

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló, 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2009/C 108/10)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK <sup>(1)</sup> tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számított hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE  
„FORMAGGIO DI FOSSA DI SOGLIANO”**

**EK-szám: IT-PDO-0005-0580-22.12.2006.**

**OFJ ( ) OEM ( X )**

**1. Elnevezés:**

„Formaggio di Fossa di Sogliano”

**2. Tagállam vagy harmadik ország:**

Olaszország

**3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**

**3.1. A termék típusa (II. melléklet):**

1.3. osztály Sajtok

**3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:**

Forgalomba hozatalakor a Formaggio di Fossa di Sogliano OEM az alábbi tulajdonságokkal rendelkezik: A késztermék külső részének színe az elefántcsontfehér és borostyánsárga közötti skálán mozog.

Az érlelés végén az egyes Formaggio di Fossa di Sogliano OEM sajtok súlya 500 (ötszáz) és 1 900 (ezerkilencszáz) gramm közötti lehet. A sajt szabálytalan formájú, kerekded és horpadások jellemzik, felülete többnyire nedves és zsíros, esetenként sűrű zsír és nemespenész borítja, amely enyhe kaparással könnyen eltávolítható. A termék további jellemzői közé tartoznak a többé-kevésbé markáns apró repedések és esetleges okkersárga foltok a felületen. Héja nincs vagy ha van, akkor nagyon vékony. A sajt belső részének állaga félkemény, porhanyós, sárgásfehér vagy világos szalmasárga. Illata jellegzetes, maradandó, esetenként erős, gazdag olyan aromákban, melyek a penész- és szarvasgomba-illattal átítatott aljnövényzet illatára emlékeztetnek.

Az ízre a megérlelt sajt összetételétől függően az alábbiak jellemzők:

— a juhsajt aromás, illatos, erős és kellemes ízű, többé-kevésbé csípős;

— a tehénsajt finom és könnyű, enyhén sós és kissé savanykás, kesernyés mellékízzel;

<sup>(1)</sup> HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

— a keveréksajt kellemes ízű, zamatos, egyensúlyban van az édes és kesernyés íz.

Mivel a Formaggio di Fossa di Sogliano OEM-ben nem különül el élesen a belső sajtrész és a héj, ezért a héj külső részének eltávolítása nélkül, egészben fogyasztható; esetenként foltok vagy sűrű zsír jelennek meg a felületén, melyek enyhe kaparással könnyen eltávolíthatók.

A szárazanyagban a zsírtartalom meghaladja a 32 %-ot.

### 3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termék esetén):

A Formaggio di Fossa di Sogliano OEM előállításához használt nyersanyag a meghatározott földrajzi területen található tenyészetekből származó juh- és tehéntej. A következő tehénfajták tejét használják fel: Frisona Italiana, Bruna Alpina, Pezzata Rossa és keresztezett fajták. A juhajták közül a következők tejét használják fel: Sarda, Comisana, Massese, Vissana, Cornella Bianca, Fabrianese la delle Langhe és Pinzirita és keresztezett fajták.

A felhasznált tej napi két fejésből származik. A sajtot a következő tejfajták kizárólagos felhasználásával vagy keverésével kell előállítani:

— teljes juhtej: JUHSAJT

— teljes tehéntej: TEHÉNSAJT

— teljes tehéntej (maximum 80 %) és teljes juhtej (minimum 20 %) keveréke: VEGYES SAJT

A tej jellemzői a következők:

#### TEHÉNTEJ

Zsír => 3,4 tömegszázalék

Fehérje => 3,0 tömegszázalék

Baktériumszám =< 100 000 UF/ml

Szomatikus sejtek =< 350 000 db/ml

Anaerob spóráképzők (db/liter): nem fordulnak elő

Inhibitorok: nem fordulnak elő

Fagyáspont =< 0,520 °C

#### JUHTEJ

Zsír => 6,0 tömegszázalék

Fehérje => 5,4 tömegszázalék

Baktériumszám =< 1 400 000 UF/ml

Szomatikus sejtek =< 1 400 000 db/ml

Inhibitorok: nem fordulnak elő

Nyers tejet használnak, de megengedett a pasztörözött tej alkalmazása is. Adalékanyagok hozzáadása tilos.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termék esetén):

Állattartás: istállóban vagy legeltetés formájában. Az istállóban tartott állatok alapvető takarmánya az abrak, mely pázsitfűfélékből és hüvelyesekből áll, melyeket tiszta és vegyes állományú legelőkön gyűjtenek be a 4. pontban részletezett regionális területeken, és melyek az éghajlaton és a talaj jellemzőin keresztül meghatározzák a tejtermelés minőségét. A legeltetett állatok ugyanezzel a típusú, szénakaszáláskor keletkező abrakkal táplálkoznak, valamint füvekben, bokrokban és fában gazdag flórájú, vegyes állományú legelőkről. A takarmányt vagy zöld abrakot és a legelőt kiegészítheti egyszerű takarmány (egyetlen gabonafajta) vagy összetett takarmány (több gabonafajta), esetlegesen ásványi anyagok, vitaminok hozzáadásával. Az étrend takarmányokkal való kiegészítése nem haladhatja meg a teljes napi adag 30 %-át. Silótakarmány használata nem megengedett.

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

A Formaggio di Fossa di Sogliano OEM előállításához szükséges tejtermelési, sajtosítási és elvermelési műveleteket a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kell végezni.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

A Formaggio di Fossa di Sogliano OEM-et a termék jellemzőinek megőrzése érdekében az alábbi kiszerezésekben forgalmazzák:

A. érlelősákokba csomagolt sajt értékesítése

B. egész vagy darabolt, vákuumcsomagolt sajt értékesítése

C. fóliás tálcára helyezett, egész vagy darabolt sajt értékesítése

D. élelmiszerek csomagolására alkalmas csomagolópapírba helyezett, egész vagy darabolt sajt értékesítése.

A fent említett kiszerezésekben előforduló Formaggio di Fossa di Sogliano OEM szövetsákokból álló bálába, papír csomagolásba, illetve fa- vagy papírdobozba helyezhető.

A darabolást és a csomagolást a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kell végezni, mivel az elvermelési időszakot követően a sajtban nem különül el többé markánsan a belső sajtrész és a héj az ebben a feldolgozási szakaszban bekövetkező anaerob erjedés hatására, a sajtkorong pedig nedvessé, zsírossá és védtelenné válik a kiszáradással és keményedéssel szemben. A forgalombahozatalt megelőzően be kell csomagolni a terméket annak elkerülése érdekében, hogy repedés és hasadás keletkezzen a sajt belsejében, és hogy meg lehessen őrizni a termék jellemzőit.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A címkén jól látható módon és olvashatóan fel kell tüntetni az elnevezés logója, a grafikus közösségi szimbólum és a kapcsolódó adatok (az 1898/2006/EK rendelet és módosításai előírásainak megfelelően), valamint a törvényi előírásoknak megfelelő, vonatkozó információk mellett az alábbiakat is:

a felhasznált tej típusa (juh, tehén, vegyes);

a „nyers tejből” jelzés feltüntetése, amennyiben a sajt nem pasztörözött tejből készült;

a sajtüzem vagy a vermelést végző neve vagy cégneve vagy védjegye és székhelye, a csomagoló székhelye, amennyiben a termék csomagolását a felsorolt kategóriáktól eltérő vállalat végzi;

a vermelő létesítmény azonosító száma, PRM jelzést használva a tavaszi és EST jelzést a nyári érlelés esetében.

Tilos bármilyen, nem kifejezetten előírányzott minősítés hozzáadása. Márkanevekre utaló jelzések feltüntetése azonban engedélyezett, amennyiben ezeknek nincs dicsérő vagy olyan értelme, amely a fogyasztó számára félrevezető lehet.

A Formaggio di Fossa di Sogliano OEM logójának közepén egy stilizált verem látható, melynek egyenlő szárú trapéz formájú külső körvonala a homokkővet szimbolizálják, belső körvonala pedig az egyenlő szárú trapéz keskeny, nyitott alapzatából kiemelkedő sajtot ábrázolja. A verem közepén a Malatesta signoria címerállata, egy kis elefánt látható. Az ábra és a feliratok piros színben jelennek meg, a háttér pedig szalmasárga. A trapéz alapjának nagy részét határoló félkör alatti első sorban a FORMAGGIO DI FOSSA felirat olvasható, a második sorban pedig a SOGLIANO D.O.P. szöveg. A stilizált verem felső része feletti félkörben a „Sogliano al Rubicone, Talamello e Terre Malatestiane” felirat jelenik meg, utalásként a történelmi összefüggésekre és a területtel való kapcsolatra.

A fentiekben bemutatott azonosító logó a címke teljes felületének legalább 25 %-át foglalja el.



#### 4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A Formaggio di Fossa di Sogliano OEM előállítási területe az alábbi megyék egész területére terjed ki: Forlì-Cesena, Rimini, Ravenna, Pesaro-Urbino; Ancona; Macerata; Ascoli Piceno és Bologna megye területének egy része, mely a következő településeket foglalja magában: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Castel del Rio, Dozza, Fontanelice, Imola, Loiano, Monghidoro, Monterenzio, Pianoro.

#### 5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

##### 5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A Formaggio di Fossa di Sogliano OEM előállítási területe Romagna és Marche között az Appenninek lábától a hegygerinc lejtőig terjed. Geomorfológiai jellemzők: agyagos, homokos üledék vagy ezek váltakozása, az alsó pliocén korszakból vagy a jelenlegi negyedkorból. Az a terület, ahol a verem található, egy csillámköves és földpátos homokkő-sorozatból álló formát alkot. Ez kis mértékben cementes, sárgásbarnás vagy sárgás színű, 30–40 cm és kb. 1 m közötti vastagságú rétegekből áll, márgás szürke vagy szürkés-kék vékony agyagrétegek váltakozásával.

## 5.2. A termék sajátosságai:

A Formaggio di Fossa di Sogliano különbözik az ugyanezen árukategóriába tartozó más termékektől jellegzetes, maradandó, esetenként erős, olyan aromákban gazdag illata miatt, melyek penész- és szarvasgomba-illattal átítatott aljnövényzet illatára emlékeztetnek. E jellemzők szoros összefüggésben állnak az előállítás módszerével, ezen belül nagy szerepet játszik a veremben való érlelés szakasza. A sajt elvermelése előtt a vermetek az alábbi módszer szerint megfelelően előkészítik: amikor használaton kívül van a verem, akkor fafedéllel lezárják, melynek tetejére homokot vagy köveket szórnak; használat előtt felnyitják és kiszellőztetik a vermet, majd a verem belsejében kis mennyiségű szalmát meggyújtva tűzzel és füsttel fertőtlenítik. Amint a tűz elalszik, kitisztítják a vermet, eltávolítva az összes hamut. A verem aljára megmunkálatlan falécekből megemelt padlózatot készítenek, mely lehetővé teszi, hogy a vermelés során a sajt erjedésekor keletkező zsíros folyadékok elfolyjanak. A falakat legalább 10 cm vastagságú szalmareteggel kibélelik, függőleges nádkerítéssel megtámasztva; megtöltik a vermet az egymásra rakott, zsákokban lévő sajtokkal, egészen a verem tetejéig. Egy legfeljebb tíz napos ülepedési időszak elteltével az így keletkezett üres helyre újabb hasonló termékek kerülhetnek. Ha megtelik a verem, nem színes, élelmiszerral való érintkezésre alkalmas vászonnal és/vagy szalmával eltömítik a bejáratát, hogy megakadályozzák a párolgást. A vermet végül gipsszel vagy meszes homokkő habarccsal lepecsételt fafedéllel zárják le. A fedél tetejére kövek, homokkőpor, homok és/vagy deszkák kerülhetnek. Innentől kezdődik az érlelés. Az érlelés teljes ideje alatt tilos a verem felnyitása. A vermelés legalább 80 és legfeljebb 100 napig tart.

## 5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

A Formaggio di Fossa di Sogliano-ra vonatkozó nyilvántartásba vételi kérelmet az előállítási folyamat egyedülálló jellemzői indokolják, melyek elválaszthatatlanul kapcsolódnak a geológiai és éghajlati környezet jellegzetességeihez, valamint az évszázadokon át hűen követett, változatlan helyi hagyományokhoz, melyeknek a vermelést végző helyiek az őrzői, akik generációról generációra továbbadták ismereteiket és hozzáértésüket. A vermelés hagyománya a középkorban alakult ki és hamarosan – a Rubicone és a Marecchia völgyei közötti, egészen az Esino folyóig terjedő, Romagna és Marche határvidékén található – a terület paraszti kultúrájának szerves részévé vált. A vermelés természetesen összefügg a termék tartósításának szükségességével, valamint azzal, hogy védeni kellett a törzsek és seregek portyázásaitól, amelyek az évszázadok során megpróbálták elfoglalni a területet. Nyers homokkő sziklába vájták és megmunkálatlanul hagyták a mesterséges vermetek. Ez a művelet később olyan gyakorivá vált, hogy pontos jogszabályi előírásokkal szabályozták. A vermekről és vermelési technikákról szóló első dokumentumok a XIV. századból származnak és az akkoriban a területet birtokló Malatesta család archívumából kerültek elő. 1350-től a városfalon belül, az erődökben („castrum”), és a „tumbák”-ban, a területen elszórt udvarházak között a Signoria dei Malatesta létrehozta a „Compagnia dell'Abbondanza”-t. A vermetek ekkor gabona és különböző élelmiszerek őrzésére, elrejtésére, valamint sajt érlelésére használták ostrom, járvány és éhínség idején, illetve abból a célból, hogy megkerüljék a telepeket szabályozó szerződések szigorú rendelkezéseit. Az évszázadok során ezeket a szokásokat a Malatesta család által előírt szabályoknak megfelelően állandóan, hűen követték.

## Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

A termelési szabályok egységes szerkezetbe foglalt szövege az alábbi internetes oldalon tekinthető meg:

[www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop%20Igp%20e%20Stg)

vagy

közvetlenül a minisztérium honlapján ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) a „Prodotti di Qualità” (minőségi termékek) linket választva (a képernyő bal oldalán), a „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)” (az 510/2006/EK rendelet szerinti uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások) címszó alatt.