A BIZOTTSÁG 1030/2009/EK RENDELETE

(2009. október 29.)

az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásában szereplő egyik elnevezéshez tartozó termékleírás kisebb jelentőségű módosításainak jóváhagyásáról (Pecorino Romano (OEM))

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló, 2006. március 20-i 510/2006/EK tanácsi rendeletre [1] és különösen annak 9. cikke (2) bekezdésének második mondatára,

mivel:

(1) Az 510/2006/EK rendelet 9. cikke (1) bekezdésének első albekezdésével összhangban, és 17. cikkének (2) bekezdése alapján a Bizottság megvizsgálta Olaszország kérelmét, amely az 1107/96/EK bizottsági rendelettel [2] bejegyzett „Pecorino Romano” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás módosításának jóváhagyására irányul.

(2) A kérelem tárgyát képező módosítás a termékleírásban szereplő címkézési feltételek pontosítására irányul, és célja, hogy a fogyasztók pontosabb információkhoz jussanak a termék származását illetően. Amennyiben a termelési folyamat valamennyi szakaszára ugyanazon régió területén belül kerül sor, helyénvaló a termék oldalán az érintett régió logóját is feltüntetni a megjelölés logója mellett.

(3) A Bizottság megvizsgálta és indokoltnak találta a szóban forgó módosítást. Mivel a módosítás az 510/2006/EK rendelet 9. cikke értelmében kisebb jelentőségű, azt a Bizottság az említett rendelet 5., 6. és 7. cikke szerinti eljárás alkalmazása nélkül jóváhagyhatja,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A „Pecorino Romano” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez tartozó termékleírás e rendelet I. mellékletének megfelelően módosul.

2. cikk

A termékleírás fő elemeit tartalmazó egységes szerkezetbe foglalt összefoglaló e rendelet II. mellékletében található.

3. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2009. október 29-én.

a Bizottság részéről
Mariann FISCHER BOEL
a Bizottság tagja

[1] HL L 93., 2006.3.31., 12. o.
[2] HL L 148., 1996.6.21., 1. o.

I. MELLÉKLET

A „Pecorino Romano” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás az alábbiak szerint módosul:

„Címkézés”

Részletes kifejtésre került a termék megnevezésére és a forgalomba hozatala során történő megjelenésére vonatkozó rész.

Elengedhetetlennek bizonyult a címkézés részletes szabályozása, különös tekintettel a termék megnevezésére és a forgalomba hozatalkor történő megjelenésére.

Annak érdekében, hogy a fogyasztók pontosabb információkhoz jussanak a termék származását illetően – a „Pecorino Romano” sajtot elsősorban Szardínia régióban állítják elő – helyénvaló a termék oldalán a régió logóját is feltüntetni a megjelölés logója mellett, amennyiben a termelési folyamat valamennyi szakaszára az érintett régió területén belül kerül sor.

II. MELLÉKLET

ÖSSZEFOGLALÓ

A Tanács 510/2006/EK rendelete a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról

„PECORINO ROMANO”

EK-SZÁM: IT-PDO-0117-0017-2006.1.26.

OEM (X) OFJ ( )

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. **A tagállam felelős szervezeti egysége**

Név: MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

Cím: Via XX Settembre 20, 00187 Roma RM, ITALIA

Tel.: +39 0646655104

Fax: +39 0646655306

E-mail: saco7@politicheagricole.gov.it

2. **Csoportosulás**

Név: Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano

Cím: Corso Umberto I 226, 08015 Macomer NU, ITALIA

Tel.: +39 078570537

Fax: +39 078572215

E-mail: —

Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ( )

3. **A termék típusa**

1.3. osztály – Sajtok

4. **Termékleírás**

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

4.1. *Név*

„Pecorino Romano”

4.2. *Leírás*

A „Pecorino Romano” (OEM) olyan, kemény, hevített tésztájú sajt, amely kizárólag a 4.3. pontban megjelölt területen tenyésztett juhtól származó friss, teljes tejből készül. A fogyasztásra kész termék henger alakú, lapja sík felületű, felületének átmérője 25 és 35 cm, oldalmagassága pedig 25 és 40 cm között változik. A sajtkorong méretétől függően a termék tömege 20 és 35 kg között változik. Elefántcsont vagy természetes szalmasárga színű kérge vékony, és azt esetenként speciális védőfólia borítja. A sajttészta szerkezete tömör vagy enyhén lyukazott, felszeleteléskor színe a fehér és a többé-kevésbé intenzív szalmasárga között változik. Az asztali sajt íze aromás és enyhén csípős, míg a hosszabb ideig érlelt, reszelt sajtnak való változat íze pikáns, intenzív és kellemes. A „Pecorino Romano” jellegzetes aromával rendelkezik. A szárazanyag zsírtartalma legalább 36 %.

4.3. *Földrajzi terület*

Szardínia és Lazio régió, valamint Grosseto megye teljes területe.

4.4. *A származás igazolása*

A termelési folyamat valamennyi szakaszát figyelemmel kísérik és ellenőrzik, minden egyes szakaszban nyilvántartva a be- és kilépő termékeket. Ily módon, valamint az ellenőrző szerv által a tenyésztőkről, a sajtkészítőkről, az érlelőkről és a csomagolóüzemekről vezetett megfelelő nyilvántartások révén, illetve az előállított mennyiségeknek az ellenőrző szerv felé való azonnali bejelentés által biztosítható a termék nyomonkövethetősége. Az ellenőrző szerv a nyilvántartásokban szereplő összes természetes vagy jogi személyt a termelési előírásnak és a vonatkozó ellenőrzési tervnek megfelelően ellenőrzi.

4.5. *Az előállítás módja*

A tej átmehet termizáláson és őshonos tejsavbaktérium-kultúrákkal olthatják be, amelyhez esetenként az előállítási területről származó törzset adnak. A tejet 38 °C és 40 °C közötti hőmérsékleten kell alvasztani, a kizárólag az előállítási területen tenyészett bárányból származó tejoltó hozzáadásával. Az alvadékot 45 °C és 48 °C között ingadozó hőmérsékleten kell hevíteni. A sózás történhet szárazon és/vagy sófürdőben. Az érlelési idő legalább 5 hónap az asztali sajt esetében, míg legalább 8 hónap a reszelni való sajtnál. A sajtot esetenként semleges vagy fekete színű, élelmiszerek esetében használt védőfóliával fedik be. A sajt előállítására az október és július közötti időszakban kerül sor.

A tejtermeléshez, a „Pecorino Romano” sajt előállításához, érleléséhez és jelöléséhez kapcsolódó műveleteknek a 4.3. pontban megjelölt területen kell megvalósulniuk.

4.6. *Kapcsolat*

Természeti tényezők tekintetében az előállítási terület sajátos éghajlati- és talajviszonyokkal rendelkezik. Az emberi tényezők vonatkozásában fontos hangsúlyozni azt a tényt, hogy a sajt a történelmi idők óta jelen és forgalomban van a fogyasztói piacokon.

4.7. *Ellenőrző szerv*

A felügyeleti rendszer teljesíti az EN 45011 termékszabványban meghatározott feltételeket.

Név: OCPA

Cím: Zona industriale Macomer c/o Consorzio Latte, 08015 Macomer NU, ITALIA

Tel.: +39 0785742196

Fax: +39 0785742197

E-mail: ocpa.cert@tiscali.it

4.8. *Címkézés*

A „Pecorino Romano” sajtkorongokat a származási helyen látják el jelöléssel: az e célra készített matricát a termék oldalán helyezik el. A sajtkorongon lenyomatot képező matrica az alábbi elemeket tartalmazza: a „Pecorino Romano” megjelölést, a megjelölés logóját, a származási megye betűjelét, a sajtkészítő kódját, az előállítás évét és hónapját.

A megjelölés logója egy folyamatos vagy pontozott vonallal megrajzolt, lekerekített sarkú rombuszt ábrázol, amelyben a „Pecorino Romano” megjelölés fölött egy stilizált bárányfej látható.

A kiegészítő regionális logó használata megengedett. A kiegészítő logó a megjelölés logója mellett, a sajtkorong lapos részén elhelyezett címkéken kerül feltüntetésre, amennyiben a termelési folyamat valamennyi szakaszára az érintett régió területén belül kerül sor.