

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja szerinti, nem kisebb jelentőségű termékleírás-módosítás jóváhagyására irányuló kérelem közzététele

(2022/C 349/07)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a módosítási kérelem elleni felszólalásra, amely a közzététel napjától számított három hónapon belül tehető meg.

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

„Salers”

EU-szám: PDO-FR-0134-AM02 – 2021.8.3.

OEM (X) OFJ ()

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

Comité Interprofessionnel des Fromages produits dans le département du Cantal et de ceux produits dans l'aire géographique de l'appellation d'origine „Cantal” (CIF)

Cím: 52 avenue des Pupilles de la Nation – BP 124 – 15001 Aurillac cedex

Tel.: +33 (0)4 71 48 39 94

E-mail: info@aop-cantal.com

A csoportosulást háztáji termelők és érlelők alkotják, és ily módon jogosult arra, hogy a termékleírás módosítását kérje.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország

3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb: a tagállami illetékes szerv és a kérelmező csoportosulás elérhetőségei, ellenőrző szerv, nemzeti előírások

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

5. Módosítás(ok)

5.1. A kritikus elemeket érintő módosítások

„A termék leírása” rovat

A sajt 100 grammjának zsírtartalma a teljes száradást követően legalább 45 grammról (korábbi rendelkezés) legalább 44 grammra változott. A sajt minimális tömege 35 kilogrammról (korábbi rendelkezés) 30 kilogrammra változott. Ezek a 2003. május 14-i 828/2003/EK bizottsági rendeletben ⁽²⁾ rögzített módosítások a termékleírásban és az egységes dokumentum 3.2. pontjában szerepelnek.

A sajtészta küllemének pontosabb leírása érdekében a termékleírásban a „Salers” sajt tésztájának homogenitására és zsirosságára való hivatkozás (korábbi rendelkezés) helyébe az összetört és tömörített sajtömbre jellemző röghézagos szerkezetre való hivatkozás lép.

A termékleírásban a kéreg színének változását leíró, „szürkésfehértől az okkersárgáig terjedő, vöröses és narancssárgás foltokkal tarkított” utalás (korábbi rendelkezés) helyébe a kéreg színének alábbi leírása lép: „arany vagy okkersárga színű, és természetes módon vöröses, narancssárgás és sárga penésszel borított”. Ez a módosítás pontosabb és teljesebb leírást ad a fogyasztónak kínált termékről.

A termékleírásban a termék érzékszervi leírása a kérget jellemző kritériummal („rücskös”, azaz helyenként apró, gömbölyded dudorokkal tarkított), valamint a „Salers” gazdag és változatos aromavilágának leírásával egészül ki. A kéreg „rücskös” külleme a „Salers” sajt jellegzetes vizuális azonosítója. A „Salers” aromáit kóstolással és érzékszervi vizsgálatokkal határozták meg. Az aromák tükrözik a rétek növényvilágának sokszínűségét, a sajtkészítéshez használt egyes dézsák gazdag mikrobiológiáját és az egyes termelők jellegzetes háztáji szaktudását, amelyek minden egyes „Salers” sajtot egyedivé tesznek.

Az e három módosításból eredő rendelkezéseket az egységes dokumentum 3.2. pontjába is bevezették.

A termékleírás és az egységes dokumentum 3.5. pontja kiegészült azzal, hogy az előrecomagolt sajt darabokon kötelezően lennie kell kérges résznek. Ez biztosítja, hogy a darabolva és előrecomagolva értékesített termékeken rajta legyen a megnevezésre jellemző vizuális elem.

„Földrajzi terület” rovat

A földrajzi terület határait csökkentették, és azokat Cantal megye egészéről és egyes szomszédos megyék szomszédos kantonjairól (korábbi rendelkezés) Cantal megye egy részére, valamint a szomszédos megyék egyes kantonjaira és településeire szűkítették. Ezt 828/2003/EK bizottsági rendeletben rögzített módosítást a termékleírás a települések vagy településrészek 2020. évi közigazgatási helyzet alapján aktualizált jegyzéke formájában tartalmazza. A módosítás az egységes dokumentum 4. pontjába is bekerült.

⁽²⁾ HL L 120., 2003.5.15., 3. o.

5.2. A kritikus elemeket nem érintő módosítások

„A termék leírása” rovat

A termékleírás kiegészült azzal, hogy a „Salers” sajt nyersen feldolgozott, teljes tehéntejből készül (amely nem beállított zsír- és fehérjetartalmú). A nyers tej felhasználása már a jelenlegi termékleírásban is szerepelt az előállítás feltételeként, de most már a terméket leíró részben is megemlítésre került, mivel fontos eleme a „Salers” sajátosságának. Ezt a rendelkezést az egységes dokumentum 3.3. pontjába is bevezették.

A termékleírás kiegészült azzal, hogy a „Salers” kemény tésztájú sajt. A kissé legömbölyített élű sajt megjelölést a mindkét végén enyhén kidomborodó sajt megjelölés váltja fel. A szöveg kiegészül a sajtnak a sajtdarab formázásától számított legalább három hónapos érlelési idő után kifejezett tömegével. Kiegészül továbbá a minimális szárazanyag-tartalommal (58 %). A termékleírás mindezen módosításai pontosabb és teljesebb leírást adnak a termékről, ami az ellenőrzés szempontjából hasznos. Az ezekből a módosításokból eredő rendelkezéseket az egységes dokumentum 3.2. pontjába is bevezették.

A termékleírásból törölték a sajt átmérőjére vonatkozó adatot. Jobbnak látták, ha inkább a sajt készítő forma méretét határozzák meg a termékleírásnak az előállítás módjáról szóló rovatában. Ezek a rendelkezések nem szerepelnek az egységes dokumentumban.

A termékleírásból törölték a sajtészta krémszínére való utalást, mivel a termék leírásához elegendő az elefántcsontszínűtől a szalmasárgáig terjedő színtartomány megadása, amely már szerepel a termékleírásban. Az egységes dokumentum 3.2. pontja kiegészült azzal, hogy a sajtészta színe az elefántcsontszínűtől a szalmasárgáig terjed.

„A származás igazolása” rovat

A nemzeti törvényi és rendeleti előírások változásait követően a termékleírás különböző bekezdésekkel egészült ki, amelyek a gazdasági szereplők nyilatkozattételi kötelezettségeit és a vezetendő nyilvántartásokat, valamint a termék ellenőrzésének és azonosításának módját határozzák meg. Ezek az információk a termékleírás betartásának és a termékek nyomonkövethetőségének ellenőrzésekor hasznosak. Ezek a módosítások nem szerepelnek az egységes dokumentumban.

A jelenlegi termékleírás „Címkézés” című fejezetében szereplő, a sajt azonosítására vonatkozó rendelkezéseket törölték, és azok helyébe a termékleírás „A terméknek a földrajzi területről való származását igazoló elemek” című fejezetében az a tájékoztatás lépett, hogy az azonosítást a sajtdarab formázása során a sajton elhelyezett, a nemzeti jogszabályok által meghatározott azonosító jelöléssel kell biztosítani. Ez a szabályozás minden gazdasági szereplő számára hozzáférhető, és pontosan leírja az azonosító jelölés összetételét és az azon szereplő információkat. A szöveg kiegészült továbbá azzal, hogy minden egyes sajton fel kell tüntetni a darab formába helyezésének napját (az év adott napjával jelezve), mivel ez az információ hasznos a termék nyomonkövethetősége és nyomon követése szempontjából.

A 828/2003/EK bizottsági rendelettel a „Címkézés” című fejezetbe bevezetett, a sajtokat azonosító domborított felületű bélyegzőlenyomatokra vonatkozó rendelkezések a termékleírásnak „A terméknek a földrajzi területről való származását igazoló elemek” című fejezetébe kerültek át, és kiegészültek azzal, hogy a különböző bélyegzőlenyomatokat a sajt formába helyezésekor kell elhelyezni a sajton, és hogy a kizárólag salersi fajtájú tehéntől származó tejből készült sajtokon a salersi tehén fejének ábrázolását a forgalomba hozatalkor bélyegzővel vagy előnyomott selyempapíron kell elhelyezni. A szöveg kiegészült továbbá a salersi tehén fejét ábrázoló ábrák méretével és elrendezésével. Ezek az információk az ellenőrzés szempontjából hasznosak, és biztosítják a termékek egységes megjelenését.

Az egységes dokumentum címkézéssel szóló 3.6. pontja a sajtok azonosító jelöléssel, a megjelölés nevét kétszer tartalmazó domborított felületű bélyegzőlenyomattal, valamint a kizárólag salersi fajtájú tehéntől származó tejből készült sajtok esetében a „tradition salers” feliratot tartalmazó bélyegzőlenyomattal és a salersi tehén fejét ábrázoló ábrákkal történő azonosítására vonatkozó rendelkezésekkel egészült ki. Az egységes dokumentum ugyanezen pontja kiegészült továbbá azzal, hogy a sajton a „Ferre de ...” feliratot tartalmazó bélyegzőlenyomat is elhelyezhető.

A termékleírásba az azonosító jelölések és a bélyegzőlenyomatok kiadására és bevonására vonatkozó szabályokat vezettek be, hogy biztosítsák azok megfelelő adminisztrálását. E szabályok arról rendelkeznek, hogy az azonosító jelöléseket és a bélyegzőlenyomatokat a termékleírást betartó összes sajtkészítő megkapja, és azokat bevonják azoktól a sajtkészítőktől, akiknek a jogosultságát bevonták vagy felfüggesztették, vagy ha a sajtot leminősítették. Ez a módosítás nem szerepel az egységes dokumentumban.

„Az előállítás módja” rovat

A termékleírás az előállítás módjának számos pontját kifejti, hogy pontosabban leírja a hagyományos gyakorlatokkal összhangban történő tejtermelés és a „Salers” feldolgozásának feltételeit.

„A tejtermelés” alrovat

A 828/2003/EK bizottsági rendelettel bevezetett azon rendelkezés, miszerint a „Salers” sajtot április 15. és november 15. között, a legeltetés időszakában készítik, a termékleírásban kiegészül azzal, hogy a „Salers” sajtot a gazdaságban, az ott termelt tejből állítják elő. Ez a rendelkezés váltja fel azt a jelenlegi termékleírás „Kapcsolat a földrajzi környezettel” című fejezetében szereplő utalást, hogy a sajtot háztáji körülmények között, a „buron”-nak nevezett építményekben és csak május 1. és október 31. között készítik. A gazdaságok fejlődése és korszerűsítése következtében ugyanis fokozatosan felhagytak a hegyi legelők hagyományos sajt készítő helyein, a „buron”-okban történő sajt készítéssel. Ez a módosítás nem szerepel az egységes dokumentumban.

Az ellenőrzés megkönnyítése érdekében a termékleírás kiegészült az egy gazdaság állományának meghatározásához figyelembe veendő azonosító adattal, azaz az Établissement Départemental de l'Élevage által kiadott egyedi azonosító számmal. Ez a módosítás nem szerepel az egységes dokumentumban.

A termékleírás azzal egészíti ki a tejelő tehenek takarmányozására vonatkozó szabályokat, hogy pontosan meghatározza a tejelő tehenek alaptakarmányának összetételét (amely kizárólag a földrajzi területről származó, legeltetett fű lehet) és a kiegészítő takarmányt az elfogyasztott szárazanyag 25 %-ára korlátozza. Ezeket a rendelkezéseket az egységes dokumentum 3.3. pontjába is bevezették. Ezek a rendelkezések lehetővé teszik annak biztosítását, hogy a tejelő tehenek takarmányának legalább háromnegyede a földrajzi területről származzon. Egyes kiegészítő takarmányok származhatnak a földrajzi területen kívülről is, mivel a domborzat, az éghajlati viszonyok és a tengerszint feletti magasság nem teszik lehetővé a termesztésüket.

Ezenkívül a termékleírásban pozitív listában határozzák meg a tejelő tehenek alapadagjának kiegészítésére engedélyezett takarmányokat, ami lehetővé teszi a takarmányozás jobb szabályozását, biztosítását és ellenőrzését. A pozitív listára való hivatkozást az egységes dokumentum 3.3. pontjába is bevezették.

„Sajtkészítés” alrovat

Mivel a „Salers” OEM-et kizárólag a gazdaságban állítják elő, a termékleírás kiegészült azzal, hogy egy sajt készítő műhely nem használhat közösen több gazdaság. Ez annak megerősítését szolgálja, hogy a sajtot az OEM hagyományos előállítási módszereit alkalmazva, a gazdaságban állítják elő. Ez a módosítás nem szerepel az egységes dokumentumban.

Annak biztosítása érdekében, hogy nem alkalmaznak a tej standardizálására irányuló eljárásokat, a teljes tej felhasználására vonatkozó kötelezettséget a termékleírásban kiegészítették annak pontosításával, hogy a tej „nem beállított zsír- és fehérjetartalmú”. Az ebből a módosításból eredő rendelkezést az egységes dokumentum 3.3. pontjába is bevezették.

Az arra vonatkozó kötelezettséget, hogy a fejéskor közvetlenül a dézsába (változó úrtartalmú, csonkakúp vagy henger alakú faedénybe) kell gyűjteni a tejet, a hagyományos gyakorlatok formalizálása és a fenntartásuk biztosítása érdekében vezették be a termékleírásba. A dézsa egy hagyományos edény, amely megakadályozza, hogy a tej túl gyorsan és túl nagy mértékben hűljön le, és ezáltal megfelelő hőmérsékletet biztosít az alvadáshoz. Ezenkívül biztosítja a tej természetes beoltását. Ez a módosítás nem szerepel az egységes dokumentumban.

A jelenlegi gyakorlatokkal összhangban a sajtok esetében alkalmazott kezelések és adalékanyagok szabályozása érdekében a termékleírás több rendelkezéssel egészül ki: a tejben, illetve a gyártás során felhasználható összetevők, gyártási segédanyagok vagy adalékanyagok pozitív listája; a tejet tilos az alvasztást megelőzően a vizes rész részleges eltávolításával koncentrálni; tilos a tejből származó alapanyagok, a gyártás alatt lévő termékek, az alvadék vagy a friss

sajt negatív hőmérséklet fenntartásával történő tartósítása; tilos a friss sajtok módosított nyomás alatt történő tárolása. Ezek a pontosítások azt hivatottak megakadályozni, hogy a jövőbeni szabályozatlan gyakorlatok lerontsák a „Salers” jellemzőit. Ezek a módosítások nem szerepelnek az egységes dokumentumban.

A jelenlegi termékleírásban szereplő rövid leírás helyett a termékleírás (a 828/2003/EK bizottsági rendeletben felsoroltak szerint) kiegészül a „Salers” előállítási szakaszainak részletes leírásával. A következőket határozza meg: beoltás a dézsában (hőmérséklet-tartomány, kizárólag tejtöltő használata, alvadási idő); az alvadék felaprítása és tömörítése (idő, módszer, eszközök, cél); az első préselés (módszer, eszköz, cél); savanyítás és érlelés (időtartam, cél); összetérés és ömlesztve sózás (módszer, sótartalom, időtartam, cél); formába helyezés (módszer, a sajtforma kialakítása és méretei); préselés (eszköz, időtartam, módszer). E műveletek szabályozása lehetővé teszi a sajtok minőségének és a sajtkészítők szaktudásának megőrzését. Ezek a részletesebb meghatározások nem módosítják a termék előállítási módját, viszont lehetővé teszik annak pontosabb leírását, és ezáltal a hagyományos gyakorlatok rögzítését. Ezek a módosítások nem szerepelnek az egységes dokumentumban.

„Érlelés” alrovat

A termékleírás kiegészült azzal, hogy a minimális érlelési időt a sajtdarab formába helyezésének napjától kell számítani. Ez a pontosítás az ellenőrzéskor hasznos. Ez az egységes dokumentum 3.2. pontjába is bekerült.

A termékleírásba bekerültek a 828/2003/EK bizottsági rendeletben rögzített hőmérsékleti viszonyok, relatív páratartalom és az érlelési időszakban alkalmazandó eljárások. Ezek nem szerepelnek az egységes dokumentumban.

A sajtkészítésről szóló alrovathoz hasonlóan a termékleírásba bekerült egy rendelkezés, amely a jelenlegi gyakorlatokkal összhangban szabályozza a sajtok készítésekor alkalmazható kezeléseket és adalékanyagokat: ez arra vonatkozik, hogy az érlelés alatt álló sajtokat tilos módosított nyomás alatt tárolni. Ez a módosítás nem szerepel az egységes dokumentumban.

„Kapcsolat” rovat

A hatályos termékleírás „Előzmények” és „Kapcsolat a földrajzi környezettel” című rovata helyett a termékleírás „Kapcsolat a földrajzi területtel” című rovatát teljes egészében átírták annak érdekében, hogy még egyértelműbb legyen, a lényegét tekintve azonban ne módosuljon a „Salers” és a földrajzi területe közötti kapcsolat szemléltetése. A kapcsolat bemutatása többek között kiemeli, hogy a sajtot különleges eszközökkel és hagyományos módszerekkel a gazdaságban termelt nyers tejből készítik abban az időszakban, amikor a tehének a főként vulkanikus talajú legelőkön legelnek. Annak megemlítése, hogy a sajtot „buron”-nak nevezett építményekben készítették, csak a történelmi összefüggés megvilágítására szolgál.

A termékleírás kapcsolatról szóló új része az egységes dokumentum 5. pontjában szerepel.

„Címkézés” rovat

A termékleírás kiegészül az eredetmegjelölés címkén feltüntetett nevének minimális méretével annak érdekében, hogy az a fogyasztó számára azonnal felismerhető legyen. Szintén a fogyasztók általi könnyebb azonosíthatóság érdekében a termékleírás azzal is kiegészül, hogy az eredetmegjelölés nevét és az Európai Unió OEM szimbólumát ugyanabban a látómezőben kell elhelyezni. Ezeket a rendelkezéseket az egységes dokumentum 3.6. pontjába is bevezették.

A fogyasztókat esetlegesen megtévesztő valótlan állítások megakadályozása érdekében a termékleírás és az egységes dokumentum 3.6. pontja kiegészül egy bekezdéssel, amely megtiltja, hogy az eredetmegjelölés neve mellett – a különleges márkanév vagy védjegyek és a „tradition salers” felirat kivételével – minőségre utaló vagy egyéb jelölést használjanak a címkén, a reklámanyagokban, a számlákon vagy a kereskedelmi dokumentumokban.

5.3. Szövegezésbeli módosítások

A termékleírás „A tagállam illetékes szerve” című rovatában aktualizálták az illetékes szerv kapcsolattartási adatait.

A termékleírás „Kérelmező csoportosulás” című rovatában aktualizálták a csoportosulás nevét, kapcsolattartási adatait és összetételét.

Ezek az információk nem szerepelnek az egységes dokumentumban.

A termékleírás „Földrajzi terület” című rovata és az egységes dokumentum 3.4. pontja kiegészült a földrajzi területen végzett összes műveletszakasz jegyzékével.

A termékleírás „Földrajzi terület” című rovata kiegészült a földrajzi terület körülhatárolásának időpontjával (1999. június 15.). A földrajzi területhez tartozó települések kiegészített jegyzékét a 2020. évi hivatalos földrajzi kódex alapján állították össze. A szöveg kiegészült azzal, hogy a földrajzi területet ábrázoló térképdokumentumok megtekinthetők az INAO honlapján. Ezek a módosítások nem szerepelnek az egységes dokumentumban.

A termékleírásnak „Az ellenőrző szervre vonatkozó adatok” című rovatából kivették a tejtermékekre vonatkozó jóváhagyási eljárásokra történő utalást, mert ezek az eljárások tárgyalanná váltak. Az utalás helyébe az ellenőrzés tekintetében illetékes nemzeti hatóságokkal kapcsolatos információk léptek. Ezek a rendelkezések nem szerepelnek az egységes dokumentumban.

A termékleírás „Címkézés” című rovatából kivették az „INAO” logóra és az „INAO” betűszóra vonatkozó hivatkozásokat, mert azok tárgyalanná váltak. Ezek nem szerepelnek az egységes dokumentumban.

A termékleírás „Nemzeti előírások” című rovatából kivették az ellenőrzött eredetmegjelölésre vonatkozó nemzeti rendeletre való hivatkozást, és a rovatot a fontosabb ellenőrizendő pontokat, a referenciaértékeket és azok értékelési módját tartalmazó táblázattal egészítették ki. Ezek a rendelkezések nem szerepelnek az egységes dokumentumban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Salers”

EU-szám: PDO-FR-0134-AM02 – 2021.8.3.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés

„Salers”

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 „Salers” tehéntejből készített, tömör, préselt és nem hevített tésztájú sajt.

Henger alakú, mindkét végén enyhén kidomborodó, tömege a sajtdarab formázásától számított legalább három hónapos érlelési idő után 30 és 50 kilogramm között mozog.

A sajtészta színe az elefántcsontszínűtől a szalmasárgáig terjed. Szerkezete az összetört és tömörített sajtömbre jellemzően röghézagos.

Kérge száraz, rücskös, arany vagy okkersárga színű, és természetes módon vöröses, narancssárgás és sárga penésszel borított.

A „Salers” aromavilága gazdag és igen változatos, amelyben túlsúlyban vannak a tejes (vaj, erjesztett tejszín), a növényi (fokhagymafélék, fű, széna) és a gyümölcsös jegyek (citrusfélék, dió, mogyoró).

A teljes száradást követően a sajt 100 grammja legalább 44 gramm zsírt tartalmaz. 100 gramm érlelt sajt szárazanyag-tömege legalább 58 gramm.

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

A tejelő tehenek alaptakarmány-adagja a földrajzi területről származik, és azt kizárólag legelt fű teszi ki.

A tejelő tehenek alaptakarmány-adagjának kiegészítése az elfogyasztott szárazanyag legfeljebb 25 %-a lehet. Csak a pozitív listán szereplő alapanyagok engedélyezettek.

Ezek a rendelkezések biztosítják, hogy a tejelő tehenek takarmányának legalább háromnegyede a földrajzi területről származzon. Egyes kiegészítő takarmányok származhatnak a földrajzi területen kívülről is, mivel a domborzat, az éghajlati viszonyok és a tengerszint feletti magasság nem teszik lehetővé a termesztésüket.

A sajtok kizárólag nem beállított zsír- és fehérjetartalmú, nyersen feldolgozott, teljes tehéntejből készülnek.

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

A tej termelése, valamint a sajt előállítása és érlelése a földrajzi területen történik.

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

Ha a sajt előrecsomagolt formában kerül kereskedelmi forgalomba, minden darabon kötelezően láthatónak kell lennie egy, az OEM jellegzetességeit mutató héjas résznek.

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

Az élelmiszerek címkézésére és kiserelésére vonatkozó jogszabályokban előírt kötelező feliratokon kívül a „Salers” eredetmegjelöléssel ellátott sajtok címkéjén ugyanabban a látómezőben a következő információkat kell feltüntetni:

- az oltalom alatt álló eredetmegjelölés feltüntetése a címkén szereplő legnagyobb betű méretének kétharmadával legalább megegyező nagyságú betűvel,
- az Európai Unió „AOP” („OEM”) szimbóluma.

A sajt azonosítása a sajton elhelyezett azonosító jelöléssel és a tetejükön elhelyezett domborított felületű bélyegzőlenyomattal történik, amelyben kétszer is szerepel az eredetmegjelölés neve. A sajt tetején a gazdaság azonosítására szolgáló „Ferre de ...” feliratot tartalmazó domborított felületű bélyegzőlenyomat is elhelyezhető.

Továbbá a kizárólag salersi fajtából álló tehénállománytól származó tejből készült „Salers” sajtok tetején a „tradition salers” feliratot tartalmazó domborított felületű bélyegzőlenyomat és a salersi tehén fejének ábrázolása is elhelyezhető.

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, kivéve az alábbiakat:

- egyes márkanevek vagy védjegyek
- a „tradition salers” felirat.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Aveyron megye

A következő települések teljes területe: Brommat, Lacroix-Barrez, Mur-de-Barrez, Taussac, Thérondeals.

Cantal megye

A következő kantonok teljes területe: Mauriac, Murat, Naucelles, Riom-ès-Montagnes.

A következő települések teljes területe: Arches, Arnac, Arpajon-sur-Cère, Aurillac, Ayrens, Badailhac, Brezons, Carlat, Cézens, Cros-de-Ronesque, Cussac, Ferrières-Saint-Mary, Giou-de-Mamou, Gourdièges, Jaleyrac, Jou-sous-Monjou, Lacapelle-Barrès, Lascelle, Malbo, Mandailles-Saint-Julien, La Monselie, Le Monteil, Narnhac, Nieudan, Pailherols, Paulhac, Paulhenc, Pierrefort, Polminhac, Raulhac, Saint-Cirgues-de-Jordanne, Saint-Clément, Saint-Étienne-de-Carlat, Saint-Jacques-des-Blats, Saint-Martin-sous-Vigouroux, Saint-Santin-Cantalès, Saint-Simon, Saint-Victor, Sainte-Marie, Sourniac, Thiézac, Valuéjols, Vebret, Velzic, Vézac, Vic-sur-Cère, Yolet, Ytrac.

A következő települések részben: Mentières (B 1 körzet: 122 és 146 sz.; ZM körzet: 25, 29, 33 és 40 sz.; ZP körzet: 13, 14, 22, 23, 27, 29, 30 és 31 sz.; ZK körzet: 3, 40 és 41 sz.); Neuvéglise-sur-Truyère (Neuvéglise és Oradour volt önálló települések területe); Saint-Flour (AE körzet: 110, 112–114, 116 és 117 sz.; AH körzet: 380 sz.); Saint-Mamet-la-Salvetat (B 2 körzet: 281, 282 és 286 sz.); Vieillespesse (C 2 körzet: 100, 102 és 117 sz.; ZX körzet: 20 sz.); Ydes (AP körzet: 222 sz.).

Corrèze megye

A következő település teljes területe: Rilhac-Xaintrie.

A következő település részben: Pandrignes (B 3 körzet: 513, 514, 531, 534–538, 543, 545, 547, 557, 559, 560, 564, 565, 568, 569, 572, 573, 577, 578, 872, 891, 896 sz.).

Haute-Loire megye

A következő település részben: Lubilhac (E 2 körzet: 277, 289–291, 471, 480, 483, 484, 492, 520, 900 sz.).

Puy-de-Dôme megye

A következő települések teljes területe: Anzat-le-Luguet, Besse-et-Saint-Anastaise, La Bourboule, Chambon-sur-Lac, Chastreix, Compains, Égliseneuve-d'Entraigues, Espinchal, La Godivelle, Laqueuille, Mazoires, Mont-Dore, Murat-le-Quaire, Picherande, Roche-Charles-la-Mayrand, Saint-Alyre-ès-Montagne, Saint-Donat, Saint-Genès-Champespe, Saint-Pierre-Colamine, Saint-Sauves-d'Auvergne, Saint-Victor-la-Rivière, Tauves, La Tour-d'Auvergne, Valbeix.

A következő település részben: Sayat (AO körzet: 19, 20, 33 és 226 sz.).

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Salers” egy rendkívül gazdag aromavilággal rendelkező sajt, ami annak köszönhető, hogy a gazdaságban termelt nyers tejből készül abban az időszakban, amikor a tehének a főként vulkanikus talajú legelőkön legelnek. A sajt készítésekor különleges eszközöket (dézsa, sajtprés) és hagyományos módszereket is alkalmaznak, amelyek a „Salers” jellegzetes állagát és kéréjét, valamint eltarthatóságát adják.

A „Salers” eredetmegjelölés földrajzi területe összességében a Cantal-hegységnek felel meg, amelynek legmagasabb pontja, a Plomb du Cantal, 1 855 m magasra nyúlik. Az éghajlat hegyvidéki, nedves és hűvös, évi 1 000 mm-t meghaladó, jelentős csapadékmennyiséggel. A talajok főként vulkanikus eredetűek és jó vízmegtartó képességgel rendelkeznek, ami elősegíti, hogy tavasztól ősziig nagy mennyiségben és folyamatosan nő a fű.

A fű ugyanis a mezőgazdasági földhasználat meghatározó eleme. A foszforsavban, káliumban és magnéziumban gazdag vulkanikus talajok a jelentős mennyiségű csapadékkal együtt hozzájárulnak a gazdag gyepterületek kialakulásához, ahol természetes, változatos, eredeti és aromás növényvilág fejlődik, olyan növényekkel, mint az alpesi édeskömény, a palástfű és a tejtoltó galaj.

A földrajzi területen előállított sajtok már a római korban is híresek voltak, és évszázadokon keresztül meghatározóak voltak a vidék életében. A „Salers” sajtot főként a nyári legeltetés idején, a lakóhelyként, sajtkészítő műhelyként és pinceként is használt hagyományos kőépítményekben, az úgynevezett „buron”-ban készítették a naponta kétszer megfejt és a változatos növényvilággal rendelkező magaslati legelőkön táplált tehének tejből. A nyári legelőkön töltött időszakban készített sajtokat ősszel általában a völgyekben élő kereskedőknek adták el, akik azokat saját pincéikben érlelték tovább, majd közvetítőknél adták el, akik a fogyasztási helyekre szállították a sajtokat. A „Salers” készítése tehát módot kínált arra, hogy a tejet hosszú ideig megőrizték és eltartsák.

A „Salers” elnevezést az 1961. december 21-i rendelettel ismerték el eredetmegjelölésként.

Az idők során fennmaradtak a „Salers” sajt készítésének alapelvei, amelyek szerint a sajtot a háztáji gazdaságban, kizárólag a legeltetési időszakban, hagyományos technikákkal és eszközökkel készítik.

Így a „Salers” sajtot ma is a gazdaságban, közvetlenül a fejtés után, egyazon tehéncsorda nyers tejből, az április 15. és november 15. közötti időszakban készítik, amikor az állatok legelnek.

A tejet egy dézsának (gerle) nevezett fakádban alvasztják meg. Az alvadéket feldarabolják, majd sajtprésrel többször összenyomják, hogy a lehető legtöbb savót eltávolítsák, és növeljék a szárazanyag-tartalmat. Az így keletkezett tömböt ezután néhány órán át pihentetik, hogy savasodjon és érlelődjön. A tömböt ezután összetörik és ömlesztve sózzák. A sóban történő érlelés után a sajtésztaát kézzel nyomkodják bele a sajtészta formába, hogy a sajt darabot megformázzák. A sajt darabot ezután körülbelül két napig fokozatosan préselik, és a kicsepegtetés érdekében rendszeresen megfordítják.

Az érlelési folyamat a sajt formába helyezése napjától számítva legalább három hónapig tart. Az érlelést hűvös és páradús pincékben végzik, ahol a sajtokat rendszeresen átforgatják és átdörzsölik.

A „Salers” nagy méretű, 30–50 kg súlyú, legalább 58 % szárazanyag-tartalmú sajt, amelyet a gazdaságban nyers tejből készítenek, és legalább három hónapig érlelnek. A nem hevített, préselt sajtészta röghézagos szerkezetű, kérge pedig rücskös.

Az évszázados gyakorlatnak és szakértelemnek köszönhetően a „Salers” hagyományos tejtermelési, sajtészta készítése és érlelési módszerei egy hosszú ideig eltartható, gazdag és változatos aromavilággal rendelkező sajt előállítását teszik lehetővé, amelyben túlsúlyban vannak a tejes, növényi és gyümölcsös jegyek.

A földrajzi terület vulkanikus talajainak adottságai és a jelentős csapadékmennyiség tavasztól ősziig bőséges és folyamatos fűnövekedést biztosítanak. Mivel a „Salers” sajtot kizárólag a tejelő tehenek legeltetési időszakában készítik, a sajtészta készítésnél a lehető legjobban kiaknázzák ezt az erőforrást: a tehenek alapvetően a legelőn található fűvel táplálkoznak, így változatos és aromás növényeket fogyasztanak, amelyek ízesebbé teszik a tejet és a belőle készült „Salers” sajtot.

Mivel a tejet nyers állapotban, közvetlenül a fejtés után dolgozzák fel, így megőrzik a tej baktériumflóráját, ami szintén hozzájárul a „Salers” aromagazdagságához.

A „Salers” különlegessége szempontjából nagyon fontos szerepet játszik a „gerle”-nek nevezett dézsa, amelyben az alvadék feldarabolásáig az első tejfeldolgozási műveleteket végzik, mivel a dézsa fa alapanyaga mikrobiális ökológiát hoz létre. Ez biztosítja a tej természetes, az egyes sajtészta készítő műhelyekre jellemző beoltását, ami a sajt egyedi ízét adja.

A sajt tömb hosszú ideig tartó savanyítása és érlelése elősegíti a tejben lévő tejsavbaktériumok fejlődését.

A sajt kicsepegtetése – amely során a tömböt sajtprésben, majd pedig a sajtfőzőben lévő darabot préselik – magas szárazanyag-tartalmú, nem hevített, préselt sajtészta eredményez, ami a sajt későbbi jó eltarthatóságának záloga.

A sajt tömb két préselés közötti töretése adja a sajtészta röghézagos állagát.

A sajt felületén és belsejében jelenlévő mikroorganizmusok és enzimek hatására az érlelés során aromák széles skálája fejlődik ki. Az ebben az időszakban biztosított gondos kezelésnek köszönhetően alakul ki a „Salers” jellegzetes, rücskös kérge.

Hivatkozás a termék leírás közzétételére

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f9c3c64b-069f-4206-94d4-402bd9601d5e
