

**Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján**

(2018/C 187/08)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet<sup>(1)</sup> 51. cikke alapján jogot keletkeztet a módosítás iránti kérelem elleni felszólalásra.

AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSEKHEZ/OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSEKHEZ KAPCSOLÓDÓ TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

**Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti módosítás jóváhagyására irányuló kérelem**

**„MAHÓN-MENORCA”**

**EU-szám: PDO-ES-0083-AM02 – 2017.6.15.**

**OEM ( X ) OFJ ( )**

**1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca  
Ctra. Des Grau, km. 0,5  
07700-Mahón (Menorca)  
Balears  
ESPAÑA  
Tel.: +34 971362295  
E-mail: quesomahon@infotelecom.es

A termelő és feldolgozó ágazatot képviselő szerv, mely az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel kapcsolatos képviseleti, védelmi, garanciális és promóciós feladatokat lát el.

**2. Tagállam vagy harmadik ország**

Spanyolország

**3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata**

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb [részletezze]

**4. A módosítás típusa**

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása
- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot

<sup>(1)</sup> HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

## 5. Módosítás(ok)

### 5.1. Módosítás:

A termékleírás B) bekezdése (A termék leírása) a következő tekintetben módosul:

— A tömegtartomány a következőképpen változik: 1 és 4 kg között helyett 0,6 és 4 kg között.

Az oltalom alá vont sajtok tömege oly módon változik, hogy megmarad a 4 kg legnagyobb tömeg, a legkisebb tömeg pedig 1 kg-ról 0,6 kg-ra módosul.

A korábbi szöveg: „Tömeg: 1 és 4 kg között.”

Az új szöveg: „Tömeg: 0,6 és 4 kg között.”

### Indokolás:

A termék tömege azért módosul, mert az utóbbi évek során a piac jelentős részében kereslet mutatkozott a kisebb méretű sajtok iránt.

Az 1 kg és 0,6 kg közötti sajtoknak rendelkezniük kell a Mahón-Menorca OEM termékleírásában meghatározott valamennyi egyéb jellemzővel.

Ezért az Universitat de les Illes Balears (Baleár-szigeteki Egyetem) kémia tanszéke az érzékszervi jellemzők (illat, állag és íz) változatlanságának ellenőrzése céljából vizsgálatot végzett, amelynek során a Mahón-Menorca OEM gyártására jogosult vállalkozások által – a termékleírás nyersanyagra és a feldolgozás és érlelés körülményeire vonatkozó előírásainak betartásával – előállított, 0,6 kg és 1 kg közötti tömegű sajtokból vett mintákat elemzett.

A vizsgálat célja volt egyrészt annak elemzése, hogy a Mahón-Menorca OEM sajt gyártására jogosult vállalkozások által előállított 1 kg-nál kisebb sajtok mutatnak-e az oltalom alatt álló sajtokétól eltérő érzékszervi tulajdonságokat, másrészt a sajtdarabok érettségi fokának megállapítása az átlagos nedvességtartalom, a nedvesség eloszlása (nedvességprofil) és az állag alapján. Ezenkívül megmérték, hogy az 1 kg-nál kisebb sajtok esetében mennyi idő szükséges ugyanannak az érettségi foknak az eléréséhez, amely a Mahón-Menorca OEM-mel jelölt sajtokat jellemzi.

A vizsgálat során arra a megállapításra jutottak, hogy a 0,6 és 1 kg közötti sajtok nem mutatnak az oltalom alá vont sajtokétól eltérő érzékszervi tulajdonságokat. Kimutatták továbbá, hogy a 0,6 és 1 kg közötti sajtok érettségi foka, akárcsak az átlagos nedvességtartalma, hasonló a Mahón-Menorca OEM-mel ellátott sajtokéhoz.

Ezért megállapítást nyert, hogy a sajtok legkisebb tömegének 0,6 kg-ra csökkentése nem befolyásolja a termékleírásban meghatározott jellemzők teljesítését.

### 5.2. Módosítás:

A termékleírás H) bekezdése (Címkézés) a következő tekintetben módosul:

— Megváltozik a Mahón-Menorca OEM sajt logója és címkéjének típusa.

A korábbi szöveg: A fogyasztásra szánt sajtot el kell látni a szabályozó tanács által sorszámozott és kiadott hátcímkevel. Két különböző típusú hátcímke készült a „Mahón”, illetve a „Mahón Artesano” sajt számára.

Az új szöveg: A fogyasztásra szánt sajt címkéjén szerepelnie kell az eredetmegjelölés logójának és egy ellenőrző számnak:



**Indokolás:**

A termék azonosításának megkönnyítése érdekében aktualizálják az oltalom alatt álló eredetmegjelölés logóját egy olyan letisztultabb dizájn bevezetésével, amely lehetővé teszi, hogy a fogyasztó könnyebben felismerje a terméket.

Másrészt azt a kötelezettséget, hogy a logót a szabályozó tanács által kiadott hátcímkén kell feltüntetni, felváltja az a lehetőség, hogy a logó a termék címkéjére nyomtatva jelenjen meg.

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

**„MAHÓN-MENORCA”****EU-szám: PDO-ES-0083-AM02 – 2017.6.15.****OEM ( X ) OFJ ( )****1. Elnevezés**

„MAHÓN-MENORCA”

**2. Tagállam vagy harmadik ország**

Spanyolország

**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**

Préselt tésztájú sajt, amelyet Fríz, Menorquina vagy Mahonesa és/vagy Brown Swiss fajtájú tehenek teljes tejéből állítanak elő; esetenként elfogadható Menorquina fajtájú juh tejének hozzáadása, legfeljebb 5 százalék mennyiségben.

Az oltalom alatt álló sajtnak két típusa van: a „Mahón-Menorca Artesano” sajt kisipari sajtkészítő műhelyekben készül nyers tejből, míg a „Mahón-Menorca” sajtot nagy sajtüzemekben állítják elő tartósítási folyamaton átesett és/ vagy tartósítási módszerrel kezelt tejből.

Mindkét típusra alkalmazzák a „félérett” jelölést, amikor az érlelés időtartama 150 napnál rövidebb, illetve az „érett” jelölést, amikor az érlelés az említett időtartamnál tovább tart, figyelembe véve, hogy a „Mahón-Menorca Artesano” esetében a minimális érlelési idő 60 nap.

Az érlelés végén a sajt jellemzői átlagosan a következők:

Alak: négyzet alapú paralelepipedon lekerekített sarkokkal és éllel.

Magasság: 5 és 9 cm között.

Tömeg: 0,6 kg és 4 kg között.

Kemény állagú, zsíros, sárga és sárgásbarna között változó színű héj; az „artesanó” (kézműves) sajt felső lapján a vászon („fogasser”) hajtásainak nyoma látható.

A sajtészta szilárd állagú, metszéspapja tömör, színe elefántcsont-sárga.

A sajt íze enyhén savanykás és a tejure emlékeztető jegyeket mutat, az érett sajtokban esetében a csípősség a meghatározó, amely a legérettebb sajtoknál még markánsabb. A sajtban többé-kevésbé kerek alakú, szabálytalan eloszlású, kisszámú, változó nagyságú, legfeljebb borsó méretű lyukak találhatók.

Zsírtartalom a szárazanyagban legalább 38 %; teljes szárazanyag-tartalom legalább 50 %.

**3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)**

Az állomány takarmányozása a hagyományos gyakorlatoknak megfelelően, a terület legjobb gyepeinek felhasználásával történik.

A természetes legelők általában korábban művelés alatt álló területeken fekszenek, ahol a növénytermesztést felváltotta az állattenyésztés. A réteket spontán növekvő, sűrű és magas fűfélék borítják, amelyek között túlsúlyban vannak a legeltetés szempontjából értékes pázsitfűfélék és hüvelyesek.

A fő termesztett takarmánynövények a koronás baltavirág, az árpa, a zab, a kukorica, a lóhere és a perje.

A réteken általában novembertől májusig tart a legeltetés. A takarmánytöbbletet tavasszal (áprilisban és májusban) silózzák és fonnyasztják, hogy a gyér fűtermés idején ezzel táplálják az állományt. Ezeket a takarmányokat koncentrátumokkal és melléktermékekkel egészítik ki.

A csapadék mennyiségének és főleg éves eloszlásának a változékonysága, valamint az erős szél, az úgynevezett tramontana minden egyes mezőgazdasági idényben megnehezíti, hogy az összes elfogyasztott takarmányt a szigeten állítsák elő. Az állomány táplálékul szolgáló takarmány 70 %-át azonban mindenképpen Menorca szigetén termesztik.

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

A tej termelésének és a sajt előállításának és érlelésének a Menorca sziget teljes területe által alkotott földrajzi területen kell történnie.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

—

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A címkén kötelezően fel kell tüntetni a következő feliratot: Queso „Mahón-Menorca”.

A fogyasztásra szánt sajt címkéjén szerepelnie kell az eredetmegjelölés logójának és egy ellenőrző számnak:



4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A tej termelésének és a sajt előállításának és érlelésének területe megegyezik Menorca sziget területével. A sziget Mallorca szigetétől 18 tengeri mérföldre, Barcelonától 130 tengeri mérföldre található, a következő koordinátáknál: az északi szélesség 39° 48' és 40° 05' között és a keleti hosszúság 3° 47' és 4° 20' között.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

A terep- és az éghajlati viszonyok, különösen a szél hatása miatt az állattenyésztés mindig jelentősebb volt Menorcán, mint a növénytermesztés.

Menorca szigetének területe megközelítőleg 689 négyzetkilométer, és a sziget két övezetre osztható: az északi, meredekebb domborzatú részre („tramontana”), illetve a déli területre („migjorn”), amelynek domborzata lágyabb és homogénebb, jóllehet mélyebb szurdokok is tagolják. A sziget legmagasabb pontja a 358 méter magas Monte Toro.

Az éghajlat kellemes: a hőmérséklet nyáron nem emelkedik 34 °C fölé, és télen nem csökken 5 °C alá. A nyári átlaghőmérséklet 23 °C, a téli 10 °C.

Az évi átlagos csapadékmennyiség kevéssel meghaladja a 600 mm-t, ami a tenger közelségéből adódó magas relatív páratartalomnak köszönhető bőséges harmattal együtt elősegíti, hogy elegendő legelhető tápanyagforrás keletkezzen a közel 20 000 egyedből álló szarvasmarha-állomány, ezen belül pedig a mintegy 15 000 fejőstehén takarmányozására.

A réteken novembertől májusig tart a legeltetés. A takarmánytöbbletet tavasszal (áprilisban és májusban) silózzák és fonnyasztják, hogy a gyér fűtermés idején ezzel táplálják az állományt.

A flórát főleg koronás baltavirág, merev perje, tarackbúza, árpa, zab, lóhere és angolperje alkotja.

A vidéki területek kisebb állattartó gazdaságokra oszlanak – ezek helyi neve a „lloc” –, amelyeket rendszerint a házban lakó család igazgat, amely a hagyományos gyakorlatok szerint műveli a földet és neveli az állatokat.

A menorcai tájképet az év nagy részében a különböző árnyalatú zöld növényzet, a legelők és erdők kombinációja határozza meg, amelyet kőfalak sűrű hálózata szabdal, a szigetre jellemző állattenyésztő tevékenység, a kevésbé mély talajok és a sziklás felszín következményeként. Számítások szerint több mint 15 000 km-t tesz ki a kőfalak hossza, amelyek mintegy kerítésként szolgálva elősegítik az észszerű legeltetést, és az állatok őrzésének egyszerűsítésével munkaerő-megtakarítást tesznek lehetővé.

#### 5.2. A termék sajátosságai

A „Mahón-Menorca” sajt alakja négyzet alapú paralelepipedon lekerekített sarkokkal és éllel; a héj színe sárga és sárgásbarna között változik. A sajt íze enyhén savanykás és a tejure emlékeztető jegyeket mutat, az érett sajtok esetében a csípősség a meghatározó, amely a legérettebb sajtoknál még markánsabb.

#### 5.3. A földrajzi terület és a termék minősége vagy jellemzői közötti okozati kapcsolat (OEM esetében)

Az alapvetően a mediterrán éghajlat és a 600 mm-t kevéssel meghaladó évi átlagos csapadékmennyiség által meghatározott fizikai környezet – kiegészülve a tenger közelségéből adódó magas relatív páratartalomnak köszönhető bőséges harmattal – elősegíti a kiváló minőségű takarmánynövények termesztését, amelyek hozzájárulnak ahhoz, hogy az alapvetően e takarmányokkal táplált állatoktól származó tej és sajt az e sajtípusra jellemző sajátos fizikai-kémiai és érzékszervi tulajdonságokkal rendelkezzen.

A sajt sajátos alakja az alvadékformázás hagyományos módjának köszönhető, amely során az alvadékot egy „fogasser”-nek nevezett négyzetes vászonba csomagolják és azt a négy csúcánál fogva fellógatják.

A „Mahón-Menorca Artesano” sajt előállítása során alkalmazott további sajátos gyakorlat a héj érlelés alatti felületi kezelése, amelynek során a sajtot tehénsírral, olívaolajjal vagy olívaolaj és paprika keverékével dörzsölik be. Ez a művelet, amelyet az érlelési folyamat alatt többször elvégeznek, megakadályozza a sajtok héjának gyors kiszáradását, és biztosítja a sajt jellegzetes színét és külső megjelenését.

#### Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

[http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/formatge\\_mahon-menorca-46241](http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/formatge_mahon-menorca-46241)

---