A BIZOTTSÁG 1027/2009/EK RENDELETE

(2009. október 29.)

az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásában szereplő egyik elnevezéshez tartozó termékleírás kisebb jelentőségű módosításainak jóváhagyásáról (Morbier [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 Franciaország kérelmét az 1241/2002/EK rendelettel [2] módosított 2400/96/EK bizottsági rendelettel [3] bejegyzett „Morbier" oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás módosításának jóváhagyására.

(2) A kérelem célja, hogy a „Morbier" gyártási folyamata során a tej kezelésének és az adalékanyagok alkalmazási feltételeinek pontosításával módosítsa a termékleírást. Ezek az előállítási szabályok biztosítják az oltalom alatt álló elnevezés lényeges jellegzetességeinek fennmaradását.

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

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A „Morbier" 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* történő 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 181., 2002.7.11., 4. o.
[3] HL L 327., 1996.12.18., 11. o.

I. MELLÉKLET

A Bizottság jóváhagyja a „Morbier” oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírásának következő módosításait:

„Az előállítás módja”

A termékleírásban az előállítás módjára vonatkozó 5. pont a következő előírásokkal egészül ki:

— A második bekezdésben a következő szövegrész:

„Részleges fölözés, beoltás, korlátozott mennyiségű tejsavbaktérium vagy gyártási segédanyag hozzáadása kivételével a tejből való mindennemű kivonás és az ahhoz történő hozzáadás tilos.”

helyesen: „Részleges fölözés, beoltás, tejsavbaktérium, só, valamint az alvadék öblítésére használt víz hozzáadása kivételével a tejből való mindennemű kivonás és az ahhoz történő hozzáadás tilos, a gyártási folyamat során is.”

— A szöveg a következő rendelkezésekkel egészül ki:

„(…) A tej beoltásának műveletét kizárólag oltóenzimmel lehet végezni.

(…) A tejet tilos az alvasztást megelőzően a vizes rész részleges eltávolításával koncentrálni.

(…) Az alvadék vízzel való öblítése útján történő részleges laktózmentesítés megengedett.

(…) A tejből származó alapanyagok, a gyártás alatt lévő termékek, az alvadék, valamint a friss sajt 0 °C alatti tárolása tilos.

A friss sajtok, illetve érlelési fázisban lévő sajtok módosított nyomás alatt történő tárolása tilos.”

II. MELLÉKLET

ÖSSZEFOGLALÓ

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

„MORBIER”

EK-szám: FR-PDO-0105-0179/2006.3.29.

OEM (X) OFJ ( )

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. **A tagállam felelős szervezeti egysége**

Név: Institut national de l'origine et de la qualité

Cím: 51 rue d'Anjou, 75008 Paris, FRANCE

Tel. +33 153898000

Fax +33 153898060

E-mail: info@inao.gouv.fr

2. **Csoportosulás**

Név: Syndicat interprofessionnel de défense du Morbier

Cím: Valparc, Espace Valentin, 25048 Besançon Cedex, FRANCE

Tel. +33 381532230

Fax +33 381535931

E-mail: syndicatdumorbier@wanadoo.fr

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. *Elnevezés*

„Morbier”

4.2. *Leírás*

A Morbier nyers tehéntejből készült, préselt, nyers állagú, lapos, sík felületű, enyhén domború oldalú, henger alakú sajt. Héja természetes, sima és egynemű, a héj színe pedig a világosszürke és a narancsos bézs közötti lehet. Sajttésztájának színe az elefántcsont és a halványsárga közötti lehet, és a sajttészta esetenként enyhén repedezett. A sajt puha, lágy és olvadós, finom szerkezetű, íze enyhén krémes. Fő jellemzője egy középen, vízszintesen húzódó fekete csík. Súlya 5–8 kg között változhat, átmérője 30–40 cm közötti, magassága pedig 5–8 cm. Zsírtartalma (a szárazanyag százalékában kifejezve) legalább 45 %, a zsírmentes sajttömeg nedvességtartalma pedig legfeljebb 67 %.

4.3. *Földrajzi terület*

A tej termelésének és a sajtok gyártásának és érlelésének helye Doubs és Jura megye (Chemin kanton kivételével) valamennyi települését átfogó földrajzi terület, valamint Ain megye 16 települése (Apremont település, valamint – a korábbi Coupy településnek megfelelő részén – Bellegarde-sur-Valserine, Belleydoux, Champfromier, Charix, Chézery-Forens, Confort, Echallon, Giron, Lancrans, Leaz, Lelex, Mijoux, Plagne, Montanges és Saint-Germain-de-Joux), illetőleg Saône et Loire megye 13 települése (Beaurepaire-en-Bresse, Beauvernois, Bellevesvre, Champagnat, Cuiseaux, Flacey-en-Bresse, Fretterans, Joudes, Mouthier-en-Bresse, Sagy, Saillenard, Savigny-en-Revermont és Torpes települések).

4.4. *A származás igazolása*

A tejelő csorda alapvető táplálékának a körülhatárolt terület természetes legelőiről kell származnia. A feldolgozóüzembe csak megfelelő tej szállítható. Minden tejtermelőnek, minden feldolgozóüzemnek és minden érlelőüzemnek ki kell töltenie az INAO szolgálatainál nyilvántartott „alkalmassági nyilatkozatot". A tejtermelőknek az INAO rendelkezésére kell bocsátaniuk a termelési lánc többi olyan termelőjének a listáját, amelyekkel kapcsolatban állnak, valamint a tej és a sajt eredetének, minőségének és termelési feltételeinek ellenőrzéséhez szükséges valamennyi dokumentumot. A sajt azonosítását sárga színű, kazeintartalmú címke biztosítja. Ezt a gyártás során a sajt oldalán kell elhelyezni. Ezen fel kell tüntetni a gyártás napját és hónapját. A sajton található címkén az érlelőüzem adatait (név vagy kereskedelmi név, cím) is egyértelműen fel kell tüntetni. Valamennyi vállalat – szükség esetén üzemenként – minden hónapban megfelelően kitöltve visszaküldi a Syndicat Interprofessionnel de Défense du Morbier által kért, a „Morbier" (OEM) sajt termelésére és forgalmazására vonatkozó statisztikai tájékoztató űrlapot.

Az eredetmegjelöléssel ellátott termék jellemzőinek ellenőrzése keretében analitikai és érzékszervi vizsgálatra kerül sor, amelynek célja az adott vizsgálaton bemutatott termékek minőségének és jellegzetességének biztosítása.

4.5. *Az előállítás módja*

A tejtermelést, a sajtkészítést és a sajtérlelést a földrajzi területen kell végezni.

A „Morbier" előállításához használt tej kizárólag a Montbéliarde, illetve a Simmental Française fajtájú tehenektől származhat. A csordát a helyi szokásoknak megfelelően kell tartani. A gazdaságban tejelő tehenenként legalább egy hektárnyi területet kell legeltetésre használni. A tejelő tehenek táplálékának alapja a földrajzi területen belül található mezőről származó takarmány. A tejelő tehenek tápláléka egész évben nem tartalmazhat silózott takarmányt vagy egyéb erjesztett anyagot, ideértve a takarmánybálák formájában tartósított takarmányt is. A Morbier kizárólag nyers állapotban feldolgozott tehéntejből állítható elő. A részleges fölözés, tejoltó, tejsavbaktérium, valamint só (nátriumklorid) hozzáadása kivételével a tejből való mindennemű kivonás és ahhoz való hozzáadás tilos. A tej beoltására azt követően kerülhet sor, hogy azt legalább 40 °C-ra felmelegítették. Az alvadékot körülbelül egy centiméteres oldalú darabokra vágják. Vizet az alvadék öblítése céljából lehet hozzáadni. Fejtést követően az alvadékot enyhén préselik a tömbök előállítása céljából. Minden tömböt ketté kell vágni. A középső vízszintes fekete csík kizárólag növényi szénnek (*carbo médicinalis vegetalis*) az egyik fél tömb egyik oldalán való, préselés előtt történő hozzáadásával állítható elő. Az érlelésre a gyártástól számított legalább 45 napon keresztül, 7 és 15 °C közötti hőmérsékleten kerül sor. A sajt kérgét kizárólag sós, illetve adott esetben tejsavbaktériumot tartalmazó vízzel való dörzsölés útján lehet előállítani. Bárminemű színezőanyag használata tilos.

4.6. *Kapcsolat*

A „Morbier" elnevezésű sajt nevét Morbier településről kapta, amely Franche-Comté területén, Jura megyében helyezkedik el, körülbelül tizenöt kilométernyire a francia–svájci határtól. Gyártása a 18. századtól kezdve dokumentálható, és ekkoriban főként Jura megyére szorítkozott az előállítása. A Morbier-t eredetileg főként házilag készítették, később pedig a Jura-hegység sajttermelő szövetkezetei („fruitières") állították elő. 1942-ben már jogszabály („décret") mondta ki, hogy a Morbier-t Jura és Doubs megyékben állítják elő.

A Morbier sajt a Jura-hegység magasan elhelyezkedő legelőiről származik, ahol a legelők növényzetének természetes sokfélesége különleges jellemzőkkel bíró, kiváló színvonalú tej- és sajttermelést tesz lehetővé. A sajt előállítási feltételei úgy kerültek meghatározásra, hogy a terület jellegzetességeit megőrizzék, és azokat megjelenítsék a termékben.

4.7. *Ellenőrző szerv*

Név: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Cím: 51 rue d'Anjou, 75008 Paris, FRANCE

Tel. +33 153898000

Fax +33 153898060

E-mail: info@inao.gouv.fr

Az Institut National des Appellations d'Origine jogi személyiséggel rendelkező, adminisztratív szerepet betöltő közintézmény, amely a mezőgazdasági minisztérium irányítása alatt működik.

Az eredetmegjelöléssel rendelkező termékek előállítási feltételeinek ellenőrzését az INAO végzi.

Elnevezés: Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

Cím: 59 boulevard Vincent Auriol, 75703 Paris Cedex 13, FRANCE

Tel. +33 144871717

Fax +33 144973037

A DGCCRF a gazdasági, ipari és munkaügyi minisztériumhoz tartozó szolgálat.

4.8. *Címkézés*

A „Morbier" oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel rendelkező sajtok címkéin – a címkén szereplő legnagyobb karakter méretével legalább megegyező nagyságú karakterrel – fel kell tüntetni az oltalom alatt álló termék nevét, valamint az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés" minősítést. A sajt címkéjén fel kell tüntetni a gyártó nevét és címét.