A BIZOTTSÁG 562/2013/EU VÉGREHAJTÁSI RENDELETE

(2013. június 14.)

az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába bejegyzett egyik elnevezés termékleírását érintő kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyásáról (Queijo Serra da Estrela [OEM])

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre [1] és különösen annak 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésére,

mivel:

(1) 2013. január 3-án hatályba lépett az 1151/2012/EU rendelet. A rendelet hatályon kívül helyezte és felváltotta a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló, 2006. március 20-i 510/2006/EK tanácsi rendeletet [2].

(2) Az 510/2006/EK rendelet 9. cikke (1) bekezdésének első albekezdésével összhangban a Bizottság megvizsgálta Portugália kérelmét, amely a 197/2008/EK rendelettel [3] módosított 1107/96/EK bizottsági rendelet [4] alapján bejegyzett „Queijo Serra da Estrela" oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás módosításának jóváhagyására irányul.

(3) A kérelem célja a termékleírás módosítása. A kérelem arra irányul, hogy a „Queijo Serra da Estrela" kisebb formátumban (0,5 kg) is kereskedelmi forgalomba hozható legyen. A sajt minimális átmérője is ennek megfelelően módosul, 11 cm-ről 9 cm-re. A kérelem tárgya továbbá, hogy a termék könnyebb nyomonkövethetősége érdekében legyen kötelező sorozatszámmal ellátott kazeinjegyet helyezni minden sajtra.

(4) A Bizottság megvizsgálta és indokoltnak találta a szóban forgó módosítást. Mivel a módosítás kisebb jelentőségű, azt a Bizottság az 1151/2012/EU rendelet 50–52. cikke szerinti eljárás alkalmazása nélkül jóváhagyhatja,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A „Queijo Serra da Estrela" oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez tartozó termékleírás e rendelet I. mellékletének megfelelően módosul.

2. cikk

A termékleírás fő elemeit tartalmazó egységes dokumentum 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, 2013. június 14-én.

a Bizottság részéről,
az elnök nevében,
Dacian CIOLOŞ
a Bizottság tagja

[1] HL L 343., 2012.12.14., 1. o.
[2] HL L 93., 2006.3.31., 12. o.
[3] HL L 59., 2008.3.4., 8. o.
[4] HL L 148., 1996.6.21., 1. o.

I. MELLÉKLET

A Bizottság jóváhagyja a „Queijo Serra da Estrela” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás alábbi módosításait:

Termékleírás: A kérelem arra irányul, hogy a „Queijo Serra da Estrela” sajtot kisebb formátumban (0,5 kg), az egyedi érzékszervi jellemzők megóvásához szükséges legkisebb méretben is kereskedelmi forgalomba lehessen hozni. A sajt minimális átmérője ennek megfelelően módosul, 11 cm-ről 9 cm-re.

A származás igazolása: A kérelem tárgya továbbá, hogy legyen kötelező sorozatszámmal ellátott kazeinjegyet elhelyezni a sajton a termék könnyebb nyomonkövethetősége érdekében és a származási hely igazolására, lehetővé téve a beérkezett – a termékleírás változatlan feltételeinek megfelelő – egyes tejszállítmányok és az előállított „Queijo Serra da Estrela” sajtok közötti kapcsolat megállapítását.

A kazeinjegynek meg kell felelnie a termelői csoport által jóváhagyott mintának; a termelői csoport megkülönböztetés nélkül valamennyi azt igénylő termelő rendelkezésére bocsátja azt oly módon, hogy ne fordulhasson elő sorozatszám vagy sorozat ismétlődése. A jegyek nem helyezhetők át egyik sajtról a másikra, és használhatatlanná kell válniuk, amint a sajtról eltávolították őket.

II. MELLÉKLET

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A Tanács 510/2006/EK rendelete a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról [1]

„QUEIJO SERRA DA ESTRELA"

EK-szám: PT-PDO-0217-0213 – 2011.1.17

OFJ () OEM (X)

1. **Elnevezés**

„Queijo Serra da Estrela"

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Portugália

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*

A „Bordaleira Serra da Estrela" vagy „Churra Mondegueira" juhfajta nőstényeitől származó nyers, tiszta tejből kárdi (*Cynara cardunculus*, L) virágának hozzáadásával történt alvasztási folyamat után, az oltóenzim lassú kivonásával készült sajt. A Queijo Serra da Estrela típus érlelési ideje legalább 30 nap. Amennyiben az érlelés legalább 120 napig tart, a Queijo Serra da Estrela eredetmegjelölés mellett a sajt a Velho (öreg) jelzőt kapja.

A termék legfontosabb jellemzői:

	Queijo Serra da Estrela	Queijo Serra da Estrela Velho (öreg)
Megjelenési forma	Lapos henger alakú (korongszerű), oldalrészén és felül ívelt, határozott élek nélküli, szabályos forma	Lapos henger alakú (korongszerű), oldalrészén enyhén vagy alig ívelt, szabályos, sima forma,
Kéreg	Sima és közepesen lágy	Simától az enyhén kérgesig terjedő felület, mely kemény/extra kemény állagú
Súly	0,5 és 1,7 kg között	0,7–1,2 kg
Átmérő	9–20 cm	11–20 cm
Magasság	4–6 cm	3–6 cm
Állag	Zárt, vajszerűen puha, darabolás közben deformálódó, sima, egyenletes massza, krémes és zsíros, kevés lyukkal vagy anélkül	Zárt vagy kissé lyukacsozott, a sajttészta könnyen törik és száraz, zsíros
Szín	Fehér vagy enyhén sárgás	Sárgástól a narancssárgásig/enyhén barnásig terjedő szín, az elszíneződés kívülről a középső rész felé terjed
Érzékszervi tulajdonságok	Enyhe aromájú, tiszta és kissé savanykás íz	Kellemes és tartós aroma, tiszta, erőstől az enyhén erősig terjedő, kissé csípős/sós íz
Fehérjetartalom	26–33 %	36–43 %
Zsírtartalom	45–60 %	> 60 %
Nedvességtartalom	61–69 %	49–56 %
Hamutartalom	5–6,5 %	7–8 %

[1] A rendeletet felváltotta a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet.

3.3. *Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A sajt kizárólag az alábbi nyersanyagokból készül:

— a földrajzi területről származó, a „Bordaleira Serra da Estrela" és/vagy „Churra Mondegueira" juhfajta nőstényeinek fejéséből származó nyers, tiszta tej. A tejelő állomány tenyésztésének és takarmányozásának feltételeit pontos előírások szabályozzák,

— étkezési só,

— növényi eredetű tejalvasztó, kárdi növényből *(Cynara cardunculus,* L).

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)*

Kizárólag extenzív vagy félextenzív tartási módok engedélyezettek, amelyek közül a külterjes tartás a leggyakoribb. Az állatok legelési területét jellegzetes, vadon termő, a fenyőerdőtől és cserjéstől a legelőig terjedő vegetáció jellemzi. Gyakori tartási módszer a vándorlegeltetés, amelynek lényege, hogy az állatokat az adott földrajzi területen belül más-más területekre (legelőkre) hajtják ki, az év aktuális időszakának és a legeltetési lehetőségeknek megfelelően. A régióban elterjedt szokás egyéb legelhető és takarmánynövények termesztése, amelyek kiegészítő takarmányként szolgálnak a helyi juhfajták számára az élelemben szűkös időszakokban. Kizárólag rendkívüli éghajlati körülmények és talajviszonyok (például hótakaró vagy szárazság) esetén azonban egynemű vagy összetett takarmányok is adhatók az állatoknak, elsősorban a vemhességi időszak elején és végén, illetve a laktációs csúcsidőszak idején, az állatok étrendjének javítására. E takarmányok használatát a termelői csoport engedélyezheti, mennyiségét és minőségét pedig a tanúsító szervezet ellenőrzi.

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

Tekintettel arra, hogy az állatoknak megfelelően tanúsított genetikai és területi származással kell rendelkezniük, hogy étrendjüket a legeltetés tekintetében szigorú mennyiségi és minőségi előírások szabályozzák, hogy a környezet meghatározó jelentőségű az előírt jellemzőket mutató tej, illetve sajt előállítása szempontjából, hogy minden előállítási fázist kötelező felügyelet mellett kell elvégezni a termékek nyomonkövethetősége, illetve a végtermék érzékszervi tulajdonságai érdekében is, és hogy a sajt készítési és érlelési fázisai mind a nyomonkövethetőség, mind az eredetiség, a higiénia és a végtermék érzékszervi jellemzői szempontjából igen kényes műveletek, a „Queijo Serra da Estrela" előállításának valamennyi fázisát a 4. pontban meghatározott földrajzi területen belül kell elvégezni, a tejelő állatok világra jövetelétől a sajt csomagolásáig, a kereskedelmi kiszerelés típusától függetlenül.

3.6. *A szeletelésre, az aprításra, a csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok*

Mivel a „Queijo Serra da Estrela" sajt élő termék, amely még a tartósítási eljárások, a darabolás és a csomagolás után is érik, e folyamatok kizárólag a származás helyén történhetnek, tekintettel arra, hogy:

— garantálni kell az eredetiséget és a fizikai, kémiai, valamint érzékszervi jellemzők megtartását, amelyek meghatározó elemei e sajtok különleges minőségének – olyan tulajdonságok ezek, amelyeket csak a termelők, a helyi lakosok és a rendszeres fogyasztók képesek felismerni,

— értékelni kell minden egyes sajt minőségi jellemzőit, mielőtt bármilyen fentebb említett folyamatnak alávetnék,

— biztosítani kell, hogy a sajt darabolva is megőrizze jellegzetes vajszerű állagát. Ehhez döntő fontosságú olyan sajtokat kiválasztani, amelyek az adott művelet megkezdésekor megfelelő érettségi fokúak,

— biztosítani kell a „queijo velho" (öreg sajt) esetében, hogy a szeletek a kívánt, morzsolódás nélküli állagot érjék el. Ehhez döntő fontosságú olyan sajtokat kiválasztani, amelyek az érési folyamat azon szakaszában, amikor a darabolást el kell végezni, megfelelő ízűek és állagúak,

— garantálni kell, hogy a termék évszázados hírneve fennmaradjon, más termék ezt ne bitorolhassa, és elkerülhető legyen a fogyasztók megtévesztése,

— garantálni kell a termék élelmiszer-higiénés körülményeinek fenntartását hosszú távon és a különféle műveletek során is,

— biztosítani kell, hogy a műveletek a kötelező előírásoknak megfelelően legyenek ellenőrizve,

— biztosítani kell a nyomonkövethetőséget minden sajt vagy sajtdarab, a termelőegységek és a mezőgazdasági üzemek között egyaránt, garantálván a termék földrajzi eredetét.

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok*

Az általános törvényi szabályozás által kötelezően előírt jelöléseken felül szintén kötelező az alábbi jelölések használata:

— a „QUEIJO SERRA DA ESTRELA – oltalom alatt álló eredetmegjelölés" megjelölés, vagy – a 120 napnál hosszabb érlelési idejű sajtok esetében – ugyanez a megjelölés a „VELHO" jelzővel kiegészítve,

— származási igazolás, amely tartalmazza a termék nevét, a felügyeleti és a minősítő szerv nevét, valamint a sorozatszámot, amely lehetővé teszi a termék nyomonkövethetőségét.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A sajtkészítés földrajzi területe az alábbi körülhatárolt terület: Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo és Seia települések és Carapito, Cortiçada, Dornelas, Eirado, Forninhos, Penaverde és Valverde községek, Aguiar da Beira település és Anceriz, Barril do Alva, Cerdeira, Coja, Pomares és Vila Cova do Alva községek, Arganil település és Aldeia de Carvalho, Cortes do Meio, Erada, Paul, Sarzedo, Unhais da Serra és Verdelhos községek, Covilhã település és Aldeia Viçosa, Cavadoude, Corujeira, Fala, Famalicão, Fernão Joanes, Maçainhas de Baixo, Mizarela, Pero Soares, Porto da Carne, São Vicente, Sé Seixo Amarelo, Trinta, Vale de Estrelas, Valhelhas, Videmonte, Vila Cortez do Mondego és Vila Soeiro községek, Guarda település és Midões, Póvoa de Midões és Vila Nova de Oliveirinha községek, Tábua település és Canas de Santa Maria, Ferreirós do Dão, Lobão da Beira, Molelos, Mosteiro de Fráguas, Nandufe, Parada de Gonta, Sabugosa, São Miguel do Outeiro, Tonda és Tondela községek, Tondela település és Aldeia Nova, Carnicães, Feital, Fiães, Freches, Santa Maria, São Pedro, Tamanho, Torres, Vila Franca das Naves és Vilares községek, Trancoso település és Fragosela, Loureiro de Silgueiros, Povolide és São João de Lourosa községek, valamint Viseu település.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

Az egész régió a beirai fennsíkon helyezkedik el, amelynek éghajlatára a hosszú, esős, néhol havat hozó, kemény tél és a forró, száraz nyár jellemző.

A régióban a már említett erdős szint mellett cserjeszint és gyepszint is megtalálható, ezekből tevődik össze a legelőre kihajtott állatok étrendje. Az utóbbi szintet elsősorban cserjések [hanga, ulex (sünzanót), cytisus (zanótfélék), genista (hashajtózanót vagy *genistas purgans*)] alkotják. A természetes legelők az időjárásnak ellenálló, vadon termő pázsitfüvekkel, a megművelt legelők fehér herével és különféle földbentermő herefajokkal borítottak. A virágos növények között uralkodó a savkedvelő növények, főként a pázsitfűfélék és a hüvelyes növények jelenléte, amelyek hideg- és savasság tűrők, és jól alkalmazkodnak a gyengén termő talajhoz. A leggyakrabban ültetett takarmánynövények elsősorban a következők: zab, rozs, kukorica, takarmánycirok és mocsári fű avagy évelő perje.

A régió két, kizárólag a szóban forgó sajt előállítására tenyésztett juhfaj, a „Bordaleira Serra da Estrela" és a „Churra Mondegueira" bölcsője. Ezek a juhfélék évszázadok óta optimálisan hasznosítják a régió sovány legelői nyújtotta lehetőségeket.

5.2. *A termék sajátosságai*

A termelők szakértelmének gyümölcseként létrejött „Queijo Serra da Estrela" sajtot kizárólag nyers tejből állítják elő, és a kárdi növényt használják hozzá természetes oltóanyagként.

A fent részletezett körülményeknek köszönhetően a „Queijo Serra da Estrela" jól megkülönböztethető tulajdonságokkal rendelkezik. Külső megjelenése lapos korong alakú, oldalrészén és felül enyhén ívelt, határozott élek nélküli, szabályos forma, sima és félpuha kéreggel és zárt, vajszerűen puha, darabolás közben deformálódó, egyenletesen krémes és zsíros masszát alkotó, kevés lyukkal rendelkező vagy lyukak nélküli, fehér vagy halványsárga színű sajttésztával. Enyhe aromájú, tiszta és kissé savanykás ízzel rendelkezik. Az érlelés folyamán ezek a jellemzők fokozottan érvényesülnek, így alakul ki a „Queijo Serra da Estrela" Velho (öreg) változata, amelyet a következők jellemzik: simától az enyhén kérgesig terjedő kéreg, kemény vagy extra kemény állag, zárt vagy kissé lyukacsozott, könnyen törő és száraz, zsíros sajttészta, melynek sötétsárga vagy narancssárgás színe van, kívülről a középső rész felé terjedő elszíneződéssel, kellemes és tartós aroma, tiszta, erőstől az enyhén erősig terjedő, kissé csípős/sós íz.

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 ok-okozati kapcsolat*

A Serra da Estrela régió éghajlati és talajtani viszonyai mindenekelőtt a mezőgazdasági és erdészeti tevékenységeknek kedveznek, ezek közül is az egyik fő tevékenység a helyi „Bordaleira Serra da Estrela" és „Churra Mondegueira" fajokhoz tartozó juhok tartása, amelyek tejét a messze földön híres, egyedi színvilágukról, aromájukról, ízvilágukról és állagukról közismert Serra da Estrela sajtok és krémsajtok (requeijão) előállítására használják fel.

Ez a terület és az itt készített sajtok már a római történetírók beszámolóiban is helyet kaptak. A Serra da Estrela sajt a nagy földrajzi felfedezések korában a vitorlás hajókon is kedvelt élelem volt, és a XVI. századi színdarabok is megemlítik.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

[510/2006/EK rendelet 5. cikk (7) bekezdés]

http://www.dgadr.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/CE_QueijoSE_Versao_Comissao.pdf