

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

(2012/C 150/08)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e 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

„DANABLU”

EK-sz.: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011

OFJ (X) OEM ()

1. **A módosítással érintett termékleírás szakaszcíme(i):**

- 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(ok) típusa:**

- Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló lap módosítása
- Azon 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. *Termékleírás:*

3.1.1. A „Danablu 60+” víztartalma

A „Danablu 60+” minimális szárazanyag-tartalma 58 %-ról (max. 42 % víz) 56 %-ra (max. 44 % víz) módosul, hogy gyártástechnológiailag jobban biztosítani lehessen jelenlegi jellemzőinek – nagyobb-részt lágý, szelhető és kenhető, a széle felé valamelyest szilárdabb és keskenyebb – megőrzését.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

Ez azért szükséges, mert néhány tejüzem tart a 42 %-os határ átlépésétől, és a termékleírásban rögzített alacsonyabb víztartalommal készíti a „Danablu 60+” sajtot. Ez maga után vonhatja, hogy a „Danablu 60+” az elvártnál kissé keményebbé válik, állaga nem lesz olyan krémes. Az illetékes termelői szövetség ezért három éven keresztül vizsgálta, hogyan befolyásolja a szárazanyag-/víztartalom a termék általános megítélését. Egy technikai bizottság elemezte, hogy a „Danablu 60+” víztartalma hogyan viszonyul a termék állagához, illatához, ízéhez és a sajt egészéhez; az elemzést a Steins Laboratorium A/S rendszeres tesztjei alapján végezték. A teszteredmények részletes elemzése kimutatta, hogy 42 % fölötti víztartalom esetén is jó minőségű „Danablu 60+” állítható elő, és a víztartalom 44 %-ban való maximalizálásával elkerülhető, hogy néhány tejüzem az eddigi 42 %-os határtól tartva a termékleírásban meghatározottnál szilárdabb és kevésbé krémes állagú „Danablu 60+” sajtot készítsen.

3.1.2. A „Danablu” súlyhatára

A termelői szövetség a gyártás optimalizálása és a kárbevesző mennyiség csökkentése érdekében változtatni kíván a korong alakú „Danablu” súlykövetelményén. A mostani 2,75–3,25 kg között meghatározott súlyt körülbelül 3 kilogrammra módosítaná. A módosítás technikai hátterű, és nincs hatással a „Danablu” minőségére. Az évek során bebizonyosodott, hogy a jelenlegi korong alakú „Danablu” szeletelésénél sok vész kárba. A méret enyhe módosítása után egy megfelelő és modern szeletelési mód alkalmazásával a kárba vesző mennyiség csökkenthető.

3.1.3. C í m k é z é s

A módosítás a címkézést is érinti. A címkén feltüntethető a „Danish Blue Cheese” megjelölés vagy ennek fordítása az adott hivatalos nyelven, mert a „Danish Blue Cheese” és a „Danablu” bejegyzett márkák. A „Danish Blue Cheese” valamennyi hivatalos nyelven már régóta használatban van, és a különböző piacokon az illető ország nyelvére fordítva jelenik meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„DANABLU”

EK-sz.: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011

OFJ (X) OEM ()

1. Megnevezés:

„Danablu”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Dánia

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa:

1.3. osztály – Sajtok

3.2. Az 1. pontban megadott nevet viselő termék leírása:

Dán tehéntejből előállított, képpenésszel érlelt, zsíros vagy extra zsíros penészes sajt, melynek állaga a félkemény és a lágy közötti.

Összetétel:

„Danablu 50+”: Zsír tartalom a szárazanyagban legalább 50 %, szárazanyag-tartalom legalább 52 %

„Danablu 60+”: Zsír tartalom a szárazanyagban legalább 60 %, szárazanyag-tartalom legalább 56 %

Alak és súly (nem szeletelt állapotban):

— Korong alakú, átmérője kb. 20 cm, súlya kb. 3 kg

— Téglalap alapú, hossza kb. 30 cm, szélessége kb. 12 cm, súlya kb. 4 kg

Felület:

A fehér és az enyhén sárgás vagy enyhén barnás közötti, jelentős rétegződéstől és penésztől mentes. Középe legfeljebb enyhén süllyedt. Látható szúrásnyomok a felületen elfogadhatók. Paraffin- vagy viaszbevonattól mentes.

Kéreg:

Tulajdonképpeni kéregképződéstől mentes, de külső rétege tömör és mérsékelt szilárd. Látható szúrásnyomok a felületen elfogadhatók. Teteje és oldala ép, egyenletes és szabályos.

Szín:

A fehér és az enyhén sárgás közötti, nem szürkés, nem túl penészes; szabályosan elosztott, tiszta, zöldeskék penészezet a beszúrások helyén, valamint az üregekben és a mélyedésekben. A penészezet csökkenhet a sajt külső része felé. A szúrások helye rétegződéstől és idegen penésztől mentes.

Belső:

Szabályos eloszlású nyílások és mélyedések (kauligációs nyílások), valamint a szúrások helyei. A sűrűség fokozódhat a sajt külső része felé. Erjedési lyukaktól mentes.

Állag:

Laza, de nem morzsálódó, nagyjából lágy, szelhető és kenhető, a széle felé mérsékelt szilárdabb és tömörebb állag.

Illat és íz:

Tiszta, pikáns íz a képenészkultúra miatt. Az íz általában csípős, enyhén sós és savanykás, mérsékelt kesernyés jegyekkel.

Érlelési idő:

Legalább öt hét.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében):

A „Danablu” kizárólag a földrajzi területről származó tejből készül.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében):

A takarmány minőségére vagy eredetére nem vonatkoznak egyedi szabályok.

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

A teljes előállítás a meghatározott földrajzi területen zajlik.

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

A szeletelésre, aprításra, csomagolásra nem vonatkoznak egyedi szabályok.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

„Danablu” (50+ vagy 60+)

Kiegészíthető a „Danish Blue Cheese” megjelöléssel vagy ennek fordításával az adott hivatalos nyelven.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

Dánia

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:**5.1. A földrajzi terület sajátosságai:**

Az eredeti receptnek megfelelően a „Danablu” kizárólag dán tehéntejből készül.

A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Danablu” készítésének alapvető eleme – amely a dán földrajzi területre szűkíti az előállítás – a dán sajtermelők félszázados tapasztalata és felhalmozott tudása. Ez az egyedi szakértelem biztosítja, hogy a „Danablu” ma is megfelel az idők folyamán megszokott minőségnek.

5.2. A termék sajátosságai:

A „Danablu” dán tehéntejből előállított, zsíros vagy extra zsíros képpenészes sajt, melynek állaga a félkemény és a lágy közötti. A felhasznált tej homogénezett és hőkezelt/pasztörizált, amely pikánsan csípős ízt kölcsönöz a sajtnak, és szelhetővé, enyhén omlós állagúvá teszi. A „Danablu” íze más képpenészes sajtokéhoz képest intenzív. Kérge fehér, és látható penésztől, valamint mikroorganizmusoktól mentes.

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 „Danablu” Európa-szerte és azon kívül is dán alapanyagokból készült dán specialitásként ismert. Ez a hírnév a jogalkotási kezdeményezéseknek és a gyártók 60 éves minőségi munkájának köszönhető, melyek együtt járultak hozzá a sajt hagyományos és különleges tulajdonságainak megőrzéséhez.

Történet

Egy amerikai egyetem a második világháború alatt szabadalmaztatta a sajtkészítésben használt tej homogenizálását, és díjat kívánt kivetni a homogénezett tejből előállított dán sajtra. Annak bizonyítása után, hogy Dániában a módszert Marius Boel már húsz évvel korábban bevezette, a díj kiszabására irányuló kérelmet elutasították. Boel családja a gazdaságukban vaját és sajtot készített, így Boelnek már gyerekkorában lehetősége nyílt, hogy izgalmas kísérleteket végezzen a képpenészkultúrával. A kísérletezés során valószínűleg egy új sajt ötlete járhatott a fejében. Észrevette, hogy a sajtok néha megpenészedtek, majd pusztán kíváncsiságból megkóstolta őket. Marius Boel úgy fogalmazott, hogy ezeknek a sajtoknak „sajtsárgós és pikáns” ízük volt. Levette a penészt a sajtról, és kenyéren tenyészttette. Majd kiszárította és finomra őrölte a kenyeret, és az így kapott port friss túróhoz adta. Ezzel megszületett a „Danablu” elődje.

Marius Boel 1927-ben a sajtot homogénezett tejből kísérlete meg előállítani, melyet egy odensei tejcarnokból kapott. A 9%-os kávétejszín adta neki az ötletet, mivel a tejszín a viszonylag alacsony zsírtartalom ellenére is krémesé vált a homogenizálás hatására. A kísérlet a sajt minőségének jelentős javulását hozta. A termék zsírosabbá vált, még pikánsabb ízt kapott, színe fehérebb lett, és vízkötőképessége is fokozódott. Ezt követően a tejüzemek gyorsan áttértek a homogenizált tej használatára, ha ilyen fajta sajtot állítottak elő. Az 1930-as években ugyanilyen általánossá vált a sajtnak szánt tej alacsony hőmérsékleten történő pasztörizálása a dán tejüzemekben.

Különféle okokra vezethető vissza, hogy a kereslet a dán képpenészes sajt iránt 1930 körül intenzíven emelkedett, ami magával vonta a termelők számának növekedését is. A minőség fenntartására egyeztetéseket kezdeményeztek az illetékes állami felügyelő szerv vezetőjével, Lohse főfelügyelővel, hogy létrejöjjön az exportra szánt sajtok rendszeres ellenőrzése. Az egyeztetések során egy termelői szövetség létrehozását tartották a legfontosabbnak, amely megvitathatta az ellenőrzési rendszer részleteit. 1934. június 23-án tanácskozást tartottak ez ügyben, és megalapították a termelői szövetséget.

Az egyesület életre hívásával azonos napon Lohse főfelügyelővel közösen elhatározták, hogy a sajtok első próbaértékelése 1934. július 16-án, Odensében történjék. Három próbaértékelés után elfogadták a kéregre, belsőre, színre, szagra és ízre vonatkozó megítélési szempontokat, valamint a kivitelre szánt sajt alkalmasságának fő tulajdonságait. 1934. szeptemberében a szövetség egyeztetéseket kezdett a Mezőgazdasági Minisztériummal és az illetékes felügyelőszervvel, hogy szabályrendszert hozzanak létre a sajt tulajdonságainak rögzítésére, valamint lefektessék az exportra szánt sajtok gyártásával foglalkozó tejüzemek engedélyezésének feltételeit. Az egyeztetések eredményeként megszületett a Mezőgazdasági Minisztérium a rokfort típusú sajtok állami meghatározásáról szóló rendelete. A rendelet 1936. január 1-jén lépett hatályba.

1952-ben a sajt megnevezését hivatalosan „Danablu”-ként rögzítette a Mezőgazdasági Minisztérium dán sajtok megnevezéséről szóló, 1952. március 13-i 80. számú közleménye. 1958. június 16-án kihirdették a többek között a sajtok előállításáról és forgalmazásáról szóló 214. számú törvényt. A törvény iránymutatást adott a gyártásra és az ellenőrzésre vonatkozóan. A törvényt az 1963-as és 1969-es közlemények módosították, amelyek a sajtok jellemző tulajdonságait rögzítették.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/25_PDF_word_filer%20til%20download/06kontor/Varespecifikation_DANABLU_September%20201_2.pdf
