

V

(Hirdetmények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

(2022/C 108/02)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely a közzététel időpontjától számított három hónapon belül tehető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„QUESO DE ACEHÚCHE”**EU-szám: PDO-ES-02621 – 2020.7.14.****OEM (X) OFJ ()****1. Elnevezés**

„Queso de Acehúche”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Spanyolország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**3.1. A termék típusa**

1.3. Sajtok

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Queso de Acehúche” kizárólag a Murciana-Granadina, Florida, Malagueña, Retinta és Verata fajtájú vagy ezen fajták keresztezésével kitenyésztett kecskéktől származó nyers tejből készült sajt, amelyet a 4. pontban meghatározott földrajzi területen működő gazdaságok állítanak elő. Oltós alvasztással állítják elő, és legalább 40 napig érlelik.

Az érlelés végén a „Queso de Acehúche” a következő jellemzőkkel rendelkezik:

a) Fizikai jellemzők

– Alak: Hengeres, elől alapvetően lapos, oldalt bolygó-domború

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

- Méret:
- Átmérő: minimum 7 cm
- Magasság: nem több, mint az átmérő 50 %-a
- Tömeg: 200–1 200 g

b) Fizikai-kémiai jellemzők

- A szárazanyag zsírtartalma: legalább 45 %
- Teljes szárazanyag-tartalom: legalább 50 %
- pH: legalább 5,0, és nem több, mint 6,0
- NaCl: legfeljebb 4 %

c) Érzékszervi jellemzők

- Kéreg: kissé durva, színe viaszszárgától sötét okkersárgáig terjedő. Éreles közben jellegzetes máz képződhet. A sajt eredeti állapotában, illetve paprikával vagy olajjal bevonva kerülhet kereskedelmi forgalomba. A „sobao” mosási technikával készült sajtok kérge sima, szélei lekerekítettek.
- Sajttest: kompakt, homogén szerkezetű, repedésmentes, színe fehértől elefántcsontszínig terjedő. A vágási felületén egyenetlen eloszlásban megjelenhet néhány kis, kerek lyuk. Félkemény, rugalmas állagú. A szájban lágy érzetet kelt, kissé olvadó, nem túl omlós, zsíros, ragadós, nedves és nem túl szemcsés.
- Illat: közepesen vagy erősen intenzív, tejszerű (kecsketej) és egyéb (penész) aromák.
- Íz: az érelesési idő függvényében egyre markánsabban, közepesen, illetve erőteljesen jelentkező enyhén sós, mérsékelt savanyú, kissé keserű és enyhén pikáns.

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

- a) Nyilvántartásba vett kecskenyájak tradicionális módszerekkel történő takarmányozása extenzív vagy félextenzív állattenyésztési módszert alkalmazva, amelynek során a szóban forgó földrajzi terület természeti erőforrásait használják fel. Fokozottan tápanyagigényes időszakokban – például ellés és tejelés idején – illetve, ha az időjárási körülmények kedvezőtlenek – például aszály miatt – kiegészítő takarmány is adható, amely magában foglalhat kukoricát, szalmát, valamint gabonafélékből, hüvelyesekből és csírákból álló összetett takarmányt is.

Az állattenyésztési módszer akkor minősül félextenzívnek, ha a maximális állománysűrűség 1,8 számosállategység/hektár (száe/ha). Mivel egy felnőtt kecske 0,15 száe-nek felel meg, a legkevésbé szigorú feltételek alapján engedélyezhető állattenyésztési módszert alkalmazva a maximális állománysűrűség 12 kecske/hektár. A maximális állománysűrűség biztosítja, hogy egész évben elegendő élelem álljon rendelkezésre, továbbá, hogy az érintett földrajzi területen kívülről beszerzett takarmány szárazanyag-tartalma éves szinten mindig az uniós jogszabályokban meghatározott határérték alatt maradjon.

Az extenzív vagy félextenzív állattenyésztési módszerekhez kapcsolódó természetes vegetáción túlmenően a földrajzi terület szénát, szalmát, gabonaféléket, lucernát, bükkönyt, illetve magról nevelt zabot is biztosít, amelyek legeltetésre, valamint betakarítás után zöld, illetve száraz takarmányként használhatók fel. A tarló szintén felhasználható legeltetésre.

- b) A „Queso de Acehúche”-t a regisztrált gazdaságok által tenyésztett kecskékből fejt természetes tejből kell előállítani, amely az alábbi tulajdonságokkal rendelkezik:
- nyers, teljes, nem szabványosított, tiszta és mentes a szennyeződésektől;
 - együttes zsír- és fehérjetartalma legalább 7 %, a fehérjetartalma pedig minimum 3 %;
 - pH-értéke 6,5 és 6,8 közötti.

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

A területen elvégzendő gyártási lépések a következők:

- tejtermelés, a 3.3. pontban meghatározottak szerint;
- sajtgártás, amely magában foglalja az alvasztást, a vágást, a formázást, a préselést, a sózást és az éreleszt, ideértve a „sobao” technikát is, ha alkalmazták.

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

A termék tetszés szerint csomagolható, amennyiben a csomagolás megőrzi a termék sértetlenségét és végső minőségét.

A forgalmazók a sajtokat félbevágva vagy negyedelve is kínálhatják, amennyiben minden egyes adagon a teljes mértékű azonosítást és nyomon követhetőséget biztosító tanúsítási címkét helyeznek el.

A „Queso de Acehúche” a kiskereskedelmi üzletekben bármilyen méretű adagokra vágható, amennyiben a művelet a vásárló előtt, az értékesítés időpontjában történik.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A „Queso de Acehúche” végső címkéjének tartalmaznia kell a forgalmazó kereskedelmi címkéjét és a tanúsítási címkét, amelyeket elválaszthatatlan és kitörölhetetlen módon kell elhelyezni minden tanúsított sajton vagy sajtagadagon. A címkék megfelelő alkalmazásáért végső soron a tanúsított forgalmazó felel.

Minden egyes egész vagy darabolt sajt tanúsítási címkéjén fel kell tüntetni az egyedi alfanumerikus sorozatszámot, a „Denominación de Origen Protegida Queso de Acehúche” [„Queso de Acehúche” védett eredetmegjelölés] szöveget, a „sobao” szót (amennyiben alkalmazták ezt a technikát), és az alább látható terméklogót:



Minden egyes egész vagy darabolt sajt végső címkéjén fel kell tüntetni továbbá a vonatkozó jogszabályokban meghatározott valamennyi egyéb adatot is.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Az a földrajzi terület, ahol a tejet előállítják, és a „Queso de Acehúche”-t gyártják, az Extremadura Autonóm Község részét képező Cáceres tartományban található (Spanyolország).

A szóban forgó terület a tartomány középnyugati részén terül el, mintegy 396 000 ha kiterjedésű, és Tajo-Salor-Almonte, valamint Valle del Alagón körzetekben a következő településeket foglalja magában: Acehúche, Alcántara, Brozas, Cachorrilla, Calzadilla, Cañaveral, Casas de Millán, Casillas de Coria, Casar de Cáceres, Ceclavín, Coria, Garrovillas de Alconétar, Hinojal, Holguera, Mata de Alcántara, Mirabel, Monroy, Navas del Madroño, Pedroso de Acím, Pescueza, Piedras Albas, Portaje, Portezuelo, Riobobos, Santiago del Campo, Serradilla, Talaván, Torrejón el Rubio, Torrejoncillo, Villa del Rey és Zarza la Mayor.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

a) Természeti tényezők

Felszínrajz. A termelési terület egy alacsony domborzatú síkság, amelyet hosszú ideig tartó erózió hozott létre. Nyugat-keleti irányban a Las Corchuelas, a Santa Catalina, az El Arco, a Grande, a Solana és a Garrapata hegyláncok szelik át. A terület átlagos magassága 350 m, egyes részekén 250 m magas, legmagasabb pontja pedig 825 m-es.

A földrajzi területen egymásba ömlő Tagus folyó és mellékfolyói – az Alagón és az Almonte – a terület gerincét képezik, és olyan völgyeket hoztak létre, amelyekben a kialakult vízfolyások – az egyenetlen tereperőziónak köszönhetően – helyenként árkokkal szabdalts jellegzetes tájképet hagytak maguk után. Így kedvező helyzet alakult ki ahhoz, hogy a Tagus folyón megépítsék az Alcántara gátat, amelynek köszönhetően a három folyó vízszintje 220 m-re nőtt, és elárasztott több, mint 10 000 ha területet. Említésre méltó még az Alagónba balról betorkolló Árrago folyó, és a Rivera de Fresnedosa vízfolyás, amely jobb oldalról ömlik a Tagus folyóba, és előbb a Torrejoncillo gáttal, majd a Portaje gáttal zárták el. A szabályozást megelőzően vízhozama nagyon csekély volt, a legmélyebben fekvő területekre alig jutott víz. A terület hidrográfiai rendszeréhez hozzátartozik még számos patak és árok, valamint kis vízgyűjtő medence is, amelyek vízhozama szintén nagyon egyenetlen.

Növényzet és természeti környezet. A földrajzi terület növényzete alapvetően mediterrán és xerophyte jellegű. A pszeudo-sztyepei alacsony domborzatú síkság, ahol a növényzet főleg sziklarózsákból, masztixfákból, hangákból, rekettyékből, bóbítás levendulából és kakukkfűből áll, eltér a „dehesa” (tölgy szavannai) alacsony domborzatú síkságtól, ahol a növényzet fő elemei a magyaltölgy és a lágyszárú növények, habár megtalálhatók itt más fák is, például a paratölgy és a vad olajfák, valamint előfordul csekély számú, de kiváló minőségű legelőterület is. A növényvilághoz tartozik még az éger és a nyárfa, valamint a vízfolyások mentén található fűzfaligetek és a hegyi őserdők maradványai. Azt is meg kell jegyezni, hogy a földrajzi területen több település is a Monfragüe Nemzeti Parkon belül és annak vonzáskörzetében, illetve különleges madárvédelmi területként besorolt zónákban helyezkedik el.

b) Történelmi és gazdasági tényezők

A meghatározott földrajzi területet alkotó körzetekben hosszú idő óta hagyományosan a gazdálkodás, a helyi legelőkön történő legeltetéses kecsketartás, valamint a mezőgazdasági melléktermékek felhasználása biztosítja a megélhetést, mivel a fent ismertetett természeti tényezők arra kényszerítették a területen letelepedett embereket, hogy gazdaságaik fenntartása érdekében a legtöbbet hozzák ki a rendelkezésre álló erőforrásokból. A „Queso de Acehúche” így alapvető és eredeti helyi termék, ahogy azt a területen működő sajtüzemek által a szakvásárokon és versenyeken megnyert díjak és elismerések is bizonyítják.

Meg kell jegyezni továbbá, hogy Acehúche település – amelyről a sajtot elnevezték – önkormányzatának kezdeményezésére, a hagyományos előállítási módszer megőrzése és a minőség előmozdítása érdekében Acehúcheben 2004 óta megrendezésre kerül a „Feria Ibérica del queso de cabra de Acehúche” [Acehúche-i Ibériai Kecskesajt Vásár], amelyen kizárólag a nyers tejből készült kecskesajtok termelői vehetnek részt.

c) Emberi tényezők

Az emberi tényezők, vagyis a helyi termelők, kulcsfontosságú szerepet játszanak a „Queso de Acehúche” jellegzetes karakterének megőrzésében, mivel az alapvetően tapasztalati úton megszerzett speciális szaktudásuk elengedhetetlenül fontos nem csak a „Queso de Acehúche” előállításához, hanem abból a szempontból is, hogy e tudást átadják a következő nemzedékeknek.

Különösen figyelemreméltó, hogy a sajtkészítők a termelési folyamat során sok olyan változót vesznek figyelembe, amelyekre csak alig van ráhatásuk, és olyan technikákat alkalmaznak, amelyek nagyrészt más sajtkészítő szakemberekkel folytatott közös munka során szerzett tapasztalaton alapulnak. Az év során más-más időpontokban termelt, nyers, nem szabványosított tejjel való munkavégzés azt jelenti, hogy a tej összetétele és bakteriológiai jellemzői jelentősen eltérőek lehetnek, ami a teljes folyamatra hatással van. Szakértelmet és tapasztalatot igényel annak meghatározása is, hogy mikor kell vágni az alvadékot ahhoz, hogy a szemcseméret és a savótlanítás megfelelő legyen, mivel ezt a tej összetétele, az alkalmazott oltóenzim mennyisége és az olyan környezeti tényezők is meghatározzák, mint a sajtüzemben lévő hőmérséklet és páratartalom. A formák betöltése és a kézzel való préselés is olyan munkafolyamat, amelyhez pontosan tudni kell, mennyi alvadékot kell tenni az egyes formákba, és mekkora préselőerőt kell alkalmazni a kívánt nedvességtartalom eléréséhez.

A sajtok érését a fentiek szerint az év során felmerülő, és a tejre, valamint a gyártási folyamatra hatással levő számos környezeti változás is befolyásolja, ami azt jelenti, hogy a hőmérsékleti viszonyokat és a páratartalmat állandóan figyelemmel kell kísérni, valamint a sajtokat kézzel meg kell tisztítani és meg kell forgatni, hogy megfelelően érjenek. A gyártásnak ebben a szakaszában kell alkalmazni a hagyományos „sobao” technikát. Ez a technika speciálisan erre a sajtra kidolgozott, és a helyi termelők néha alkalmazták is a „Queso de Acehúche” máztól való megtisztítására és formázására, hogy javítsák a piaci megjelenését.

5.2. A termék sajátosságai

Azok a jellegzetes tulajdonságok, amelyek a „Queso de Acehúche” sajtot más kecskesajtoktól megkülönböztetik, abból erednek, hogy egyrészt kizárólag nyers tejből készítik és csak kis mértékben savótlanítyák, ami inkább lágy és néha omlós állagú sajttésztát hoz létre, másrészt a kéreg mázas és néha inkább kidudorodó, aminek enyhén penészes aroma az eredménye. A „sobao” technika szintén ehhez a sajthoz kapcsolódó jellegzetesség.

5.3. A földrajzi terület és a termék minősége vagy jellemzői közötti ok-okozati kapcsolat

Az a földrajzi terület, amelynek természeti jellemzőit az 5.1. szakasz ismerteti, csekély mennyiségű erőforrással rendelkezik, így az ott élők gazdasági tevékenységének középpontjában mindig is az állattenyésztés, főleg a kecsketartás állt, mivel a kecskék jól alkalmazkodtak a földrajzi környezethez. A kecskéket a húrukért, a tejükért és sajtermelés céljából tenyésztik.

Az év során változó időjárási körülmények, valamint a különféle terep- és talajtípusok miatt az ökoszisztéma diverzifikált. Az említett sajátos helyi körülmények elősegítik az 5.1.a. pontban ismertetett jellegzetes növényzet növekedését, amelyet az extenzív vagy félextenzív módon tartott kecskenyájak legelnek.

A „dehesa” és pszeudo-sztyepei alacsony domborzatú síkságok változatos és sok fajnak otthont adó flórája – a gyomorban történő emésztés módjának köszönhetően – rövid és közepes láncú zsírsavak képződésével, valamint a tej jellegzetes mikrobiológiai tulajdonságainak kialakításával – elősegíti a jó minőségű tejszír létrejöttét, amelyből hőkezelés nélkül készítenek sajtot.

A „Queso de Acehúche” hagyományos előállítási módjában az emberi tényező is szerepet játszik. A helyi termelők által előállított sajt nedvességtartalma nagy, mivel az alvadék vágása után kevesebb savót vonnak ki, aminek következtében a sajt oldalai kissé kidudorodnak, és a szájban omlós állag érezhető. Az alkalmazott gyártástechnológia következtében az érlelés során a kérgen máz képződik, amitől a sajt enyhén penészes aromájú lesz. A sajtok érlelése során alkalmazott „sobao” technika is a helyi termelők által már régóta használt eljárás, amely abból áll, hogy a kéregképződés beindulása után vizes kézzel lemossák a sajtok tetejét, alját és oldalait. Így érik el, hogy a kéreg sima és egyenletes, lekerekített szélű legyen.

Következésképpen, az év különböző időszakában előforduló számos helyi növényfajt felhasználó, a földrajzi területen mélyen gyökerező, és nagy múltra visszatekintő hagyományos kecsketenyésztés eredményeként előállított különleges tej és az a mód, ahogyan a helyi termelők tradicionális készségek és technikák alkalmazásával, hőkezelés nélkül sajtot készítenek, együttesen olyan speciális formát, állagot, aromát és ízvilágot hoz létre, amely a „Queso de Acehúche” sajtot egyedülállóvá teszi.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

http://www.juntaex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/Solic_PliegoCondicionesQuesoAchehuche_.pdf
