

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione di una denominazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2019/C 408/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«GYŐR-MOSON-SOPRON MEGYEI CSEMEGE SAJT»

N. UE PGI-HU-02303 – 23.3.2017

DOP () IGP (X)

1. **Denominazione (denominazioni)**

«Győr-Moson-Sopron megyei Csemege sajt»

2. **Stato membro o paese terzo**

Ungheria

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.3. Formaggi

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

Il «Győr-Moson-Sopron megyei Csemege sajt» è un formaggio grasso, salato e occhiato, prodotto con latte vaccino, maturato con flora di superficie ***Brevibacterium linens***. La principale microflora di maturazione si sviluppa per lo più in modo naturale nella zona di produzione di cui al punto 4.

Tabella 1

Caratteristiche organolettiche del «Győr-Moson-Sopron megyei Csemege sajt»

Esterno	Di forma cilindrica con facce piane e scalzo convesso. La crosta è sottile, morbida, occhiata, uniformemente gialla-rossastra e leggermente viscida al tatto.
Interno	La pasta è di colore bianco paglierino con occhiatura densa e uniformemente distribuita.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Consistenza	Facile al taglio, leggermente pastosa e fondente in bocca.
Odore	Aroma caratteristico, leggermente lattico, privo di odori estranei.
Sapore	Caratteristico, gradevolmente aromatico e salato, leggermente acidulo e privo di sapori estranei.

Tabella 2

Caratteristiche fisiche e chimiche del «Győr-Moson-Sopron megyei Csemege sajt»

Caratteristica	Quantità % (g/100 g)
Sostanza secca (minimo)	51,5
Grasso sulla sostanza secca	45,0 ± 2
Cloruro di sodio	2,0 ± 0,5

Tabella 3

Forma, dimensioni e peso del «Győr-Moson-Sopron megyei Csemege sajt»

Forma	Dimensioni (cm)	Peso (kg)
Disco	Diametro: 20-22 Altezza: 7-9	2,1-3,1

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

- latte vaccino;
- colture starter a base non OGM contenenti batteri lattici e altri batteri di maturazione;
- enzimi di coagulazione del latte;
- cloruro di calcio;
- sale da tavola.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Le seguenti fasi della produzione del formaggio hanno luogo nella zona geografica delimitata:

- preparazione del latte e coagulazione enzimatica;
- rottura e lavorazione della cagliata;
- messa in forma e pressatura;
- salatura;
- maturazione;
- asciugatura ed essiccazione.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

—

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica del «Győr-Moson-Sopron megyei Csemege sajt» corrisponde alla zona comprendente le seguenti unità amministrative:

I seguenti comuni del distretto di Győr:

Abda, Bezi, Bőny, Börcs, Dunaszeg, Dunaszentpál, Enese, Fehértó, Gönyű, Győr, Győrladamér, Győr-Ménfőcsanak, Gyórság, Gyórsövényház, Győrújbarát, Győrújfalú, Győrzámoly, Ikrény, Kajárpéc, Kisbajcs, Koroncó, Kunsziget, Mezőörs, Mosonszentmiklós, Nagybajcs, Nagyszentjános, Nyúl, Öttevény, Pér, Rábapatonna, Rétalap, Sokorópátka, Tényő, Töltéstava, Vámoszabadi, Vének.

I seguenti comuni nel distretto di Mosonmagyaróvár:

Jánossomorja, Lébény, Hegyeshalom, Ásványráró, Bezenye, Darnózseli, Dunakiliti, Dunaremete, Dunasziget, Feketeerdő, Halászi, Hédervár, Károlyháza, Kimle, Kisbodak, Levél, Lipót, Máriakálnok, Mecser, Mosonmagyaróvár, Mosonszolnok, Mosonudvar, Püski, Rajka, Újrónafő, Várbalog.

I seguenti comuni del distretto di Csorna:

Bősárkány, Szany, Acsalag, Bányogyszovát, Barbacs, Bodonhely, Bogyoszló, Cakóháza, Csorna, Dör, Egyed, Farád, Jobaháza, Kóny, Maglóca, Magyarkeresztúr, Markotaböge, Páli, Pásztori, Potyond, Rábacsanak, Rábapordány, Rábasebes, Rábaszentandrás, Rábatamási, Rábca, Sobor, Sopronnémeti, Szil, Szilsárkány, Tárnokrét, Vág, Zsebeháza.

I seguenti comuni nel distretto di Kapuvár:

Beled, Babót, Círák, Csermajor, Dénesfa, Edve, Gyóró, Himod, Hövej, Kapuvár, Kisfalud, Mihályi, Osl, Rábakecöl, Répceszemere, Szárföld, Vadosfa, Vásárosfalú, Veszskény, Vitnyéd.

I seguenti comuni del distretto di Tét:

Árpás, Csikvánd, Felpéc, Gyarmat, Gyömöre, Győrszemere, Kisbabot, Mérges, Mórchida, Rábacsécsény, Rábaszentmihály, Rábaszentmiklós, Tét.

I seguenti comuni nel distretto di Pannonhalma:

Écs, Győrasszonyfa, Nyalka, Pannonhalma, Pázmándfalú, Ravazd, Táp, Tápszentmiklós, Tarjánpuszta.

I seguenti comuni del distretto di Sopron:

Agyagosszergény, Fertőd, Fertődoboz, Fertőendréd, Fertőhomok, Fertőrákos, Fertőszéplak, Hegykő, Hidegség, Sarród, Tőzegvármajor, Nyárliget, Fertőújlak.

5. Legame con la zona geografica

Il legame tra il «Győr-Moson-Sopron megyei Csemege sajt» e la zona geografica è basato sulla qualità e sulla reputazione, i cui elementi principali si illustrano di seguito.

Specificità della zona geografica

Il distretto di Győr-Moson-Sopron si estende principalmente sulla pianura alluvionale del Danubio e dei fiumi Rába-Rábca, Répce e Ikva.

Le condizioni pedoclimatiche della zona geografica sono ideali sia per l'agricoltura che per l'allevamento. Le caratteristiche del suolo e le precipitazioni atmosferiche sono particolarmente propizie alla coltivazione del mais e dei foraggi, che forniscono l'alimentazione per le grandi mandrie di vacche da latte allevate nella zona, creando così le basi della trasformazione del latte nella zona. Il Tejgazdasági Kísérleti Intézet (Istituto per la ricerca nel settore lattiero-caseario), il cui predecessore venne istituito a Mosonmagyaróvár nel 1903, si occupa di ricerca di base e applicata nel settore della trasformazione del latte, oltre a svolgere attività di ricerca e sviluppo e a fornire servizio di consulenza sulle tecnologie alimentari. Inoltre, già nel 1886 è stato fondato a Csermajor un centro di formazione allo scopo di insegnare ai giovani tutte le fasi della produzione, della lavorazione, della trasformazione e della commercializzazione del latte e far loro acquisire la necessaria manualità, garantendo in tal modo la trasmissione alle generazioni successive delle competenze nel settore della lavorazione del latte. La zona geografica ha la fortuna di disporre della base intellettuale e tecnica e delle materie prime necessarie per conferire ai prodotti lattiero-caseari della zona, in particolare i formaggi, la loro importanza e reputazione e il loro riconoscimento.

Specificità del prodotto

Il formaggio si caratterizza per il fatto che la principale microflora necessaria per la maturazione (*Brevibacterium linens*) appare sulla superficie del formaggio già al quarto-quinto giorno del processo di maturazione, proveniente essenzialmente dall'ambiente e dalle tavole in pino sulle quali il formaggio è messo a maturare, e forma una patina di

colore giallo chiaro. Si crea così uno stretto legame tra la qualità del prodotto e la zona di produzione. Girando il formaggio e lavandolo con salamoia ogni 3-4 giorni si aumenta la proliferazione dei batteri. In due settimane il formaggio è quasi interamente ricoperto. Il formaggio va girato e lavato con estrema cautela per evitare che si rompa.

L'intensa maturazione, che procede dalla superficie verso l'interno del formaggio, richiede circa tre settimane. La maturazione è indicata anche dal rapido aumento del pH della crosta dovuto alla degradazione del lattato (in biossido di carbonio e acqua) ad opera di alcuni lieviti (ad esempio *Oospora lactis*) presenti naturalmente sulla superficie. La maturazione è caratterizzata dalla degradazione rapida della maggior parte delle proteine, per cui alla terza settimana il 60-80 % di esse assume la forma di composti azotati solubili in acqua.

Fondamentale per il carattere distintivo del formaggio è il processo di maturazione. Questo avviene, in condizioni di elevata umidità relativa (superiore al 90 %), su tavole fabbricate esclusivamente con legno di pino, il che garantisce il mantenimento del summenzionato specifico ceppo di batterio e lo sviluppo della «flora rossa» sul formaggio fresco. La maturazione conferisce al formaggio un sapore leggermente acido, piacevolmente aromatico e caratteristico. Più lungo è il tempo di maturazione, più intensi sono l'odore e il sapore del formaggio. Il carattere principale del formaggio deriva dall'intensa degradazione delle proteine, cui si deve la consistenza morbida e la digeribilità.

Il «Győr-Moson-Sopron megyei Csemege sajt» ha odore e sapore intensi e aromatici grazie all'unicità della flora di maturazione. Il formaggio è di colore giallo rossiccio e la pasta presenta occhiatura ed è fondente in bocca. Dopo 4-5 settimane di maturazione si sviluppano note di ammoniaca al gusto e all'odore e la consistenza diventa ancora più morbida. Per la conservazione e per la preservazione delle proprietà caratteristiche, a partire dalla terza settimana il formaggio deve essere conservato ad una temperatura compresa tra 2 e 8 °C.

Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

La domanda di registrazione dell'indicazione geografica protetta, che si riferisce alla zona geografica designata di Győr-Moson-Sopron, si basa sulla tradizione, sul metodo di produzione unico, sulle competenze specifiche richieste per la produzione e sulla reputazione del formaggio.

La reputazione del formaggio è dovuta al sapore, all'aroma, all'odore, alla consistenza particolarmente piacevole e fondente in bocca e alla qualità uniforme. Da sempre è consumato principalmente dai buongustai amanti di formaggio. Grazie alla forte degradazione delle proteine, si annovera tra i tipi di formaggi a più alta digeribilità.

In più di un secolo il «Győr-Moson-Sopron megyei Csemege sajt» ha ricevuto vari riconoscimenti. Tra il 1995 e il 2005 ha partecipato regolarmente e con successo alla più grande fiera ungherese di formaggi, nota nel settore come «Csermajori Sajtverseny» (Concorso dei formaggi di Csermajor). Negli ultimi vent'anni ha vinto i seguenti riconoscimenti e premi:

Concorso nazionale dei formaggi 1998, Csermajor, medaglia d'oro

Primo Concorso dei formaggi del Transdanubio occidentale 2001, miglior formaggio a maturazione tradizionale del Transdanubio occidentale

Concorso nazionale dei formaggi 2005, Csermajor, menzione speciale e lode della giuria

Concorso nazionale dei formaggi 2007, Csermajor, medaglia d'oro

Concorso nazionale dei formaggi 2008, Csermajor, medaglia d'oro.

Nel 2011 il «Győr-Moson-Sopron megyei Csemege sajt» ha ottenuto il diritto di utilizzare il marchio «HAGYOMÁNYOK-ÍZEK-RÉGIÓK» (HÍR) [tradizioni, sapori, regioni]. Il marchio HÍR (registrazione numero 172636) protegge i prodotti che rispondono ai seguenti criteri: la produzione è legata ad una particolare regione, il metodo di produzione è tradizionale, almeno un elemento della produzione è basato sul saper fare locale e la reputazione risale ad almeno 50 anni addietro. Il rispetto dei criteri per l'uso del marchio è valutato da un comitato di valutazione composto di esperti nominati dal ministro, sulla base del disciplinare presentato e dell'esame organolettico.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

<http://european-council.europa.eu/media/e33/c1000/17.pdf>

a pagina 862.
