

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## BIZOTTSÁG

**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 235/07)

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

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

## A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„CANESTRATO DI MOLITERNO”

EK-sz.: IT-PGI-0005-0487-20.07.2005

OEM ( ) OFJ ( X )

Ez az egységes dokumentum a termékleírás főbb elemeit tartalmazza tájékoztató jelleggel.

**1. A tagállam felelős szervezeti egysége:**

Név: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali Dipartimento delle Politiche di sviluppo economico e rurale, Direzione Generale per lo sviluppo agroalimentare, qualità e tutela del Consumatore, Ufficio SACO VII  
Cím: Via XX Settembre 20  
00187 Roma RM  
ITALIA  
Tel. +39 0646655104  
Fax +39 0646655306  
E-mail: sacco7@politicheagricole.it

**2. Csoportosulás:**

Név: Consorzio per la tutela del Pecorino «Canestrato di Moliterno»  
Cím: Via Roma  
85047 Moliterno PZ  
ITALIA  
Tel. +39 0975668511 / 0975668519  
Fax +39 0975668537  
E-mail: canestrato\_moliterno@virgilio.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. Név:

„Canestrato di Moliterno”

## 4.2. Leírás:

A „Canestrato di Moliterno” OFJ kemény juh-kecskesajt, amely legalább 70 % és legfeljebb 90 % teljes juhtejből, valamint legalább 10 % és legfeljebb 30 % teljes kecsketejből készül. Kereskedelmi forgalomba hozatalára legalább 60 napos érlelést követően kerül sor. A termék henger alakú, alapja lapos, palástja kissé domború; alapjának átmérője 15 és 25 cm között van, magassága 10 és 15 cm közötti; tömege 2 és 5,5 kg között változik a forma függvényében. A héj színe a kevéssé érett sajt esetében világosabb, az érlelt sajt esetében egészen a barnáig terjed. A sajttészta tömör szerkezetű, egyenetlenül elszórt lyukakkal. A kevéssé érett sajt vágási felületének színe fehér vagy halvány szalmaszínű, az érett és extraérett sajt nál intenzív szalmaszínű. Az érlelés kezdetén íze jellemzően édes és enyhe, az érés előrehaladtával egyre markánsabb és pikánsabb. A szárazanyagra eső zsírtartalom nem lehet 30 % alatt. Étkezési vagy reszelnivaló sajtként fogyasztható.

## 4.3. Földrajzi terület:

A tej származási helyét és a „Canestrato di Moliterno” előállítási területét Potenza és Matera megyéknek az alábbiakban felsorolt települései alkotják:

Potenza megyében: Armento, Brienza, Calvello, Calvera, Carbone, Castelluccio Inferiore, Castelluccio Superiore, Castelsaraceno, Castronuovo Sant'Andrea, Cersosimo, Chiaromonte, Corleto Perticara, Episcopia, Fardella, Francavilla in Sinni, Gallicchio, Grumento Nova, Guardia Perticara, Lagonegro, Latronico, Lauria, Marsiconuovo, Marsicovetere, Missanello, Moliterno, Montemurro, Nemoli, Noepoli, Paterno, Rivello, Roccanova, Rotonda, San Chirico Raparo, San Costantino Albanese, San Martino d'Agri, San Paolo Albanese, San Severino Lucano, Sant'Arcangelo, Sarconi, Senise, Spinoso, Teana, Terranova del Pollino, Tramutola, Viggianello, Viggiano;

Matera megyében: Accettura, Aliano, Bernalda, Craco, Cirigliano, Ferrandina, Gorgoglione, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Pisticci, Pomarico, Scanzano Jonico, Stigliano, Tursi.

## 4.4. A származás igazolása:

Az előállítási folyamat minden szakaszát nyomon kell követni, rögzíteni kell az inputot (bemenő terméket) és az outputot (kimenő terméket). Ily módon, valamint a tenyésztőknek és a „Canestrato di Moliterno” előállításához használt tej adatainak, a gyártóknak és/vagy feldolgozóknak, az érlelőknek és a csomagolást végzőknek az ellenőrző szerv által vezetett, e célra létesített jegyzékeibe való felvételével, továbbá előállítási és tárolási jegyzékek vezetésével és az előállított mennyiségeknek az ellenőrző szerv részére való bejelentésével biztosított a termék teljes termelési láncának nyomon követése és ellenőrzése. A 4.7. pontban megjelölt ellenőrző szerv a vonatkozó jegyzékekbe felvett valamennyi természetes és jogi személyt ellenőrizheti, a termékleírásban és az ellenőrzési tervben leírtaknak megfelelően.

## 4.5. Az előállítás módja:

A termékleírás többek között előírja, hogy a „Canestrato di Moliterno” OFJ sajt előállítására szolgáló tejet beszállító gazdaságoknak az előállítási területen kell elhelyezkedniük. Az állatok tápláléka zömmel legeltetésből, a 4.3. pontban meghatározott területen termesztett friss takarmányból és szénából áll. A táplálékot csak szemes gabonával, úgymint zabbal, árpával, búzával, kukoricával, valamint hüvelyesekkel, úgymint lóbabbal, takarmánybabbal, csicseriborsóval szabad kiegészíteni. Állati eredetű vagy silózott terméket használni tilos. Az egy vagy több fejésből származó tejet az első fejéstől számított legfeljebb 48 órán belül fel kell dolgozni. A juhtejnek „Gentile di Puglia”, „Gentile di Lucania”, „Leccese”, „Sarda”, „Comisana” fajtájú juhoktól és ezek keresztezett fajtáitól, a kecsketejnek „Garganica”, „Maltese”, „Jonica”, „Camosciata” fajtájú kecskétől és ezek keresztezett fajtáitól kell származnia.

AZ OFJ termék előállítása egész évben megengedett. A tejet nyersen vagy hőkezelés után lehet felhasználni. Ez esetben a tejet természetes oltóanyag-kultúrával vagy kiválasztott autokton tenyésztéssel oltják be. Az alvadás tejoltás útján történik úgy, hogy legfeljebb 35 percre bárány- vagy kecskegödgyomrot tesznek a tejbe, 36 és 40 °C közötti hőmérsékleten. Ezt követően az alvadékat rizsszem méretű rögökre aprítják össze. Az elkészült formákat nem több mint 3 percre, legfeljebb 90 °C-os savóba merítik. A sózás mind szárazon, mind sós oldatban történhet. A szárítást a feldolgozó üzem végzi, és a formázástól számított 30–40 napig tart. Az érlelés a formázástól számított 31–41. napon kezdődik,

kizárólag a hagyományos területen, azaz Moliterno településen (Potenza megye) lévő pincékben. Ebben a szakaszban az OFJ terméket csak olívaolajjal vagy borecettel emulgeált olívaolajjal szabad kezelni; illetve a „Canestrato di Moliterno” termék kormos vízzel, azaz fatüzelésű kemencéből nyert korommal együtt 25–30 percig forralt, majd szobahőmérsékletre lehűtött vízzel is kezelhető.

#### 4.6. Kapcsolat:

A „Canestrato di Moliterno” megjelölés bejegyzésének oka magának az elnevezésnek az elismertségében rejlik. Az OFJ nemzetközi szintű hírnevét alapvetően két tényezőnek, a területre jellemző juhajtának és a sajátos érlelési technikának köszönheti. A területen leginkább elterjedt juhajtája, a „Gentile di Lucania” igen rusztikus, a terület éghajlati és hegyrajzi viszonyaihoz nagyon jól alkalmazkodott fajtaként jellemezhető. Merinói fajtáról van szó, amely a helyi egyedeknek és a spanyol merinos kosoknak a XV. században elkezdődött keresztezéséből jött létre. Ez a keresztezett fajta annak idején abból az igényből született, hogy lucaniai juhajták hústermelő jellegét jó gyapjúhozammal ötvözzék, aminek eredményeként kettős tenyésztési célú fajta jött létre. A csekély tejtermelő képesség mindmáig nem eredményez kiemelkedő fejéshozamot, de mindez olyan kiváló, magas zsír- és fehérjetartalmú tejminőséggel párosul, amely más, inkább tejtermelő jellegű fajtáknál ritkán lelhető fel.

A tenyésztett fajták tenyésztési ciklusa, valamint a hegyi legelők lehető legjobb kihasználásának célja együttesen eredményezte a juh és kecske vegyes tartásának szokását. A lucaniai kecskeajták igen jó minőségű tejet termelnek, továbbá mennyiségi szempontból is igen jó hozamúak.

A „Canestrato di Moliterno” legfőbb sajátossága a Moliterno település területén lévő pincékben történő sajtérlelési szakaszban rejlik.

A „Canestrato di Moliterno” termelői napjainkban is használják ezeket az igen sajátos helyiségeket, amelyek a terméknek egyértelmű jelleget adnak azáltal, hogy biztosítják a termék elismert érzékszervi jellegzetességeit. A „fondaco” nagyon hűvös és jól szellőző helyiség, ahol a különböző tényezők együttes jelenléte kiváló minőségű, a termék előállításához nélkülözhetetlen mikroklimát hoz létre. Az érlelési folyamat sikere a hideg és száraz helyiségnek tulajdonítható. A „Canestrato di Moliterno” sajátos jellegét végeredményben a különböző tényezők – a nyersanyag minősége, a kézműves feldolgozási technika és különösen az érlelés – együttese biztosítja.

Az 1700-as évekre nyúlnak vissza azok az első történeti emlékek, amelyek bizonyítják, hogy Moliterno lakosainak elsődleges tevékenysége már akkor is a juhtenyésztés volt. A termék hírnevét számos írásos emlék tanúsítja. A „Canestrato di Moliterno” már a múltban is keresett termék volt, nemcsak az országon belül, hanem a külföldi piacokon is.

#### 4.7. Ellenőrző szerv:

Az ellenőrző szerv teljesíti az EN 45011 szabvány által meghatározott feltételeket.

Név: IS.ME.CERT S.r.l.  
Cím: Via G.Porzio — Centro Direzionale Is. G1  
80143 Napoli NA  
ITALIA  
Tel. +39 0815625775  
Fax +39 0815626561  
E-mail: —

#### 4.8. Címkézés:

A „Canestrato di Moliterno” földrajzi jelzés csak a legalább 60 napos érlelésnek alávetett termék esetében megengedett. Ehhez tilos bármilyen minősítést hozzáfűzni, beleértve a finom, válogatott, kiemelt minőségű és hasonló jelzőket. Alkalmazhatók viszont a termékleírás 8. pontjában írtaknak megfelelően az alábbi megjelölések: „primitivo” (kevésbé érett); a 6 hónapnál rövidebb ideig érlelt termék számára fenntartva; „stagionato” (érlelt); a 6 és 12 hónap közötti ideig érlelt termék számára fenntartva; „extra”: 12 hónapon túl érlelt termék számára fenntartva.

A „Canestrato di Moliterno” beégetett védjeggyel ellátva kerül forgalomba. A 15 cm átmérőjű védjegy két koncentrikus körből áll, amelyek közül a külső a „Canestrato di Moliterno” feliratot, a belső egy háromtornyú várat, Moliterno település jelképét tartalmazza. A védjegyet a „Canestrato di Moliterno” juhsajt oltalmára létrehozott konzorcium helyezi el a megfelelő és tanúsítvánnyal rendelkező sajtokra az 510/2006/EK rendelet 10. cikkében meghatározott szerv ellenőrzése mellett, a Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (Erdészeti és Mezőgazdasági Minisztérium) által elfogadott ellenőrzési tervben megjelölt módon.

