V

(Hirdetmények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

(2019/C 114/05)

Az Európai Bizottság a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 6. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdésével összhangban jóváhagyta ezt a kisebb jelentőségű módosításra irányuló kérelmet.

Ez a kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem a Bizottság DOOR adatbázisában kerül közzétételre.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„PROVOLONE VALPADANA”

EU-szám: PDO-IT-0021-AM02 – 2018.4.20.

OEM (X) OFJ ( )

1. **Elnevezés**

„Provolone Valpadana”

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 fejéstől számított 60 órán belül összegyűjtött, természetes erjesztősav-tartalmú nyers, teljes tehéntejből készült, félkemény, formázott sajttésztájú sajt, amely az alábbi kezeléseknek vethető alá:

— az édes és a csípős típusú, 6 kg-ot meg nem haladó sajtformák esetében – hőkezelés, legfeljebb a pasztőrözés mértékéig;

— a csípős típus esetében – termizálás.

A sajt érlelésének időtartama az alábbiak szerint változhat:

6 kg-ig: minimális érlelési idő 10 (tíz) nap;

6 kg fölött: minimális érlelési idő 30 (harminc) nap;

15 kg fölött, csak a csípős típus esetében: minimális érlelési idő 90 (kilencven) nap;

30 kg fölött, P.V.S. jelöléssel ellátott, csípős típus esetén: az érlelés időtartama 8 hónapnál hosszabb.

[1] HL L 179., 2014.6.19., 17. o.

A sajt lehet füstölt is.

Tömege a formájától függően változhat.

A sajt formája különböző lehet: szalámirúd, sárgadinnye, tölcsér, körte, akár gömb alakú fejjel (flaska); felszínén lehetnek kisebb bemélyedések, amelyek a tartózsinórok nyomán keletkeztek.

A sajt kérge sima, vékony, halványsárga, aranyos színű, olykor sárgásbarna. Engedélyezett, hogy a darabolva való kiszerelésre szánt, édes típusnak ne legyen kérge.

A sajttészta általában tömör, és elszórtan kisebb lyukak lehetnek benne; a rövid érlelésű sajt esetében kisebb, a hosszú érlelésű sajt esetében nagyobb mértékű, jellegzetes repedezettség megengedett; a sajttészta színe általában szalmasárga.

A sajt íze három hónapnál nem hosszabb érlelési időtartam esetén enyhe, három hónapnál hosszabb érlelési idő, illetve kecskéből és/vagy bárányból származó tejoltó alkalmazása esetén erőteljes és csípősbe hajló.

A sajt maximális víztartalma:

legfeljebb 46 %-os lehet az édes és a legfeljebb 6 kg-os csípős típusú sajtformák esetében;

legfeljebb 43 %-os lehet a 6 kg-nál nehezebb, csípős típusú sajtformák esetében.

A zsírtartalom a szárazanyagban legalább 44 % és legfeljebb 54 % lehet.

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

A tejelő tehenek alaptakarmányozása legalább 50 %-ban az előállítási területről származó zöldtakarmánnyal vagy tartósított takarmánnyal, táppal és koncentrált táppal történik, amelyet a tejelő tehenek, a szárazon álló állatok és a hét hónaposnál idősebb üszők esetében alkalmaznak. A napi adagon belül a takarmányok szárazanyagának legalább 75 %-a a tej előállítási területén termelt takarmányokból származik. Az engedélyezett takarmányok a következők: állandó vagy váltott legelőkről származó friss szálastakarmány, takarmányesszenciák, takarmányesszenciák mezőn történő kiszárításával nyert széna, gabonaszalma, silózott takarmány, vágott takarmány, silószéna. Az engedélyezett tápok a következők: gabonafélék és származékaik, kukoricakásák, olajos magvak és származékaik, gumók és gyökerek, dehidratált szálastakarmányok, cukoripari származékok, többek között melasz és/vagy származékai, csak technológiai adalékanyagokként és ízfokozóként, legfeljebb a szárazanyag napi adagjának 2,5 %-áig. Engedélyezettek ezenkívül: hüvelyesek magvai, szárított szentjánoskenyér és származékai, zsiradékok, az érvényes jogszabályok által engedélyezett ásványi anyagok és adalékanyagok, úgymint az érvényes jogszabályok által engedélyezett vitaminok, nyomelemek, aminosavak, aromaanyagok, antioxidánsok, azzal a kitétellel, hogy az antioxidánsok és aromaanyagok közül csak természetes vagy természetazonos anyagok engedélyezettek. Az inaktivált sörélesztő használata engedélyezett.

Nyersanyagok: Tej, tejoltó, só.

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

Az előállítás valamennyi műveletét a meghatározott földrajzi területen hajtják végre.

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*

Valamennyi egész sajtformán, egy megfelelő, sérthetetlen (fém, műanyag) hordozófelületen rajta kell lennie a „Provolone Valpadana” oltalom alatt álló eredetmegjelölés logójának.

A márkajelölést a sajtformákon, azoknak az érlelőraktárakban történő elhelyezésekor kell feltüntetni. A kisméretű (6 kg-nál nem nagyobb tömegű) sajtformák esetében a márkajelölés történhet az érlelőraktár elhagyásakor, amennyiben az érlelőraktárba érkezéskor a formákat a vállalat által felállított rendszer szerint megfelelő eszközökkel egyértelműen azonosították.

A „Provolone Valpadana” sajt – az egész korongok kereskedelmi forgalomba kerülése előtt – papírcsíkokkal, címkékkel, tasakokkal vagy ezekkel egyenértékű anyagokkal egyedileg megjelölhető. A felsorolt egyedi jelölések mindegyikén kötelező a logó feltüntetése és a „Provolone Valpadana” oltalom alatt álló eredetmegjelölés rövidítések nélküli kiírása, legalább akkora méretben, mint a kereskedelmi márkajelzés hatodrésze; ez alól a 6 kg-nál nem nagyobb tömegű sajtformák kivételt képeznek.

Tintás festékkel történő jelölés esetén – a fent meghatározott korlátozások figyelembevételével – a „Provolone Valpadana” megjelölést mindenképpen fel kell tüntetni, azonban a termék logójának feltüntetése nem kötelező.

Az érlelés nyolcadik hónapjának befejeztével, kizárólag a csípős típusú „Provolone Valpadana” birtokosai kérhetik a „P.V.S.” jelölés – a „Provolone Valpadana Stagionato” (érlelt Provolone Valpadana) rövidítésének – beleégetését a formákba. A fent említett márkajelzést csak akkor lehet a sajton elhelyezni, ha a sajt – birtokosának kifejezett kérésére – szakemberek által lefolytatott technikai vizsgálaton esik át, melynek költségeit szintén a sajt birtokosa viseli. A válogatás során vizsgálatnak vetik alá a sajtformák külsejét (nem lehetnek rajtuk repedések, és ütögetésre egyenletes hangot kell kiadniuk), a sajttészta szerkezetét (repedezett, buborékmentes és nem rugalmas sajttészta a megfelelő), színét (szalmasárgába hajló fehér), ízét (érezhetően csípős, de nem sós) és aromáját (intenzív, a sajt illatával kevert).

A végső fogyasztóknak szánt termék csomagolásán, az alkalmazott csomagolóanyag méretével arányosan fel kell tüntetni az eredetmegjelölést tartalmazó logót, oly módon, hogy az legalább a csomagoláson rendelkezésre álló hely 10 %-át elfoglalja. A „Provolone Valpadana” eredetmegjelölést azonos betűtípussal kell feltüntetni. A „Denominazione di Origine Protetta” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) jelzés a közösségi szimbólummal is helyettesíthető.



A logó alkalmazható egyszínnyomásos változatban is.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Cremona, Brescia, Verona, Vicenza, Rovigo, Padova, Piacenza megyék egész területe, valamint Bergamo, Mantova, Lodi megyék és Trento önálló megye szomszédos települései, amelyek együttesen egybefüggő földrajzi területet alkotnak.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A termék előállítási területét a Pó-síkság egy része alkotja, ahol jó takarmány terem, nagy mennyiségű tej áll rendelkezésre, és az éghajlati viszonyok kifejezetten kedvezőek a tejelő tehenek tenyésztéséhez. Ezek a környezeti tényezők teremtették meg a „Provolone Valpadana” sajt előállításához szükséges feltételeket az előállítási területen.

A „Provolone Valpadana” egy formázott sajttésztából készült sajt, mely sajttípus, bár Olaszország déli részéről ered, a szükséges technikai ismeretekkel és alapanyaggal ugyancsak rendelkező Pó-síkság sajtkészítési mesterségében rejlő potenciálnak köszönhetően az északi vidékeken is meghonosodott. A „Provolone Valpadana” előállításában különösen fontos az előző megmunkálásból visszamaradt, természetes savó használata; a területen működő sajtkészítők tudása, amellyel a különféle, bárányból, kecskéből és borjúból származó tejoltókat szakszerűen használják; valamint a sajttészta formázása és megmunkálása során tanúsított kézügyességük és szakértelmük.

A „Provolone Valpadana” íze három hónapnál nem hosszabb érlelési időtartam esetén enyhe, három hónapnál hosszabb érlelési idő esetén, illetve a felhasznált tejoltó típusától függően erőteljes és csípősbe hajló. A „Provolone Valpadana” különböző – szalámirúd, sárgadinnye, tölcsér, körte – formát ölthet, és mérete is eltérő lehet, tömege akár a 30 kg-ot is meghaladhatja. A sajttészta tömör, de nem száraz, szemben a dél-olaszországi formázott sajttésztájú sajtokkal, amelyek kisméretűek, és ennélfogva csak kiszáradás útján tudnak beérni és csípőssé válni, ami által reszelni való sajt lesz belőlük.

Az előállítási területen a XIX. század második felétől készítenek „Provolone Valpadana” sajtot, és bár a formázott sajttészta tipológiájába tartozó sajtok előállítása délről származik, a XX. században már Észak-Olaszországban is jellemző termék volt, amint azt Besana (1916) és Fascetti (1923) művei is tanúsítják.

A „Provolone Valpadana”-gyártás elterjedésének kedvezett a Pó-síkság menti gyártók felkészültsége, amelyre az idők során szert tettek a sajtgyártás technikáinak terén, köszönhetően annak, hogy tejelő tehenek tenyészésére különösen alkalmas tulajdonságokkal bíró földrajzi területen jelentős mennyiségű feldolgozásra alkalmas tej állt rendelkezésre. A „Provolone Valpadana” előállítási módszerének egyik jellemző eleme az előző megmunkálásból visszamaradt savó mint oltóanyag használata a következő sajtkészítéshez. Valójában ez a módszer mind a származási terület, mind pedig a „Provolone Valpadana” előállításának módszere szempontjából meghatározóan jellegzetes, tekintve hogy a sajtgyártásban ritkán használják. Az előállítási technika fejlődése hatással volt a termék néhány kereskedelmi jellemzőjére, például a sajtformák alakjára és méreteire, de ettől a „Provolone Valpadana” alapvető tulajdonságai változatlanok maradtak. A „Provolone Valpadana” különböző formái és méretei a földrajzi területen élő sajtkészítők azon tudásának eredményeként alakultak ki, melynek segítségével a formázás során olyan képlékennyé teszik a sajttésztát, hogy abból különféle, akár nagyobb méreteket és formákat is lehessen készíteni. Ezek a kereskedelmi jellemzők az előállítási területhez társíthatók, mivel ezen a földrajzi területen fejlesztették ki és adták tovább őket generációk óta. Ezenkívül az, hogy a sajtnak kétféle típusa is létezik – édes és csípős –, a sajtkészítők leleményességét dicséri, amellyel, különféle tejoltók használatával, hasonló előállítási folyamatok alkalmazása mellett olyan „Provolone Valpadana” sajtokat tudnak készíteni, melyek kisebb tömegű formákban és rövidebb érlelési idő után jellemzően enyhe zamatúak, jelentősebb tömegű formákban és hosszabb érlelési idő után pedig csípősek, és amelyek sajttésztája tömör, de sosem annyira száraz, hogy reszelt sajtként kelljen felhasználni, mint a legjellegzetesebb dél-olaszországi formázott sajttésztájú sajtokat.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege megtekinthető az alábbi internetes oldalon:
http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

vagy

közvetlenül az olasz Mezőgazdasági, Élelmiszerügyi és Erdészeti Minisztérium honlapján (www.politicheagricole.it), (a képernyő jobb felső sarkában) a „Qualità” (minőség) címszóra, majd a „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE” (uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások) menüpontra kattintva.