „Montasio” sajt „fresco” (friss) megjelöléssel legalább 60 napos; „mezzano” (közepesen érett) megjelöléssel legalább 120 napos; „stagionato” (érett) megjelöléssel legalább 10 hónapos, „stravecchio” (idős) megjelöléssel legalább 18 hónapos érlelési időt követően hozható forgalomba.

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

A „Montasio” OEM sajt az előállítási területen található tenyészetekből származó tej felhasználásával készül. Az előállítási területen tenyésztett fajták elsősorban a Bruno Alpina, a Pezzata Rossa Italiana és a Pezzata Nera, illetve e fajták keresztezései. A tejhez semmilyen tartósítószer nem adnak hozzá és nem végezhető rajta hőkezelés, a 4 °C minimális hőmérsékletre történő visszahűtéstől eltekintve.

Az állatok táplálékának legalább 60 %-a az előállítási területről származik.

A szarvasmarhafélék táplálékának legalább 60 %-a gabonafélékből, szárított és friss, valamint silózott takarmányból áll. A fennmaradó rész erejéig adhatók takarmánykoncentrátumok és/vagy fehérjék.

Nem adhatók állatgyógyászati célú ipari takarmányok és állati eredetű lisztek sem magukban, sem pedig más takarmányok összetevőjeként.

Az alábbi élelmiszerek frissen, magukban nem adhatók: zöldségfélék, gyümölcs, repce, a rizsfeldolgozás melléktermékei, cukorrépapép, a sör- és általában a szeszesitalgyártás melléktermékei.

Silószéna, silókukorica és silózott gabonafélék adása engedélyezett.

Ásványi kiegészítők és vitaminok adása engedélyezett.

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

Az egész előállítási folyamat (állattenyésztés, tejtermesztés, alvasztás, az alvadék kezelése, formázás, tisztítás, sózás és érlelés) a 4. pontban meghatározott földrajzi területen zajlik.

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

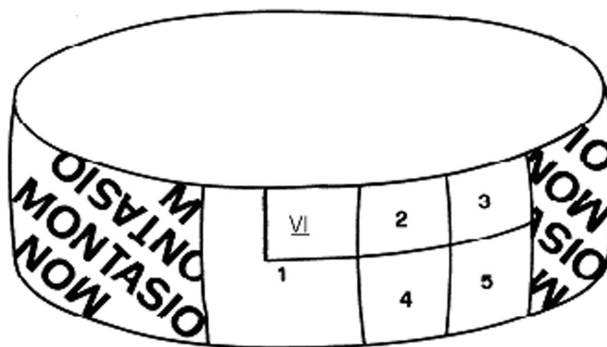
—

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A termék azonosítása a származást igazoló jelöléssel történik: a jellegzetes dombornyomású sajtformán el kell helyezni a sajtüzem kódját, a megye betűjelét és az előállítás dátumát (év, hónap, nap). A „Montasio” OEM eredetvédjegy a ferde vonal mentén, egyenesen és fejjel lefelé elhelyezkedő, ismétlődő „Montasio” feliratból áll (1. ábra).

A szóban forgó eredetvéjegy a szövetségben tömörült vagy önálló üzemek valamennyi, a termékleírásnak megfelelően előállított termékén megtalálható.

1. ábra



1) A „Montasio” eredetmegjelölés beégetett védjegye és a PDM („hegyvidéki termék”) rövidítést tartalmazó címke.

2) A gyártás hónapja/3) A gyártás napja/4) A sajtüzem kódja/5) A sajtüzem székhelye szerinti megye betűjele/VI) A gyártás éve

Az eredetmegjelölés logója egy nagybetűvel írt, stilizált M betűből és az alatta látható „MONTASIO” feliratból áll. A logón a felirat „HORATIO” betűtípussal szerepel. A logó méretezésének a 2. ábrán látható arányokhoz kell igazodnia (pl. szélesség 8 cm, magasság 6 cm).

2. ábra



Amennyiben a teljes előállítási folyamat, a tej előállításától a legalább 60 napos érlelési időszak végéig a hatályos nemzeti jogszabályok értelmében hegyvidéknek minősülő területen történik, ideértve a „Montasio” OEM sajt előállítási területét is, a sajton elhelyezett címkén szerepelhet a „prodotto della montagna” („hegyvidéki termék”) felirat. E célból a sajt oldalába beégetik a „prodotto della montagna” („hegyvidéki termék”) rövidítését, a PDM betűcsoportot.

A 100 napot meghaladó érlelési idejű „Montasio” OEM sajtba, a szövetkezetbe társult vagy önálló termelők kérésére, a sajt ellenőrzését követően a Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio (a „Montasio” OEM védelmére alakult társulás) a sajt oldalának megfelelő területére beégetheti az eredetmegjelölés logóját (2. ábra).

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Montasio” OEM előállítási területe a következőket foglalja magában: Friuli-Venezia-Giulia: teljes területe; Veneto: Belluno és Treviso tartományok teljes területe, valamint Padova és Venezia tartományok területének egy része, az alábbiak szerint: „Treviso és Padova tartomány határvonalainak metszéspontjától Padova tartomány mentén folytatódik, egészen a Serenissima autópályáig. Ugyanezen vonal mentén folytatódik a Brenta folyó fölötti autópályahídig, majd tovább az említett folyó mentén, egészen a torkolatáig.”

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A természeti tényezők az előállítási terület éghajlati feltételeihez kapcsolódnak. A terület zömmel hegyvidéken és hegyvidék lábánál terül el, ahol mindig is hegyi legelők és rétek helyezkedtek el, ami befolyásolja a tejelő szarvasmarhák táplálásához használt takarmányok minőségét.

A „Montasio” sajt bekerült San Daniele és Udine árjegyzékeibe (1773/1775). Ez azt igazolja, hogy a „Montasio” sajt kereskedelmi forgalomban volt, azaz nem csak saját otthoni fogyasztásra készülő helyi termék volt. A „Montasio” sajtnak az előállítási területhez való erős kötődését a sajtgyártásnak a szövetkezeti formák létrejöttére gyakorolt kiemelkedő hatása is alátámasztja. A „Montasio” sajt és egyedi előállítási technikája Friuli megyében és Veneto megye keleti részében gyorsan elterjedt. Ennek hátterében nem pusztán az emberi tényező és az eszközök (mint például a tejüzemek, vagy a Scuola per Tecnici Caseari – Sajtkészítők iskolájának – létrehozása) állnak – amelyek következtében a hatvanas években működő sajtüzemek száma meghaladja a 650-et –, hanem az a környezet is, amelyben a technika kezdetben elterjedt, hiszen anélkül a fejlődés nem lett volna ennyire tartós.

Ami az előállítási terület jellemzőit illeti, Olaszország keleti területét mindig is csapadékos tavasz és őszi jellemezte és jellemzi mind a mai napig, ami elősegítette a rétek terjedését és a szarvasmarha takarmányának alapjául szolgáló gabonák (búza és árpa) termesztését. Idővel fontos szerepet kapott a kukoricatermesztés fejlődése, valamint a kukorica friss és silózott takarmányként történő felhasználása. A közelmúltban az előállítási területen fejlődésnek indult a szója – mint fehérjekomplett – termesztése is.

A „Montasio” sajt fő jellegzetessége a hosszú/közepes érlelésre való kiváló alkalmassága. A „Montasio”-t a félkemény olasz sajtok közé sorolják, de mivel érlelési időszaka akár a 36 hónapot is elérheti, az igen ritkán előforduló, hosszú érlelésű kemény sajtok között is nyilvántartják.

A „Montasio” másik jellegzetessége a sajtforma egyedi mérete.

A „Montasio” OEM termékleírásában továbbra is szerepel a tej pasztörözésének tilalma, amely ennek köszönhetően maximális mértékben megőrzi az előállítás területén termelt tej spontán baktériumösszetételét.

A sajtnak az a tulajdonsága, hogy közepes/hosszú érlelésre alkalmas, egy úgynevezett „lány” technológiának köszönhető: ugyanis igen elenyésző mennyiségben (kb. 1 %) használnak tejerjesztőanyagokat, a főzés alacsony (42-48 °C) hőfokon történik, a savóelválasztás és a préselés során keletkező sajtészta közepesen szilárd, nedvességtartalma (a forgalomba hozatalhoz szükséges minimális, vagyis) 2 hónapos érlelést követően körülbelül 36 %-os.

A környezet, amelyben a „Montasio” sajt előállítása kialakult, olyan mikrobiológiai jellemzőkkel rendelkezik, amelyek kedveznek a sajt kialakulásának és elterjedésének. A „Montasio” sajtra ugyanis termofil baktériumflóra megléte jellemző, amely lehetővé tette, és mind a mai napig lehetővé teszi ennek az egyedülálló sajtnak a létrejöttét: a termék fogyasztható frissen is (jelenleg legalább 2 hónap érlelési időt követően, mivel nem pasztörözött tejből készül), de akár több mint 36 hónapig is érlelhető – ilyenkor organoleptikus (érzékszervi) tulajdonságai, állaga, íze és illata az előállítási területen található rétek/legelők és takarmánynövények baktériumállományának köszönhetően az idő előrehaladtával változnak.

Két hónapos érlelést követően a „Montasio” a közepesen kemény sajtok jellemzőit hordozza, kifinomult íze az elkészítéséhez felhasznált tejére emlékeztet. Az érlelési időszak későbbi szakaszában, az ízanyagok koncentrációjával a „Montasio” íze egyre markánsabb, enyhén csípős lesz, tésztaja pedig megkeményszik és jobban morzsolódik.

Az állattenyésztési technikák fejlődésével, a növénytermesztés racionalizálásával és az egyre higiénikusabb fejési módszerek bevezetésével szükségessé vált, hogy a tejben a sajt készítése elősegítő, a „Montasio” előállításának kedvező mikroorganizmusok szaporodjanak, ezért az előállítási területről származó tejből kiindulva kifejlődött és elterjedt a (túlgyomórészt gömb, és kevés pálcika alakú baktériumot tartalmazó) válogatott tejtöltők használata.

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.
