

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

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 135/07)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a 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

„BLEU DES CAUSSES”

EU-szám: PDO-FR-0108-AM02 – 2017.3.31.

OEM (X) OFJ ()

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

Syndicat du Bleu des Causses
BP 9 12004 Rodez Cedex
FRANCE

Tel.: +33 565765353
Fax: +33 565765300
E-mail: helene.salinier@lactalis.fr

A Syndicat du „Bleu des Causses”-t a „Bleu des Causses” OEM-ben érdekelt gazdasági szereplők (termelők, begyűjtők, feldolgozók és érlelők) alkotják, akik jogos érdekekkel nyújtják be a kérelmet.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország

3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb: ellenőrzés, kapcsolat, ellenőrző szervek

4. A módosítás(ok) 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

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

5. Módosítás(ok)

„A termék leírása” szakasz

A nagyobb pontosság kedvéért a termék leírását az alábbiakkal egészítették ki:

- a „tehéntejből készült” szavak helyébe a „kizárólag tehéntejjel készült” szavak lépnek a félreértések elkerülése végett,
- a „beoltott” szót az előállítási technikára való hivatkozással teszik hozzá,
- a „fermentált és sózott” szavak a sajttészta jellemzői.

A sajt minimális zsírtartalma teljes száradást követően 100 gramm sajtra számítva 50 grammra nőtt (ami 50 %-ot jelent) 45 % helyett, mivel a tej összetételében megnövekedett a zsírtartalom és a „Bleu des Causses”-t teljes tejjel állítják elő. Ily módon szabályszerűen megállapítást nyert, hogy a „Bleu des Causses” sajtok teljes száradást követő zsírtartalma meghaladja az 50 %-ot.

Így „A «Bleu des Causses» kizárólag fölözetlen, beoltott tehéntejjel készült, préselés, főzés nélküli, fermentált és sózott, kék erezetű sajt, amely teljes száradást követően 100 grammként legalább 50 gramm zsírt tartalmaz, és amelynek szárazanyag-tartalma 100 gramm sajtra számítva nem lehet kevesebb 53 grammnál.” mondat felváltja a jelenleg érvényben lévő termékleírásban szereplő „A Bleu des Causses fölözetlen tehéntejből készült, préselés és főzés nélküli, a kivonható szárazanyagra számítva 45 % zsírt tartalmazó sajt, amelynek szárazanyag-tartalma 100 gramm sajtra számítva legalább 53 gramm.” mondatot.

A sajt átmérőjét egy minimum 19 cm és maximum 21 cm közötti értékintervallumban határozták meg. A nagyobb pontosság kedvéért ezek az értékek felváltják a „körülbelül 20 cm” kifejezést. A maximális magasságot 2 cm-rel, 12 cm-re növelték (10 cm helyett) és a súlytartomány kis mértékben bővült: 2,3–3,0 kg helyett 2,2–3,3 kg-ban került meghatározásra. Ezek az értékek pontosabban tükrözik a sajtok jelenlegi tényleges méreteit. A termékleírás végül azzal egészül ki, hogy a sajt „szabályos formájú”, a sajtok alakhibáinak elkerülése érdekében.

A termékleírás az íz, a sajttészta és a textúra leírásával egészül ki: „A sajttészta egységes elefántcsont színű, lágy, finom, egyenletesen eloszló kékes-zöldes erezettel, amely tűszúrás-nyomokat tartalmazhat. A textúrája lágy és omlós. Az íze friss, zamatos, amelyben megjelennek a képenész jellegzetes aromái, és enyhén keserű, nem túl csípős, nem túl sós jegyeket mutathat.” Ez a leírás hasznos támpontokat nyújt a termék érzékszervi vizsgálatához az ellenőrzés során.

A termékleírás „A sajt a «Bleu des Causses» eredetmegjelölésre csak a beoltástól számított 70. naptól jogosult” mondattal egészül ki, amely „Az utóérlelés időtartama gyártók és érlelők szerint változik. 70-től 130 napig terjed.” mondatok helyébe lép, melyek a jelenleg érvényben lévő termékleírás „Az előállítás módja” c. rovatában szerepeltek. Az a minimális időtartam, amelytől kezdve a sajt az OEM-re jogosult, nem változott. Mostantól fogva meg van határozva, hogy ezt az időtartamot a beoltástól kell számítani. A 130 napos maximális érlelési időtartamot, amely tájékoztató jellegű volt, törölték.

A termékleírás rögzíti, hogy „A «Bleu des Causses» darabolása akkor megengedett, ha nem változtatja meg a sajt textúráját. A «Bleu des Causses» forgalmazható géppel darabolt formában.” Ez a rendelkezés a sajtfeldolgozási szokások folyamatos változására való tekintettel észszerű kereteket szab a darabolás gyakorlatának, kiküszöbölve a helytelen gyakorlatokat.

„A földrajzi terület meghatározása” rovat

A termékleírásban szereplő „A termelési terület a Causses régiót, vagyis Aveyron megye és a szomszédos Lot, Lozère, Gard és Hérault megyék egy részét foglalja magában, melyeket a meszes Causses-fennsíkok jellemeznek.” és „A sajt érlelése a Campagnac, Cornus, Millau, Peyreleau, Saint-Affrique (Aveyron) kantonokra, Trèves (Gard) településre és Pégairolles-de-l'Escalette (Hérault) településre korlátozott földrajzi területen elhelyezkedő Causses-fennsíkok pincéiben történik.” bekezdések, valamint a közzétett összegző dokumentumban szereplő vonatkozó bekezdések törlésre kerülnek és helyükbe a következő bekezdések lépnek: „A tejtermelés, a «Bleu des Causses» sajtok előállítása, érlelése és utóérlelése magmás, metamorf vagy meszes kőzetekből származó földterületekből álló, mozaikszerű elrendezésű földrajzi területen történik. E táj jellegzetes elemei a meszes Causses-fennsíkok. Sajátosságuk, hogy olyan természetes pincéket rejtenek, amelyekben a páratartalom és a szellőzés természetes szabályozását biztosító rések vannak. Ezek az üregek különösen alkalmasak a «Bleu des Causses» érlelésére, ami hosszú idő óta ott történik.” és „A «Bleu des Causses» eredetmegjelölés szerinti földrajzi terület csaknem az egész Aveyron megyét, valamint Lot, Lozère, Gard és Hérault megyék egy részét foglalja magában.” Ezek a bekezdések pontosabbak és lehetővé teszik azon földrajzi terület rövid bemutatását, amelynek jellegzetes elemei a meszes Causses-fennsíkok. A földrajzi terület kontúrjai nem módosulnak.

A földrajzi terület pontos és egyértelmű meghatározása érdekében a termékleírásban fel vannak sorolva a földrajzi területet alkotó települések. Ez a leírás megegyezik a közzétett összegző dokumentumban szereplő rövidebb leírással. A szerkesztési munka során fény derült arra, hogy a jelenleg érvényben lévő termékleírásban szereplő földrajzi terület ismertetéséből kimaradt valami. Nevezetesen hiányzik Aveyron megye következő öt települése, melyek a földrajzi terület közepén helyezkednek el: Druelle-Balsac, Luc-la-Primaube, Le Monastère, Olems és Sainte-Radegonde. A termékleírás kiegészült ezekkel a településekkel. Olyan tárgyi tévedés helyesbítéséről van szó, amely nem kérdőjelezi meg a termék és földrajzi eredete közötti kapcsolatot.

„A földrajzi területről való származást igazoló elemek” rovat

Bejelentések

A módosított szöveg rendelkezik arról, hogy a termékleírás e rovatába bekerül egy, a gazdasági szereplőket azonosító nyilatkozat, mely az alkalmassági nyilatkozatot hivatott helyettesíteni. A gazdasági szereplők azonosítása az előfeltétele egy olyan tanúsítási rendszernek, amellyel elismerhető, hogy a gazdasági szereplők képesek eleget tenni az általuk használni kívánt jelzésre vonatkozó követelményeknek.

A termékleírás kiegészül továbbá a termelési szándéktól való elállásra és a termelés folytatására vonatkozó korábbi nyilatkozatokkal, lehetővé téve azon gazdasági szereplők pontos nyomon követését, akik átmenetileg szüneteltetik az eredetmegjelölés használatát, s ily módon megkönnyítve az eredetmegjelölés kezelését, többek között a termelés ellenőrzése és az érzékszervi vizsgálatok tekintetében.

A termékleírás kiegészül az eredetmegjelöléssel ellátott, forgalomba kerülő termékek megismeréséhez és nyomonkövethetőségéhez szükséges nyilatkozatok tartalmával és továbbításuk szabályaival. Ezek a nyilatkozatok lehetővé teszik a csoportosulás számára, hogy biztosítsa az eredetmegjelölés nyomon követését.

Nyilvántartások

A termékleírás a benne meghatározott előállítási feltételek betartásának és nyomon követésének könnyebb ellenőrizhetősége érdekében kiegészül a gazdasági szereplők által teljesítendő bejegyztetések listájával.

„Az előállítás módja” rovat

Tejtermelés

A termékleírás kiegészül a tejelő állomány definíciójával. Tejelő állomány alatt „a gazdaság teljes tejelő tehen- és helyettesítő üszőállománya” értendő, ahol „a tejelő tehenállomány a tejelő és a szárazra állított tehenek összességét foglalja magába”, az üszőállomány pedig „az elválasztás és az első ellés közötti életszakaszban lévő állatokat”. E meghatározás célja a félreértések elkerülése és az ellenőrzések megkönnyítése végett egyértelműen tisztázni, milyen állatokra utal a termékleírás a későbbiekben, amikor a „tejelő állomány”, a „tejelő tehen”, illetve az „üsző” kifejezéseket használja.

Mivel a jelenleg érvényben lévő termékleírás nem tartalmaz a tejelő tehenek táplálásának eredetére vonatkozó rendelkezést, a termékleírás a földrajzi területtel való kapcsolat erősítése érdekében kiegészül az azt előíró rendelkezéssel, hogy „a tejelő tehenek alaptakarmánya legalább 80 %-os arányban a földrajzi területről származik szárazanyag-tartalomban kifejezve, az éves átlagot és az összes tejelő tehen átlagát tekintve”. A 80 %-os küszöbérték a „Bleu des Causses” földrajzi területének éghajlati jellemzői (száraz, aszályra hajlamos) miatt került meghatározásra.

A termékleírás kiegészül a tejelő teheneknek adott alaptakarmány összetételének leírásával. Ide tartozik „minden takarmánytípus, a zöldtakarmány formájában felhasznált keresztesvirágúak kivételével”. A keresztesvirágúak a tej érzékszervi jellemzőire gyakorolt negatív hatás (káposzta íz) miatt vannak kizárva.

A termékleírás kiegészül továbbá azzal, hogy „a legelési időszakon kívül minden egyes tejelő tehennek naponta szárazanyagban kifejezve legalább 3 kg szénát kell kapnia”. Ez a rendelkezés a következő mondattal egészül ki: „Széna alatt minimum 80 % szárazanyag-tartalmú, lekaszált és szárított fű értendő”. Ez a meghatározás az ellenőrzés során hasznos.

Az a rendelkezés, miszerint a tejelő tehenek esetében a bevezetett kötelező legeltetés éves szinten minimum 120 nap, kiegészül az azt előíró rendelkezéssel, hogy a legeltetéshez rendelkezésre álló terület tehenenként minimum 30 ár a legeltetési időszak átlagát tekintve. A rendelkezés kiegészül továbbá azzal, hogy „a legelőknél hozzáférhetőknél kell lenniük az állatok számára”. Ezek a feltételek arra irányulnak, hogy megerősítsék a legeltetés szerepét a tejelő tehenek takarmányozásában, és ezáltal erősítsék a földrajzi területtel való kapcsolatot.

Az üszők és a szárazra állított tehének takarmányozási szabályai a következőképpen kerültek bevezetésre: „Az üszőknek és a szárazra állított tehéneknek a tejelési időszak kezdete előtt legalább egy hónapja a gazdaságban kell nevelkedniük, és ettől fogva takarmányozásuknak meg kell felelnie a termékleírás által a tejelő tehének takarmányozására vonatkozóan előírt rendelkezéseknek.” Így ezeknek az állatoknak legalább egy hónapos alkalmazási időszak áll rendelkezésükre, mielőtt a tejük felhasználásra kerülne a „Bleu des Causses” előállításához.

A termékleírásba bevezetésre került a tejelő tehének területen kívüli nevelésének betiltása annak érdekében, hogy az állatok táplálkozása szoros kapcsolatban maradjon a területtel.

A termékleírás egy rendelkezéssel egészül ki, amely a takarmányhoz adott kiegészítő takarmányokat és adalékanyagokat tejelő tehenenként 1 800 kg-ra korlátozza szárazanyag-tartalomban kifejezve, az összes tejelő tehen átlagát tekintve, annak elkerülése végett, hogy e táplálékok túl fontos szerepet töltsenek be a táplálkozásban. A termékleírás felsorolja továbbá a tejelő tehének kiegészítő takarmányának előállításához felhasználható engedélyezett alap- és adalékanyagokat, amelyek elengedhetetlenek a tejelőállomány táplálkozásának megfelelő kezelése, biztosítása és ellenőrzése szempontjából.

A takarmányozás hagyományos jellegének megőrzése érdekében a termékleírás kiegészült egy olyan rendelkezéssel, amely megtiltja a géntechnológiával módosított szervezetek és a gazdaságból származó növénykultúrák felhasználását az állatok takarmányozása során.

A felhasznált tej

A következő rendelkezések kerültek bevezetésre: „A kezelést követően a tejet hűtött tartályokban tárolják” és „A gazdaságokban való tárolás nem haladhatja meg a 48 órát a legrégebbi kezelés után”. E pontosítások célja a tej minőségromlásának korlátozása.

A termékleírás azzal egészül ki, hogy „A tejtartályoknak fix tejtankokba történő átürítését kötelezően a termék előállításának földrajzi területén belül kell elvégezni”. Ez a rendelkezés a tej nyomon követhetőségét és könnyebb ellenőrizhetőségét szolgálja.

Mivel a jelenleg érvényben lévő termékleírás nem tartalmaz ilyen rendelkezést, a következő mondattal egészül ki: „A «Bleu des Causses» előállításához felhasznált tej lehet nyers vagy hőkezelt”. Ezenkívül a termékleírás, amely kimondja, hogy „a «Bleu des Causses» kizárólag fölözetlen tehéntejjel készült sajt”, kiegészül azzal, hogy „a sajt előállítása nem szabványosított zsír- és fehérjetartalmú és nem homogenizált teljes tejjel történik”. Ez megfelel a „Bleu des Causses” előállítására szolgáló tej kezelése terén évek óta alkalmazott gyakorlatoknak.

Előállítás

Az alapanyag megromlásának elkerülése érdekében 36 órás maximális időtartamot vezetnek be a tej feldolgozóüzemben történő átvétele és a beoltás között.

A beoltási hőmérsékletet kis mértékben megnövelték, és a nagyobb pontosság kedvéért egy minimum 31 °C és maximum 35 °C közötti értékintervallumban határozták meg a „körülbelül 30 °C” kifejezés helyett. A beoltási hőmérséklet nagymértékben befolyásolja a tejtoltó aktivitását és a „31–35 °C” közötti tartományon belüli beállítása – amely megfelel a szokásosan tapasztalt értékeknek – fontos paramétere a sajtgyártás szabályozásának.

A termékleírás rögzíti, hogy a beoltás „kizárólag tejtoltóval” végezhető, ami a következő mondatok helyébe lép: „A tejalvadást tejtoltó idézi elő.” és „A tejtoltási művelet kizárólag tejtoltóval végezhető.” Formális módosításról van szó, mivel a tejalvasztás hagyományosan mindig tejtoltóval történik.

Az „ártalmatlan baktériumtenyészetek, élesztők, penészgombák” mondatrész kiegészül a „melyeknek ártalmatlansága bizonyosságot nyert a felhasználás során” szavakkal, a jelentésük pontosítása érdekében.

A tejalvasztást követő alvadékszeletelési és -keverési szakaszok részletesebben vannak leírva, ami „Az alvadékok kockákra szeletelik, majd keverés és pihenődő következik.” mondat helyébe lép:

- A termékleírás kiegészül azzal, hogy az alvadék szeletelés utáni darabmérete 1–3 cm oldalú kocka,
- Bevezetésre kerül, hogy „fésült” szemcséknek kell létrejönniük, ami később fontos szerepet játszik a röghézagok sajtban való kialakulása szempontjából: ugyanis a „fésült” alvadékdarabok nem tapadnak össze a formázás során,

- Bevezetésre kerül a formába helyezés előtt csepegtető kádban és/vagy csepegtető szőnyegen végzett csepegtetési szakasz fogalma. Ez a szakasz lehetővé teszi a savó egy részének eltávolítását a formázás előtt anélkül, hogy az alvadékdarabok összetörnének.

„Az alvadék-savó keveréket formába helyezik és 2–4 napig csepegtetik, miközben naponta többször forgatják” mondat helyébe az alábbi részletesebb rendelkezések lépnek:

- „Az alvadék-savó keveréket formába helyezik. A keveréket a formába helyezéskor meg lehet keverni, ill. össze lehet keverni.”: Ezeknek a műveleteknek az a célja, hogy az alvadékdarabok újra lebegjenek,
- „A formázást legalább 1 óra 30 perccel és legfeljebb 3 órával a beoltás után kell megkezdeni.” Ez a rendelkezés azokat a határértékeket pontosítja, amelyeknél a beoltási-formázási időintervallum már nem optimális a „Bleu des Causses” előállításához,
- „Préselés nélküli csepegtetés következik. Egy olyan helyiségben, amelynek a hőmérséklete 15 és 22 °C között van, a formázás kezdetétől számított 36–72 órán keresztül a sajtokat rendszeresen forgatják, hogy a csepegtetés megfelelő legyen.” Ezek a rendelkezések pontosabbak és megfelelnek az előállítási szokásoknak. A hőmérsékleti paraméterek és a csepegtetési idő értékintervallumának meghatározása a „Bleu des Causses” savasodási görbéjének szabályozása miatt fontos, ami a sajt penészflórájának kiválasztásában játszik szerepet.

A termék-leírás a következő rendelkezéssel egészül ki: „Ezután a formába helyezett sajtok sózási hőmérsékletének beállítása következik 15–30 órán át, egy 7 °C és 14 °C közötti hőmérsékletű helyiségben.” A sózási hőmérséklet beállítási fázis lehetővé teszi a sajtok hőmérsékletének fokozatos csökkentését, és biztosítja a csepegtetési és a sózási szakasz közötti átmenetet.

„A formából való kivételt követően a sózás nagyszemű sóval történik” mondat helyébe a következő bekezdés lép: „A formából való kivételt követően a sózás 7 °C és 14 °C közötti hőmérsékletű helyiségben történik. A sózást kézzel vagy géppel végzik úgy, hogy a sót két lépésben juttatják a sajtok felületére: először a sajt egyik lapját és az oldalát sózzák, majd a másik lapját és ismét az oldalát. A pácolás tilos.” Ily módon a sózás módszere és hőmérséklete pontosításra került. A sózás – kiválasztási szerepe révén – a *Penicillium roqueforti* „Bleu des Causses”-ban történő kifejlődésének fontos szakasza. Egyébiránt, mivel nagyszemű és finomszemű só egyaránt használható anélkül, hogy a különbség érezhető lenne a terméken, a „nagyszemű” só használatára vonatkozó pontosítás kimarad. A pácolást kifejezetten megtiltják.

„A beoltástól számított 5. és 12. nap között szurkálást végeznek a pincében vagy a sajtüzemben, hogy a sajtban szellőzőjáratok jöjjenek létre. A szurkálás és a sajtok pincében történő elhelyezése között legfeljebb 5 nap telik el.” rendelkezések bevezetésre kerülnek, „A pincében történő átvételkor a sajtokat megszurkálják, hogy szellőzőjáratok jöjjenek létre bennük.” mondatot pedig törlik. Ezek a módosítások lehetővé teszik:

- egyrészt a szurkálás idejének pontosabb meghatározását, mivel a szurkálást nem a pincében történő elhelyezéskor végzik szisztematikusan: a szurkálás ugyanis elvégezhető a sajtüzemben is
- másrészt a beoltás és a szurkálás közötti időintervallum meghatározását, a termék előállítási folyamatának pontosabb leírása érdekében
- végül a szurkálás és a sajtok pincében történő elhelyezése közötti maximális időtartam pontos meghatározását. Ugyanis mivel a szurkálás lehetővé teszi az oxigén sajttestbe való bejutását, fontos, hogy a sajtokat 5 napon belül elhelyezzék a pincében annak elősegítése érdekében, hogy *Penicillium roqueforti* optimális körülmények között fejlődjen ki.

Érlelés és utóérlelés

Mivel a sót nem mindig szükséges eltávolítani a sajt felületéről a pincébe szállítás előtt, a termék-leírást azzal egészítették ki, hogy ez a szakasz „fakultatív”.

A „meghatározott területen elhelyezkedő természetes érlelő pincék” szavak helyébe a „meszes Causse-fennsíkok természetes pincéi, melyeket a mészkőben lévő természetes réseken, az úgynevezett „fleurine”-eken keresztül bejutó friss és nedves légáramlatok járnak át természetes módon” szavak lépnek a természetes pincék részletesebb leírása érdekében, a „fleurine”-nek nevezett természetes rések által biztosított különleges szellőzőrendszer kiemelésével. A pincék elhelyezkedésének pontosítására szolgáló meghatározott területre való hivatkozást törölték, mivel a földrajzi területen zajló előállítási szakaszok már szerepelnek „A földrajzi terület meghatározása” fejezetben.

Azt a rendelkezést, mely szerint a sajtokat érlelő polcokra kell tenni, törölték, mivel a sajtokat többféle módon el lehet helyezni a pincében, anélkül, hogy az elhelyezés hatással lenne a termékre.

Az „A sajtok ekkor mintegy tíz napig aerob érlelésen mennek keresztül, évszaktól függően 8–13 °C-os hőmérsékleten” mondatot felváltja az „A *Penicillium roqueforti* megfelelő kifejlődésének elősegítése érdekében a sajtokat ezekben a természetes pincékben érlelik, fedetlenül, aerob körülmények között, a pincében történő elhelyezésüktől számítva legalább 12 napon keresztül” mondat:

- Így pontosításra került, hogy a sajtok a természetes pincében végzett érlelés közben fedetlenek, vagyis csomagolatlanok, ami fontos a *Penicillium roqueforti* kifejlődése szempontjából;
- A „mintegy tíz napig” kifejezést, amely nem eléggé pontos, felváltja „a pincében történő elhelyezésüktől számítva legalább 12 napon keresztül” meghatározás. Ez az időtartam a pince meleg időszakában felel meg a gyakorlatnak (hideg időszakban a természetes pincében zajló érlelés időtartama meghosszabbodik);
- Azt a rendelkezést, amely a természetes pince hőmérsékletét 8 és 13 °C között határozza meg, törölték. Ezt a hőmérséklet paramétert ugyanis nem lehet szabványosítani, mivel az a réseken keresztül biztosított természetes szellőzéstől függ, ami pedig a külső környezet éghajlati viszonyai szerint változik.

Az „Ezután letisztítják a «bőrét» és különleges csomagolást kap, mielőtt hűtőkamrába kerülne az anaerob érlelés folytatása céljából” mondat helyébe a következő mondatok lépnek: „Ezután a sajtokat egyedi, semleges és ideiglenes csomagolásba helyezik (ezt a műveletet »fóliázás«-nak nevezik), mielőtt hűtött helyiségbe kerülnének egy anaerob utóérlelési fázis lefolytatása céljából. Ennek a helyiségnek a hőmérséklete nem lehet alacsonyabb, mint -4 °C és nem lehet magasabb, mint +4 °C.”:

- Mivel a bőr csomagolás előtti letisztítását nem feltétlenül végzik el szisztematikusan, hiszen ez nem befolyásolja a sajt jellemzőit, a „letisztítják a «bőrét»” rendelkezést törölték;
- A „különleges csomagolás” kifejezést a csomagolás pontosabb leírása váltja fel, mely csomagolás egyedi, semleges (vagyis a nyomon követhetőséghez szükséges feliratokon kívül más felirat nem szerepel rajta) és ideiglenes; ezt a műveletet „fóliázás”-nak hívják;
- A „hűtőkamrában folyó érlelési” fázist ezentúl az anaerob körülmények között zajló, „hűtött helyiségben történő utóérlelés” pontosabb szakkifejezéssel nevezik meg;
- A „Bleu des Causses” előállítási feltételeinek jobb szabályozása érdekében pontosítják az utóérlelési fázis hőmérséklet-tartományát (-4 °C – +4 °C).

A termékleírás azzal egészül ki, hogy „a sajtok nem hagyhatják el a teljes érlelő helyiséget a beoltástól számított 70. nap előtt, ill. 190. nap után”. Ez a mondat „Az utóérlelés időtartama gyártók és érlelők szerint változik, 70-től 130 napig terjed” mondat helyébe lép, amely kevésbé volt pontos. A 130 napos maximális utóérlelési időtartamot törölték. Ehelyett a hűtött helyiségben eltöltött, a beoltástól számított 190 napos maximális időtartam meghatározása biztosítja a termék érzékszervi jellemzőinek való megfelelést.

A friss sajtok és az érlelés alatt álló sajtok védőgázas tárolásának tilalmát kiterjesztették az utóérlelés alatt álló sajtokra, mert a védőgázas tárolás összeegyeztethetetlen az utóérlelési folyamattal.

A „Kiszállításkor a sajtokat 4–6 napra »pihenőhelyiségbe« teszik. Ezután megtisztítják a felületüket és súly, forma, minőség szerint osztályozzák őket.” mondatokat törölték. Ugyanis a pihenőhelyiségben (az a helyiség, amelyben a sajtokat tárolják az utóérlelésre szolgáló teremből történő kiszállításkor, mielőtt becsomagolnák őket) való elhelyezést, a felület megtisztítását és a súly, forma és minőség szerinti osztályozást magukba foglaló szakaszokat a sajtüzem igényeitől függően nem kell feltétlenül szisztematikusan elvégezni, ami nem befolyásolja a termék sajátos jellemzőit.

„Címkézés” rovat

Az „INAO” logó kötelező elhelyezését törölték, és előírták az európai uniós AOP (OEM) jelzés elhelyezését a terméken.

Azon információk meghatározása érdekében, amelyek az eredetmegjelölés mellett szerepelhetnek a címkén, a termékleírás az alábbi mondattal egészül ki: „A valamennyi sajtra vonatkozó, jogszabályban foglalt információkon túlmenően az eredetmegjelölés mellett a címkén, a reklámanyagokban, a számlákon vagy a kereskedelmi dokumentumokban minőségre utaló vagy egyéb jelölés nem helyezhető el közvetlenül, kivéve egyes márkaneveket vagy védjegyeket, valamint a »természetes pincékben érlelt« információt.” Mindez lehetőséget biztosít annak feltüntetésére, hogy az érlelés természetes pincékben történik, ami a „Bleu des Causses” egyik sajátos jellemzője.

Egyéb

A „Terméken végzett ellenőrzések” alrovathoz hozzátették, hogy a termék analitikai és érzékszervi vizsgálatát „szűrőpróbaszerűen végzik olyan sajtokon, melyeket már legalább 70 napja beoltottak, az ellenőrzési tervben leírt eljárások szerint”. Ezek az információk ugyanis szerepelnek az ellenőrző szerv által kidolgozott eredetmegjelölési ellenőrzési tervben.

„A földrajzi területtel való kapcsolatot alátámasztó tényezők” rovatot újraszövegezték és három részre tagolták a földrajzi területtel való kapcsolatot alkotó különböző tényezők hangsúlyosabb módon történő ismertetése céljából. Így „a földrajzi terület sajátosságai” című rész a természeti tényezőket taglalja, kihangsúlyozva többek között a meszes Causses-fennsíkok erózióját, aminek köszönhetően a pincék és a repedések létrejöttek, valamint a sajt előállításának történetiségét szintetizáló emberi tényezőket, kiemelve a „Bleu des Causses” előállítóinak specifikus szakértelmét (köztük a szarvasmarha-tenyésztésnek a területhez való idomulását, a sajt teljes tejből történő előállítását, az alvadékdarabok sajtkádban való keverését, a préselés nélküli csepegtetést, a szurkálást, a természetes pincében való érlelést, az anaerob körülmények közötti utóérlelést). „A termék jellegzetességei” részt aktualizálták a termék leírásába beemelt új elemekkel. Végezetül, az „Ok-okozati kapcsolat” magyarázza a természeti és emberi tényezők és a termék közötti kölcsönhatásokat.

Az „Ellenőrző szervekre vonatkozó adatok” rovat naprakésszé tétele érdekében módosították az ellenőrző szervek nevét és adatait.

Végezetül, a termékleírásba belekerült egy, a vizsgálat fő szempontjait és az értékelési módszert részletező táblázat a hatályos nemzeti jogszabályoknak megfelelően.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„BLEU DES CAUSSES”

EU-szám: PDO-FR-0108-AM02 – 2017.3.31.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés(ek)

„Bleu des Causses”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország

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

A „Bleu des Causses” kizárólag fölözetlen, beoltott tehéntejjel készült, préselés, főzés nélküli, fermentált és sózott, kék erezetű sajt, amely teljes száradást követően 100 grammonként legalább 50 gramm zsírt tartalmaz, és amelynek szárazanyag-tartalma 100 gramm sajtra számítva nem lehet kevesebb 53 grammnál.

Ez a sajt szabályos formájú, lapos henger alakban kerül előállításra, amely 19 és 21 cm közötti átmérőjű, 8 és 12 cm közötti magasságú, és 2,2–3,3 kg közötti tömegű.

A sajt felszíne sima, nem túl nagy lyukakkal és foltok nélkül.

A sajtészta egységes elefántcsont színű, lágy, finom, egyenletesen eloszló kékes-zöldes erezettel, amely tűszúrásokkal tartalmazhat. A textúrája lágy és omlós.

Az íze friss, zamatos, amelyben megjelennek a kékpenész jellegzetes aromái, és enyhén keserű, nem túl csípős, nem túl sós jegyeket mutathat.

A sajt csak a beoltás napjától számított hetvenedik naptól fogva jogosult a „Bleu des Causses” eredetmegjelölésre.

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

A tejelő tehenek alaptakarmánya legalább 80 %-os arányban a földrajzi területről származik szárazanyag-tartalomban kifejezve, az éves átlagot és az összes tejelő tehén átlagát tekintve.

A tejelő tehenek alaptakarmánya minden takarmánytípust magában foglal, a zöldtakarmány formájában felhasznált keresztesvirágúak kivételével,

A legelési időszakon kívül minden egyes tejelő tehénnek naponta szárazanyagban kifejezve legalább 3 kg szénát kell kapnia. Széna alatt a lekaszált és szárított fű értendő, mely minimum 80 %-os szárazanyag-tartalommal rendelkezik.

A legelésre alkalmas időszakokban, amint az időjárási körülmények megengedik, a tejelő teheneket kötelezően ki kell hajtani a legelőre. A legelés időszakának évente legalább 120 napot kell kitennie minden körülmények között.

A takarmányhoz adott kiegészítő takarmányok és adalékanyagok tejelő tehenenként évente nem haladhatják meg az 1 800 kg-ot szárazanyag-tartalomban kifejezve, az összes tejelő tehén átlagát tekintve.

Az előző rendelkezésekből következik, hogy a tejelő teheneknek adott teljes éves takarmányanyag szárazanyag-tartalmának minimum 56 %-át a földrajzi területen állítják elő. A takarmány, különösen a kiegészítő takarmány nem feltétlenül származik teljes egészében a földrajzi területről, mivel kevés a növénytermesztésre alkalmas talaj, és az éghajlati viszonyok, melyeket csapadékban gazdag térszínek és száraz meszes fennsíkok jellemeznek, korlátozzák a termesztésüket.

A tejelő teheneknek adható kiegészítő takarmányok és adalékanyagok közül kizárólag az engedélyező listán szereplő alapanyagok és adalékanyagok használata megengedett.

Az állatok étrendjét kizárólag nem génkezelt növényi termények, melléktermékek és kiegészítő takarmányok alkothatják. A géntechnológiával módosított növénykultúrák termesztése a „Bleu des Causses” eredetmegjelölésű sajt előállítására szánt tejet termelő gazdaságok teljes területén tilos. Ez a tilalom a gazdasághoz tartozó állatoknak takarmányul adható valamennyi növényfajra vonatkozik, illetve minden olyan növénykultúrára, amely azokat megfertőzheti.

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

A tejtermelés, a sajt készítése, érlelése és utóérlelése az adott földrajzi területen történik.

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

A „Bleu des Causses” darabolása akkor megengedett, ha nem változtatja meg a sajt textúráját. A „Bleu des Causses” forgalmazható géppel darabolt formában.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

Minden egyes sajt címkéjén – a címkén szereplő legnagyobb karakter méretének legalább kétharmadával megegyező nagyságú karakterrel – fel kell tüntetni a „Bleu des Causses” oltalom alatt álló eredetmegjelölést.

A valamennyi sajtra vonatkozó, jogszabályban foglalt információkon túlmenően az eredetmegjelölés mellett a címkén, a reklámanyagokban, a számlákon vagy a kereskedelmi dokumentumokban minőségre utaló vagy egyéb jelölés nem helyezhető el közvetlenül, kivéve egyes márkanéveket vagy védjegyeket, valamint a „természetes pincékben érlelt” információt.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Bleu des Causses” földrajzi területe egy magmás, metamorf vagy meszes kőzetekből származó földterületekből álló mozaikszerű képződmény. E táj jellegzetes elemei a meszes Causses-fennsíkok. Sajátosságuk, hogy olyan természetes pincéket rejtenek, amelyekben a páratartalom és a szellőzés természetes szabályozását biztosító rések vannak. Ezek az üregek különösen alkalmasak a „Bleu des Causses” érlelésére, ami hosszú idő óta ott történik.

A „Bleu des Causses” eredetmegjelölés szerinti földrajzi terület csaknem az egész Aveyron megyét, valamint Lot, Lozère, Gard és Hérault megyék egy részét foglalja magában. A következő területre terjed ki:

Aveyron megye

Aveyron és Tarn, Causse-Comtal, Causses-Rougiers, Ceor-Ségala, Enne és Alzou, Lot és Dourdou, Lot és Montbazinois, Lot és Palanges, Lot és Truyère, Millau-1, Millau-2, Monts du Réquistanais, Nord-Lézou, Raspes és Lévezou, Rodez-1, Rodez-2, Rodez-Onet, Saint-Affrique, Tarn és Causses, Vallon, Villefranche-de-Rouergue, Villeneuveois és Villefranchois kantonok.

Campouriez, Cassuéjous, Condom-d'Aubrac, Curières, Florentin-la-Capelle, Huparlac, Laguiole, Montézic, Montpeyrour, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Chély-d'Aubrac, Saint-Symphorien-de-Thénières, Soulagès-Bonneval települések.

Gard megye

Trèves település.

Hérault megye

Pégairolles-de-l'Escalette település.

Lot megye

Cahors-1, Cahors-2, Cahors-3, Causse és Vallées, Luzech, Marches du Sud-Quercy kantonok.

Boissières, Le Boulvé, Boussac, Calamane, Calès, Cambes, Cassagnes, Catus, Cœur-de-Causse, Corn, Crayssac, Duravel, Durbans, Espère, Flaujac-Gare, Floressas, Francoulès, Gignac, Gigouzac, Ginouillac, Grézels, Les Junies, Labastide-du-Vert, Lacapelle-Cabanac, Lachapelle-Auzac, Lagardelle, Lamothe-Cassel, Lamothe-Fénelon, Lanzac, Lherm, Livernon, Loupiac, Mauroux, Maxou, Mechmont, Montamel, Montcabrier, Montfaucon, Montgesty, Nadaillac-de-Rouge, Nuzéjous, Payrac, Pescadoires, Pontcirq, Prayssac, Puy-l'Évêque, Reilhac, Reilhaguet, Le Roc, Saint-Chamarand, Saint-Cirq-Souillaguet, Saint-Denis-Catus, Saint-Martin-le-Redon, Saint-Matré, Saint-Médard, Saint-Pierre-Lafeuille, Saint-Projet, Saux, Séniergues, Sérignac, Soturac, Soucirac, Souillac, Touzac, Ussel, Uzech, Le Vigan, Vire-sur-Lot települések.

Lozère megye

La Canourgue, Chirac, Saint-Chély-d'Apcher kantonok.

A következő települések teljes egészükben: Allenc, Antrenas, Aumont-Aubrac, Badaroux, Les Bessons, Brenoux, Le Buisson, Chadenet, Chaulhac, La Chaze-de-Peyre, La Fage-Saint-Julien, Fau-de-Peyre, Fraissinet-de-Fourques, Gatuzières, Hures-la-Parade, Ispagnac, Javols, Julianges, Lanuéjols, Le Malzieu-Forain, Le Malzieu-Ville, Marvejols, Mas-Saint-Chély, Mende, Meyrueis, Montbrun, Les Monts-Verts, Paulhac-en-Margeride, Quézac, Recoules-de-Fumas, Le Rozier, Saint-Bauzile, Saint-Étienne-du-Valdonnez, Saint-Laurent-de-Muret, Saint-Léger-de-Peyre, Saint-Léger-du-Malzieu, Saint-Pierre-de-Nogaret, Saint-Pierre-des-Tripiers, Saint-Privat-du-Fau, Saint-Sauveur-de-Peyre, Sainte-Colombe-de-Peyre, Sainte-Hélène, Vebron.

A következő települések részben: Cans-et-Cévennes (kizárólag Saint-Laurent-de-Trèves delegált település területe), Florac-Trois-Rivières (kizárólag Florac delegált település területe).

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Bleu des Causses” eredetmegjelölés szerinti földrajzi terület a Francia-középhegység délkeleti része. A terület északon, keleten és délen elhelyezkedő hegyes vidékeit a következők határolják: az Aubrac-hegység északon, a Margeride- és a Cévennes-hegység keleten, és a Lacaune-hegység délen. A nyugati határt az Aquitaine-medence keleti széle alkotja. A földrajzi terület domborzata főként középhegység, amely nyugat felé haladva egyre alacsonyabb, és eléri az Aquitaine-medencét. Így sokféle tájat foglal magában, melyeket többek között mészköves-kavicsos magas fennsíkok, az úgynevezett Causses-fennsíkok láncolata jellemez.

Az erózió, mely főként hidraulikus jellegű, karsztos üregek kialakulását eredményezte. A Causses-fennsíkok meszes, föld alatti, nagy méretű vájataiba számtalan „fleurines”, vagyis repedés vezet, amelyeken keresztül hideg és nedves levegő áramlik be. A külső levegő, amely számtalan repedésen keresztül jut le a felszínről a föld mélyébe, a kőzetek nedves falával, ill. a felszín alatti vizekkel érintkezve megtelik nedvességgel és lehűl, sűrűbbé válik és természetes módon áramlik át a lejjebb elhelyezkedő nyílásokon, vagyis a pincék repedésein. Ez a légmozgás annál aktívabb, és a pince hőmérséklete annál alacsonyabb, minél szárazabb és minél melegebb a külső levegő.

Az éghajlatot főként óceáni és mediterrán hatások alakítják. A Francia-középhegység hegyvidéki éghajlatának hatása a földrajzi terület északi szélén és a csúcsokon is érezhető. A helyenként változatos domborzatnak és a szélnek köszönhetően alakult ki a csapadékosabb térszínnek és a szárazabb meszes fennsíkok közötti különbség. A napsütéses órák száma az egész földrajzi területen magas, általában meghaladja a 2 000-t évente. A tejtermelő gazdaságok általában alacsony és száraz területeken helyezkednek el, ahol a talaj meszes, de az altalaj jelentős része márgás mészkő és homokkő, ami lehetővé teszi a fű és a kukorica termesztését.

A „Bleu des Causses” mindig is az Aveyron megyében és a szomszédos megyékben elterülő meszes talajú Causses régióban készült. A „Bleu des Causses” előállítása különösen azt követően lendült fel, hogy elfogadták az 1925. július 26-i törvényt, amely előírja, hogy Roquefort településen kizárólag juhtejből készült sajtot lehet előállítani és érlelni (tehéntejből nem). Ez a tény elősegítette a tehéntejből készült kéksajt ágazatának kialakulását a földrajzi területen. Ezt a sajtot, amelynek kezdetben „Bleu de l’Aveyron” volt a neve, egy 1945-ös rendelet határozta meg. A „Bleu des Causses” ellenőrzött eredetmegjelöléssel egy 1979. május 21-i rendelet látta el.

Azokon a területeken, ahol főként juhok vannak, a szarvasmarha-tenyésztés a földrajzi terület talajához és éghajlatához alkalmazkodó takarmánynövényeken alapul, melyek a tejelő tehenek alaptáplálékának 80 %-át biztosítják.

A „Bleu des Causses” előállítása sajátos szakértelmet kíván. Teljes tejet használnak fel, homogenizálás nélkül. Szeleltelést követően az alvadékdarabokat sajtkádban keverik össze a megfelelő elsimítás érdekében; a cél, hogy egy finom filmréteg vegye körül őket, amely megakadályozza a formázás során az egymásba folyást. A formába helyezett sajtot spontán módon, préselés nélkül csepegtetik, aminek köszönhetően megmarad az alvadékdarabok közötti tér. A természetes pincében zajló érlelési szakasz előtt egy tűnyaláb segítségével szurkálást végeznek, melynek révén az oxigén bejutását lehetővé tevő szellőzőjáratok alakulnak ki a sajttestében.

Ezt követően a sajt természetes réseken keresztül szellőző, természetes, nedves pincében érlelődik, ami lehetővé teszi a *Penicillium roqueforti* kifejlődését. Ha a penészgomba megfelelő módon kialakult, a sajt „fóliázása” következik, ami azt jelenti, hogy a sajtot egyedi csomagolásba helyezik az utóérlelés anaerob körülmények közötti elvégzéséhez.

A „Bleu des Causses” teljes tehéntejből készült sajt, sajttesttája egységes elefántcsont színű, egyenletesen eloszló kékes-zöldes erezzel. A textúrája lágy és omlós.

Az íze friss, zamatos, amelyben megjelennek a kékpenész jellegzetes aromái, és enyhén keserű, nem túl csípős, nem túl sós jegyeket mutathat.

A „Bleu des Causses”, a tehéntejből készült kéksajt elismerése olyan emberi közösség létrejöttének köszönhető, amely a jellemzően juhtenyésztő területen folytatott tehéntejtermelést kívánja előmozdítani, válaszul a Roquefort, a juhtejből készült kéksajt előállítását korlátok közé szorító szigorú szabályokra.

A „Bleu des Causses” gyártásához a földrajzi területen kialakított szakértelem szükséges, amely lehetővé teszi az elefántcsont színű, egyenletesen eloszló erezzelű sajt előállítását. A nem homogenizált teljes tej használata hozzájárul a sajttesttája színéhez. Az alvadékdarabok sajtkádban történő elfésülése, a préselés nélküli spontán csepegtetés és a szurkálás folytán a sajttesttájában egyenletes röghézagok jönnek létre, melyek kedveznek a *Penicillium roqueforti* érlelés közbeni kifejlődésének, lehetővé téve ezáltal az egyenletesen eloszló erezet kialakulását.

A „Bleu des Causses” érlelése szorosan kötődik a meszes Causses-fennsíkok földrajzi területéhez, ahol természetes repedésekkel rendelkező barlangok találhatóak, amelyeknek a létezése a talaj geológiai alakulásával függ össze. Ezeknek a repedéseknek köszönhetően, amelyek az idők során természetes úton jöttek létre a Causses-fennsíkok jellegzetes meszes talajában, légáramlatok keletkeznek a meszes fennsíkok felszíne és a föld mélyén elhelyezkedő pincék között, ahová frissességet és nedvességet szállítanak. E légáramlatok elősegítik a *Penicillium roqueforti* kifejlődésének kedvező környezet létrejöttét a sajt belsejében. Ennek a penészgombának köszönhető a „Bleu des Causses” kékes-zöldes erezete.

Az anaerob körülmények közötti utóérlelés, amely a pincében végzett érlelést követi, lehetővé teszi a *Penicillium roqueforti* fejlődésének lassítását, miközben enzimeji továbbra is ki tudják fejteni hatásukat (proteolízis és lipolízis). Ebben a fázisban alakul ki a sajt lágy és omlós textúrája, a kékpenész jellegzetes aromája, és szűnik meg kesernysége, amit friss, zamatos íz vált fel.

A „Bleu des Causses” fő érzékszervi jellemzői tehát nagyrészt a *Penicillium roqueforti* penészgomba természetes pincében zajló érlelés és utóérlelés során kifejtett hatásának köszönhetőek.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-4a26bad1-2827-4edb-b58e-b06c876f6781/telechargement
