

Kisebbs jelentőségű módosítás jóváhagyása nyomán módosított egységes dokumentum közzététele az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban

(2022/C 286/13)

Az Európai Bizottság 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdésével összhangban jóváhagyta az alábbi kisebb jelentőségű módosítást.

A kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem a Bizottság eAmbrosia adatbázisában tekinthető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„IDIAZABAL”

EU-szám: PDO-ES-0082-AM02-16.2.2021

OEM (X) OFJ

1. Elnevezés

„Idiazabal”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Spanyolország

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

Az „Idiazabal” sajt olyan préselt tésztájú, nem hevített sajt, amelyet kizárólag a latxa és carranzana juhajták nyers tejéből állítanak elő, és legalább 60 napig érlelnek. A sajt a következő tulajdonságokkal rendelkezik: tömege legalább 1 kg és legfeljebb 3,5 kg, magassága legalább 8 cm és legfeljebb 12 cm, átmérője pedig legalább 10 cm és legfeljebb 30 cm. E jellemzők mindegyikére vonatkozóan ± 10 %-os tűréshatár megengedett. A sajt lehet füstölt is.

A savanyító kultúrák, a lizozim, az oltóenzim és a só kivételével a tejhez semmiféle adalékanyag nem adható.

A sajt henger alakú, kérge kemény, sima, halványsárga színű, illetve füstölt sajt esetében sötétbarna színű. Felülete (a tészta színe és a benne található lyukak) homogén, színe az elefántcsonttól a szalmasárgáig terjed, néhány szabálytalan formájú apró lyukkal. A sajt állaga meglehetősen rugalmas, szilárd, enyhén szemcsés. A szaglási-ízlelési érzeteket a juhtejre és az alvadéokra emlékeztető átható illat, a kiegyensúlyozott íz és az erőteljes zamat jellemzi, esetenként enyhén csípős, savanyú vagy füstös jelleggel. Erőteljes zamatának utóíze hosszan tartó.

A sajt szárazanyag-tartalomban kifejezett zsírtartalma legalább 45 %; összes fehérjetartalma szárazanyag-tartalomban kifejezve legalább 25 %, a szárazanyag-tartalom pedig legalább 55 %. A termék pH-értéke 4,9–5,5.

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

Takarmány: a latxa és a carranzana juhajták tenyésztésének általános módszere a majdnem egész éven át tartó legeltetés, amelynek során a nyájakat az évszaknak megfelelően terelik az alacsonyan fekvő völgyekbe vagy a hegyi magaslatokra. Az állatok gyakorlatilag folyamatosan természetes körülmények között élnek, télen az erdők és az alacsonyabban fekvő dombos vidékek, nyáron pedig a magas hegyi legelők spontán természetes növényzetével táplálkoznak, etetésükről csak akkor kell gondoskodni, ha legeltetési nehézségek vagy bizonyos élettani állapotok (laktációs időszak) miatt az állatokat akolba kell terelni.

⁽¹⁾ HL L 179., 2014.6.19., 17. o.

Nyersanyagok: a latxa és carranzana juhajtáktól a földrajzi területen nyert nyers tej.

A savanyító kultúrák, a lizozim, az oltóenzim és a só kivételével a tejhez semmiféle adalékanyag nem adható.

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

A tej termelése, a sajtok előállítása és érlelése a meghatározott földrajzi területhez kötött, azaz valamennyi előállítási szakasznak a terület határain belül kell végbemennie.

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

Az „Idiazabal” sajt egy darabban vagy ék alakúra darabolva (adagolva) értékesíthető.

Az egész vagy darabolt „Idiazabal” sajtot csomagolás előtt legalább 60 napig kell érlelni.

A sajt csak a meghatározott földrajzi területen darabolható és adott esetben csomagolható. Ennek két oka van:

Először is azért, mert a sajt darabolásakor az ék alakú darabok legalább két oldala védő kéreg nélkül marad. Ezért a darabolt „Idiazabal” sajt érzékszervi jellemzőinek megőrzése érdekében a darabolt sajtot röviddel a darabolási művelet után kell csomagolni.

Másodszor azért, mert a darabolás eredményeként eltűnhetnek vagy olvashatatlanná válhatnak a termék hitelességét és eredetét azonosító jelek. Ezért a terméket az előállítás helyén kell darabolni és csomagolni annak biztosítása érdekében, hogy a darabolt formában forgalmazott termék eredetisége ne sérüljön.

A fentiekől eltérve az „Idiazabal” sajt darabolható a kiskereskedelmi egységekben, feltéve, hogy ez az értékesítés időpontjában a fogyasztó szeme láttára történik.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

Az „Idiazabal” sajtokat az alábbi kötelező azonosító jelekkel kell ellátni:

– A sajt formázási vagy préselési szakaszában a jogkezelő szervezet által biztosított, számozott és sorszámozott kazeinjeggyel.

– A sajtok piaci forgalmazásához az oltalom alatt álló eredetmegjelölés nevét és logóját tartalmazó kereskedelmi címkéssel.

A kizárólag ugyanabból a gazdaságból származó tejből készült sajtok esetében az „Idiazabal” oltalom alatt álló eredetmegjelölés logója mellett feltüntethető a „*baserrikoa – de caserío*” [tanyasi] felirat.

– A nemzeti jogszabályoknak megfelelően az egész vagy ék alakúra darabolt sajtok címkézését a földrajzi területen az az OEM-lajstromba bejegyzett sajtüzem végzi, amely a sajtot készítette és érlelte.

– A tanúsított sajton a mérete és formátuma szerint kódolt, egyedi számmal és sorszámmal ellátott hátcímkét kell elhelyezni. A hátcímkén fel kell tüntetni az „Idiazabal” elnevezést és az OEM logóját. A jogkezelő szervezet által kiadott és ellenőrzött hátcímkék minden olyan piaci szereplő rendelkezésére állnak, aki azt kéri, és aki teljes mértékben megfelel a termékírási követelményeknek.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A földrajzi terület Álava, Vizcaya, Guipúzcoa és Navarra azon természetes vidékeire terjed ki, a Valle del Roncalhoz tartozó községek kivételével, amelyeken a „latxa” és „carranzana” juhajtá elterjedt. A terület az Ibériai-félsziget északi részén az északi szélesség 43° 27' és 41° 54' és a greenwichi meridiánhoz képest meghatározott nyugati hosszúság 1° 05' és 3° 37' között található.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A földrajzi terület sajátos jellemzői:

Régészeti leletek tanúskodnak arról, hogy a területen a latxa és carranzana fajtákkal folytatott legelőgazdálkodás Kr.e. 2200 körül kezdődött. Ennyi év alatt ezek a fajták alkalmazkodtak a területhez, ezért megfelelő fejlődésükhöz és tartásukhoz elengedhetetlenek a földrajzi terület sajátos jellemzői. A sajt előállítási területe durva és egyenetlen domborzatú, hegyes vidék, ahol meglehetősen nehéz a közlekedés. Ennek köszönhetően a legeltetési rendszerek számos völgyben és hegységben fennmaradtak. Az alapvető és egyéb tápanyagokban gazdag talajok, amelyeknél a talaj kimosódását a kőzet természete és esetenként a karbonátok talajprofilban való jelenléte is enyhíti, kitűnően megfelelnek a legelők számára. A térség domborzati viszonyai az óceánitól a mediterránig terjedő nagyon változatos éghajlati viszonyokat teremtenek, amelyeket a hegyláncok által képviselt akadályok hatására keletkezett átmeneti sávok tarkítanak. A változatos felszínnek és a bőséges csapadéknak köszönhetően gazdag és kiterjedt vízrajzi hálózat két vízgyűjtő területtel rendelkezik: ezek a kantábriai, amely Vizcaya és Guipúzcoa, továbbá az Álava és Navarra északi részén húzódó völgyek vizeit, valamint a földközi-tengeri, amely Álava, Navarra Media és La Ribera vizeit gyűjti össze. A növényvilágot számos természetes rét és legelő képviseli. A kedvező éghajlati és talajviszonyok Baszkföld és Észak-Navarra óceáni éghajlatára jellemző higrofita és szubhigrofita növényzetek fejlődését tették lehetővé.

A termék sajátosságai:

Az Idiazabal sajtot sajátos érzékszervi jellemzői megkülönböztetik más sajtoktól. Ezek a jellemzők a termék gazdagon árnyalt illat- és ízhatásában érhetők tetten; a sajt állagára az enyhétől a közepesig terjedő rugalmasság és szemcséesség, valamint a középestől a magasig terjedő szilárdság jellemző. Erőteljes, hosszan tartó ízű sajtok, amelyek tökéletes egyensúlyban egyesítik az érzékszervi észlelés alapvető jellemzőit: a tejes aromákat, az alvadék ízét és a pörköltségre emlékeztető jegyeket, melyeket számtalan érzékszervi árnyalat egészít ki, sajátos karaktert kölcsönözve.

A földrajzi terület és a termék sajátosságai között fennálló ok-okozati kapcsolat:

Az Idiazabal sajt előállítására használt tej sajátos jellemzői alapvetően a tej kinyerésére engedélyezett fajtáknak (latxa és carranzana) köszönhető. A juhok alkalmazkodása a meghatározott földrajzi területhez és a környezet, a juhok és a pásztorok közötti történelmi kapcsolat megbonthatatlan. Nagyrészt ezzel magyarázhatók az Idiazabal sajt sajátos jellemzői. A „latxa” és a „carranzana” tejelésre alkalmas, nagyon szívós, vándorló fajta, amely idomult a baszk legeltetési kultúrához, élőhelyének felszíni viszonyaihoz és öko-környezeti jellemzőihez.

Másfelől az, hogy a természeti környezettől, az évszakoktól, a legelők típusától, az éghajlattól stb. függő jellemzők közvetlen kifejezést nyernek az Idiazabal sajtban, annak köszönhető, hogy előállítására nyers tejet használnak, amely nem esett át hőkezelésen. A tej hevítése megszüntetné vagy tompítaná az érzékszervi árnyalatokat, amelyek ilyen jellegzetességet kölcsönöznek a terméknek, és összekapcsolják azt a területen régóta fennálló hagyományokkal.

Hivatkozás a termék-leírás közzétételére

<https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/htm/DOP-Idiazabal-modificacion-menor.aspx>