

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Módosítás iránti 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 188/12)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a módosítás iránti kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak a közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM
A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE
Módosítás iránti kérelem a 9. cikk alapján
„PECORINO TOSCANO”
EK-szám: IT-PDO-0117-0020-09.07.2004
OFJ () OEM (X)

1. A termékleírás érintett szakaszcímei:

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Nemzeti előírások
- Egyéb (kérjük, határozza meg)

2. A módosítás típusa:

- Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló lap módosítása
- Olyan bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának módosítása, amely esetében sem az egységes dokumentumot, sem az összefoglalót nem tették közzé

- A termékleírás oly módon történő módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (3) bekezdése)
- A termékleírás hatóságilag elrendelt, kötelező egészségügyi vagy növény-egészségügyi intézkedések miatti átmeneti módosítása (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (4) bekezdése)

3. **Módosítás(ok):**

3.1. *Leírás:*

Pontosulnak a végtermék jellemzői

3.2. *Az előállítás módja:*

Elsősorban az pontosul, hogy a Pecorino Toscano készítésére szánt teljes juhtejnek nyersnek kell lennie, illetve a pasztörizálás végén alávethető hőkezelésnek, és beoltható természetes vagy kiválasztott őshonos tejsavbaktérium-kultúrákkal.

Meghatározásra kerül a sajtérlelés minimális időszaka is.

3.3. *Címkézés:*

A Pecorino Toscano OEM sajt forgalomba hozatalakor a sajtkorongok oldalán jelölést kell elhelyezni: a lágy tésztájú sajton tintával, a félkeményen pedig beégetéssel. Az előre csomagolt darabokon a jelölést a csomagoláson kell elhelyezni, feltéve, hogy az a származási területen történik.

A darabolt Pecorino Toscano a származási területen kívül is csomagolható; ilyenkor az oldalán a sajtüzem vagy az érlelő jelölését kell viselnie. A csomagolóknak mindenképpen megállapodást kell kötniük az oltalommal foglalkozó konzorciummal. A logó alatti rövidítés azonosítja a gyártót/érlelőt/darabolót, akik rendelkeznek a Pecorino Toscano forgalomba hozataláról gondoskodó ellenőrző szerv által kiadott tanúsítással. A sajtkorongokon vagy a darabokon az oltalommal foglalkozó konzorcium által engedélyezett címke található „Pecorino Toscano D.O.P.” vagy „Pecorino Toscano D.O.P. stagionato” felirattal, amely a címkén található összes többi szöveghez képest kontrasztos és egyértelmű méretében, jellegében és elhelyezkedésében egyaránt. Egy vagy több alkalommal fel kell tüntetni a színes jelölést is, legalább 15 mm méretben.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„PECORINO TOSCANO”

EK-szám: IT-PDO-0117-0020-09.07.2004

OEM (X) OFJ ()

Ez az összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. **A tagállam felelős szerve:**

Elnevezés: Ministero delle politiche agricole e forestali
Cím: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tel. +39 0646655106
Fax +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.it

2. **Csoportosulás:**

Elnevezés: Consorzio per la tutela del Pecorino Toscano D.O.P.
Cím: Via Goffredo Mameli 17
58100 Grosseto
ITALIA
Tel. +39 0564420038
Fax +39 0564429504
E-mail: info@pecorinotoscanodop.it
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

3. A termék típusa:

1.3. osztály Sajtok

4. Termékleírás:

(a követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Elnevezés:

„Pecorino Toscano”

4.2. Leírás:

A Pecorino Toscano olyan sajt, amely a termelési övezetből származó teljes juhtejből készül, lágy vagy félkemény tésztájú és jellegzetes (kevert) állagú, attól függően, hogy asztali fogyasztásra vagy reszelésre szánják, rövid vagy hosszú érlelésű, sík alapú és enyhén konvex oldalú henger formájú, melynek méretei a következők: az alap átmérője 15–22 cm, a henger oldalának magassága 7–11 cm, tömege 0,75–3,50 kg. Szárazanyagra számított zsírtartalma a félkemény termék esetében legalább 40 %, a lágy esetében legalább 45 %. A kéreg színe különféle árnyalatú sárga, a lágy sajt esetében egészen telt sárgáig; a kéreg színe a különféle kezelésektől is függhet. A tészta színe a lágy sajt esetében a fehértől a világos szalmasárgáig, a félkemény esetében a világos szalmasárgától a szalmasárgáig terjed. A sajtészta szerkezete tömör és a vágásfelületen szilárd a félkemény típusnál, esetlegesen szabálytalanul elszórt lyukakkal. Az íz a sajátos gyártási eljárásoknak köszönhetően zamatos, jellemzően markáns. Az érlelési időszak a lágy típus esetében legalább 20 nap, a félkemény esetében pedig legalább négy hónap.

4.3. Földrajzi terület:

A Pecorino Toscano előállítási területe felöleli egész Toscana tartományt, valamint a szomszédos (Umbria tartománybeli) Allerona és Castiglione del Lago települések teljes területét, továbbá (a Lazio tartományban található) Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentino, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena és Capodimonte települések teljes területét.

4.4. A származás igazolása:

A termelési folyamat valamennyi szakaszát figyelemmel kell kísérni, és az összes bemenő (input) és kimenő (output) terméket dokumentálni kell. Ily módon garantálható a termék nyomon követhetősége és visszakövethetősége, amihez hozzájárulnak az ellenőrző szerv által a tenyésztőkről, begyűjtőközpontokról, gyártókról/érlelőkről, sajtüzemekről, csomagolókról és darabolókról vezetett listák, illetve a gyártás és csomagolás nyilvántartása és az előállított mennyiségeknek az ellenőrző struktúrák számára történő bejelentése. Ezenkívül az előállított tej mennyiségét, valamint a nyersanyagot szolgáltató juhokat is ellenőrizni kell. Folyamatosan naprakészen kell tartani a tenyésztett juhok nyilvántartásait, hogy azokból világosan kitűnjön, éppen mekkora a tenyészetben található létszám. Ezen túlmenően nyilvántartást kell vezetni az előállított/leadott tejről is. A sajtüzemekben belül ki kell jelölni a tárolótartályokat, el kell különíteni a Pecorino Toscano előállítására alkalmas tejet az erre alkalmatlantól, valamint nyilván kell tartani a tej tárolását és mozgatását. Nyilvántartást kell vezetni a Pecorino Toscano előállításáról is. Az ellenőrző szerv a megfelelő nyilvántartásokban szereplő összes természetes vagy jogi személyt a termékleírásnak és a vonatkozó ellenőrzési tervnek megfelelően ellenőrzi.

4.5. Az előállítás módja:

A Pecorino Toscano kizárólag a termelési övezeten belülről származó juhtejből állítható elő. A juhállomány élelmezése a térség természetes legelőiről származó zöld vagy száraz takarmányból állhat, amely esetleg szénával és egyszerű takarmánykoncentrátummal keverhető. A tejet 33 °C és 38 °C közötti hőmérsékleten borjútól származó tejoltó enzim hozzáadásával koagulálni kell, amivel 20–25 perc alatt elérhető a tej koagulálása. A tej felhasználható nyersen vagy – egészen a pasztórizálásig – átmehet hőkezelésen is, és beoltható természetes vagy kiválasztott őshonos tejsavbaktérium-kultúrákkal. A sajt feldolgozása során az alvadékat (koagulátumot) darabokra tördelik, egészen addig, amíg lágy sajt esetében a darabok mogyorónyiak, félkemény sajt esetében pedig kukoricaszem nagyságúak lesznek. A félkemény sajt készítésekor az alvadék 10–15 perces hőkezelésnek (főzésnek) is alávethető 40–42 °C-on. A darabolás és az esetleges főzés után az alvadék a savó kicsorgatására alkalmas formákba kerül. A szikkasztás kézi nyomással vagy gőzzel történő melegítéssel történik. A sózásra 17–19 %-os – vagyis 15–17 Baumé-fokos – nátrium-klorid-oldatban kerül sor. A szárítás időtartama a lágy juhsajt esetében

kilogrammonként legalább 8 óra, a félkeménynél pedig 12–14 óra. A sózás só közvetlen hozzáadásával is történhet. A sajt kívülről kezelhető penészedésgátlóval, és 5–12 °C-on, 75–90 %-os relatív páratartalom mellett arra alkalmas kamrákban kell érlelni. Az érlelési időszak a lágy típus esetében legalább 20 nap, a félkemény esetében pedig legalább 4 hónap.

A Pecorino Toscano készítéséhez felhasznált tejnek a 4.3. pontban meghatározott előállítási területről kell származnia, és az előállításnak és érlelésnek is ugyanitt kell történnie.

4.6. Kapcsolat:

A rendkívül régi eredetű sajt jelenlétét az etruszk kor óta számos történelmi emlék tanúsítja. Az évszázadok során elterjedt a Maremma nevezetű térségben, amely ma jórészt Toscana tartományhoz tartozik. A terméket hagyományosan a földrajzi származásra utaló névvel vagy az általánosabb „toscano” névvel látták el. Az idők során az alapvetően közös jellemzők miatt kialakult egyrészt egy egységes előállítási norma, másrészt a lényeges történelmi és földrajzi környezetre utaló elnevezés. A természeti tényezők között meg kell említeni a juhtenyésztésre – annak rideg formájára is – használt térség jellemzőit: a természetes anyagokban gazdag vad legelők sajátos tulajdonságokat kölcsönöznek a sajt készítésre szánt tejnek. Az emberi tényezők esetében a történelmileg igazolható gazdasági relevancián túl megemlítendő, hogy a pásztorkodással foglalkozó érintett vállalkozások jellemzően szociológiai vonatkozások miatt kötődnek az úgynevezett peremvidékeken található területek kiaknázásához, amelyek egyébként fokozatosan elhagyatottá válnának, természeti erőforrásaik pedig kimerülnének.

4.7. Ellenőrző szerv:

Elnevezés: Certiprodop S.r.l.
Cím: Via Roggia Vignola 9
24047 Treviglio (BG)
ITALIA
Tel. +39 0363301014
Fax +39 0363301014
E-mail: certiprodop@virgilio.it

4.8. Címkézés:

A termék az eredetmegjelölésre utaló megfelelő jelöléssel kerül forgalomba. A jelölést a sajt korong oldalán kell helyezni: a lágy sajtra tintával, a félkeményre pedig beégetéssel. Az előre csomagolt darabokon a jelölést a csomagoláson kell elhelyezni, feltéve, hogy az a származási területen történik. A darabolt Pecorino Toscano a származási területen kívül is csomagolható; ilyenkor az oldalán a sajtüzem vagy az érlelő jelölését kell viselnie. A csomagolóknak mindenképpen megállapodást kell kötniük az oltalommal foglalkozó konzorciummal. A logó alatti rövidítés azonosítja a gyártót/érlelőt/darabolót, akik rendelkeznek a Pecorino Toscano forgalomba hozataláról gondoskodó ellenőrző szerv által kiadott tanúsítással. A sajt korongokon vagy a darabokon az oltalommal foglalkozó konzorcium által engedélyezett címke található „Pecorino Toscano D.O.P.” vagy „Pecorino Toscano D.O.P. stagionato” felirattal, amely a címkén található összes többi szöveghez képest kontrasztos és egyértelmű méretében, jellegében és elhelyezkedésében egyaránt. Egy vagy több alkalommal fel kell tüntetni a színes jelölést is, legalább 15 mm méretben.

A sajt korongon vagy a darabolt sajt csomagolásán a következő jelölést kell elhelyezni:



Az első számjegy a forgalomba hozóra utal: 1–3: sajtüzem; 4–6: érlelő; 7–9: a térségben lakó daraboló.

A második és a harmadik számjegy annak a sajtüzemnek/érelőnek/darabolónak az azonosítószáma, amelynek a termékét az ellenőrző szerv ellenőrzi.

A címkén a következő jelölést kell elhelyezni:



Használható élénkzöld, fehér és élénkvörös színezéssel vagy egy színben.
