

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 352/05)

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

„EMMENTAL FRANÇAIS EST-CENTRAL”

EK-sz.: FR-PGI-0117-0180-28.06.2011

OFJ (X) OEM ()

1. **A termékleírásnak a módosítás által érintett szakaszai:**

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Nemzeti előírások
- Egyéb (a kérelmezői csoport, az ellenőrző szervek és a tagállam illetékes hatósága adatainak naprakésszé tétele).

2. **A módosítás(ok) típusa:**

- Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló lap módosítása
- Olyan bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának módosítása, amelynek 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. *Érlelés*

Az érlelési időt „10 hétről” 12 hétre módosították, mivel ez a hosszabb érlelési idő lehetővé teszi a sajt jellegzetességeinek markánsabb megjelenését.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

3.1.2. Tömeg

60 kg és 130 kg közötti súlytartomány került előírásra, amely könnyebben ellenőrizhető, mint a „70 kg-os átlagsúly”.

3.1.3. Zsírtartalom

A feltüntetett érték minimális zsírtartalmat jelent, nem pedig rögzített értéket. A pontosítás értelmében tehát ez az érték nem „45 %”, hanem legalább 45 %.

3.1.4. A sajt korong mérete

A sajt korong pontosabb leírása érdekében bekerült az a kitétel, hogy a sajt korong „átmérője 0,7 méter és 1 méter közötti”, és „peremmagassága legalább 14 cm”.

3.1.5. Tészta

A tészta jellegzetességeinek részletesebb leírása érdekében a szöveg kiegészült azzal, hogy a tészta „lágú és krémes”.

3.1.6. Kiszereelés

Meghatározásra kerültek a lehetséges kiszereelési módok: Sajt egész korongban (...), vagy ék-, illetve tömb alakban, vagy hosszan, elliptikus alakban keresztbe vágva, vagy adagolva és darabolva, vagy mini-adagokban, vagy reszelve. Ezek a kiszereelési módok szerepelnek a Label rouge sz. 04-79 termékleírásban.

3.2. A származás igazolása:

Pontosításra került a nyomonkövethetőség kötelezettsége és az arra irányuló eljárások.

3.3. Az előállítás módja:

3.3.1. A tejelő tehenek takarmányozása

A termékleírásba a földrajzi területtel való kapcsolatot erősítő pontosítások kerültek be, amelyek az engedélyezett és tiltott takarmányokra, valamint a legeltetés kötelezettségére vonatkoznak.

3.3.2. A tejbegyűjtés gyakorisága

Egy kísérletsorozat eredményeképpen, amely során bebizonyosodott, hogy a tejbegyűjtés gyakorisága nem befolyásolja a termék különlegességét, a gyakoriság a következőképpen került módosításra: „Tejbegyűjtés legalább minden harmadik napon történik”.

3.3.3. A sajt előállítása

A termékleírás a különböző előállítási műveletekre (pihentetés, a hőmérséklet szabályozása stb.) és a felhasználható összetevőkre (erjesztők, tejoltó) vonatkozó előírásokkal egészült ki annak érdekében, hogy biztosítható legyen a sajt feldolgozás szakaszainak és a hagyományos módszerek alkalmazásának jobb nyomon követése.

3.3.4. Az érzékszervi értékelésre vonatkozó követelmények

A termék különleges tulajdonságainak vizsgálata céljából a termékleírás a sajt különböző kiszereelési módjainak érzékszervi értékelésére vonatkozó követelményekkel egészült ki.

3.4. Kapcsolat:

„A földrajzi területtel való kapcsolat” című fejezet átdolgozásra került, és három részből áll: a kelet-közép-franciaországi régió sajátosságai, az „Emmental français est-central” sajátosságai, valamint a földrajzi terület és a termék sajátosságai közötti okozati kapcsolat.

3.5. Címkézés:

A „Címkézés” című fejezet egyszerűsítésre került. Pontosításra került, hogy a fogyasztók részére történő értékesítésre szánt sajtok címkéjén kötelező feltüntetni az „Emmental français est-central” elnevezést és az európai uniós OFJ logót.

3.6. Tagállami követelmények:

A termékleírásban pontosításra kerültek a fő ellenőrizendő szempontok, valamint értékelésük módszerei. Ezek nem szerepelnek az egységes dokumentumban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE
„EMMENTAL FRANÇAIS EST-CENTRAL”
EK-sz.: FR-PGI-0117-0180-28.06.2011

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés:

„Emmental français est-central”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Franciaország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**3.1. A termék típusa:**

1.3. osztály: Sajtok

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

Nyers tehéntejből készült, főzött, préselt és sós tésztájú sajt, lyukai cseresznye és dió mérete közötti nagyságúak, zsírtartalma a szárazanyagban legalább 45 %, ami 100 gramm sajtban legalább 62 grammnak felel meg. Tésztája lágy és omlós. Kérgé kemény, száraz, színe aranysárga és halványbarna közötti árnyalatú. A sajtot a gyártás napjától a pince elhagyásának időpontjáig legalább 12 héten át érlelik.

Kiszerezése a következő formákban történhet:

— egész korongban (amelynek súlya 60 és 130 kg között van, átmérője 0,7 méter és 1 méter közötti, magassága az oldalánál mérve legalább 14 cm) vagy ék alakban (a korong 1/4-e; a korong -a; ...), vagy tömbben, vagy hosszban, elliptikus alakban keresztbe vágva, vagy

— adagolva és darabolva, vagy

— mini-adagokban, vagy

— reszelve.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termék esetében):

A tejnek a földrajzi területről kell származnia, mert a legelők és a tej sajt mikroflórájának tulajdonságai hozzájárulnak a sajt ízének különlegességéhez. A tej eredeti természetes flórájának megőrzése érdekében a tejet nyers állapotban kell felhasználni.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében):

A csorda takarmányozásának alapja a fű és a széna; a legelőkkel és a földrajzi területtel való kapcsolat fenntartása érdekében legalább 5 hónapon át kötelező a legeltetés. A vajsavbaktériumokkal való fertőzés megakadályozása érdekében tilos fermentált termékek adása, mivel ez megváltoztathatná a sajt minőségét.

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

A tej termelésének, valamint a sajt előállításának és érlelésének a földrajzi területen kell történnie, annak érdekében, hogy a helyi mikroflórának a termék jellegzetességeiben betöltött szerepe megmaradjon. A hosszú érlelés következtében a termék állaga lágyabb lesz, és kialakul egy markánsan „gyümölcsös” íz.

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

—

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A fogyasztók részére történő értékesítésre szánt sajtok címkéjén kötelező feltüntetni az „Emmental français est-central” elnevezést és az európai uniós OFJ logót.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása:**

A földrajzi terület az alábbi megyéket foglalja magában: Ain, Côte d'Or, Doubs, Haute-Marne, Haute-Saône, Haute-Savoie, Isère, Jura, Rhône, Saône-et-Loire, Savoie, Territoire de Belfort, Vosges.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel:**

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

Franciaország „kelet-közép-franciaországi” régióját három hegység alkotja (a Vogézek, a Jura, és az Északi-Alpok). Az e régióban tapasztalható nehéz földrajzi és éghajlati körülmények alapozzák meg a régió alkalmasságát a tejtermelési célú szarvasmarha-tenyésztésre, lehetővé téve a terület legelői és az ott rendelkezésre álló takarmány kihasználását különösen azáltal, hogy a tejből nagy korong formájú, főtt, préselt tésztájú sajtot készítenek.

A középkorban a nagy korong formájú sajtok készítése megoldást kínált arra a kérdésre, hogy hogyan tartósítsák a nyárról megmarad tejelesleget a téli időszakban.

Mivel ezeknek a sajtoknak a készítéséhez nagy mennyiségű teje van szükség (egy ementáli korong készítéséhez akár 900 literre is), a termelők fokozatosan szövetkezeteket hoztak létre, ahová mindannyian leadták a tejet. Az „est-central” régióban számos „fruitière”, azaz sajtkészítő szövetkezet található.

Hagyományhoz kötődő tényezők: történelmileg az előállítási területek elszigeteltsége és a zord téli időjárás miatt a tejbegyűjtés útvonalai mindig is rövidek voltak, ami elősegítette a kelet-közép-franciaországi régióban található számos sajtüzem fennmaradását. A sajtüzemek teljes mértékben a régió helyi örökségének részét képezik, mivel szorosan kapcsolódnak saját területükhöz, és hozzájárulnak a kelet-közép-franciaországi régió vidéki településein folytatott gazdasági és szociális tevékenység fennmaradásához.

Éghajlati tényezők: A kelet-közép-franciaországi régió hegységeinek éghajlatára hosszú és hideg tél és meleg, viszonylag száraz nyár jellemző, valamint bőséges csapadék, sok esős nappal. Ez az éghajlat különösen kedvező jó minőségű fűfélék és széna termesztéséhez (fehérjében gazdagság, zsírsavak megfelelő minősége). A kelet-közép-franciaországi régió szarvasmarhatenyésztő területeiről származó tejet magasabb fehérjetartalma megkülönbözteti a Franciaország más területeiről származó tejektől. Ez alapvető tulajdonság abból a szempontból, hogy a tej alkalmas-e sajtkészítésre.

Botanikai és mezőgazdasági tényezők: A kelet-közép-franciaországi legelők jellegzetessége a növényzet és a mikrobák sokfélesége. A mezőgazdasági gyakorlat őrzi ezt a sokféleséget. A legeltetés és a szénagyűjtés hagyományos körforgásának fenntartása nemcsak a legelők, hanem a tejből lévő mikrobák sokféleségének fenntartásához is hozzájárul.

5.2. A termék sajátosságai:

Az „Emmental Français est-central” esetében a fermentáció jellegzetesen propionsavas, a lipolízis mérsékeltebb, a fehérjebomlás pedig intenzívebb, mint az „Est-Central” régió kivül előállított hőkezelt ementáli típusú francia sajtoké.

A tej minőségéből adódóan a vajsavas erjedés hiánya, és a begyűjtött teje tárolási körülményeinek köszönhető mérsékelt lipolízis lehetővé teszi a hosszabb érlelést és a termék jobb eltarthatóságát.

Kóstolásakor az általános ízérzet intenzívebb, és főként gyümölcsösebb, mint a régió kívül előállított ementáli típusú francia sajtok esetében.

A kelet-közép-franciaországi hagyomány szerint végzett hosszú érlelés által gerjesztett erőteljesebb fehérjebomlás magyarázza a karakteresebb ízt és a tészta lágyabb állagát.

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:*

Az „Emmental français est-central” különlegessége a tejlő állomány takarmányozásán és a (legalább öt hónapon át tartó) legeltetés kötelezettségén alapul, mindezek biztosítják az „Emmental français est-central” szoros kapcsolatát a „kelet-közép-franciaországi” régiót alkotó különböző területekkel. A tejlő tehének alapvető takarmányának nagy része az előállítási területről származik: a nyári időszakban fűfélék, télen pedig hagyományosan szárított és begyűjtött, a gazdaságból kikerülő széna. A területtel való kapcsolatot erősíti a fermentált takarmányok használatának (a széna kerek, átkötött bálákban történő silózásának), és az illatos növényekből (káposztafélék stb.) álló kiegészítő takarmányok használatának tilalma, amelyek közül az előbbiek vajsavas erjedést és savasságot okozhatnak a tejben, majd a sajtban; az utóbbiak pedig a fogyasztó számára kellemetlen ízeket és szagokat idézhetnek elő. Ezek az elővigyázatossági intézkedések alapvető fontosságúak annak érdekében, hogy lehetséges legyen a pincében történő, a hagyományoknak megfelelően hosszú idejű érlelés (legalább 12 hét, szemben a hagyományos francia ementáli sajtok esetében alkalmazott 6 hetes érleléssel).

A legelők növényzete, és különösen a tej mikroflórája befolyásolja az – egyébként kötelezően nyers tejből készítendő – „Emmental français est-central” érzékszervi tulajdonságait.

A különleges szakértelemnek – aminek az „Emmental français est-central” előállítása köszönhető – részét képezi a hosszú ideig (legalább 12 hétig) tartó, a régióban honos hagyományoknak megfelelően végzett érlelés. A 12 héten át tartó érlelés a felhasznált tej alapvető tulajdonságaival együtt az a legfontosabb tényező, amely befolyásolja az „Emmental français est-central” jellegét: a korong tiszta, természetes, kemény, sima, száraz, sérülés- és foltmentes, lyukak nélküli, világossárga színű kérgét, a termék kereskedelmi rendeltetésének függvényében többé-kevésbé domború alakját; a sajt tésztajának egyenletes színét, finom és lágy állagát, friss és jellegzetesen gyümölcsös ízét.

Hivatkozás a termék-leírás közzétételére:

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPEmmentalFrancaisEstCentralV2.pdf>
