

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 431/08)

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

„Emmental français est-central”

EU-szám: PGI-FR-9180-AM01 – 2021.4.16.

OEM () OFJ (X)

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

Syndicat des Fabricants et Affineurs d’Emmental Traditionnel (SFAET)
26 rue Proudhon – 25000 Besançon

Tel. +33 381834613

E-mail: emmentalgrandcru.labelrouge@gmail.com

A csoportosulás az „Emmental français est-central” (kelet-közép-franciaországi emmentáli sajt) oltalom alatt álló földrajzi jelzés valamennyi tejtermelőjéből és tejfeldolgozójából áll. Ily módon jogosult a termékleírás módosítását javasolni.

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

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb: az illetékes tagállami szerv és a kérelmező csoportosulás kapcsolattartási adatainak aktualizálása, az ellenőrző szervekre való hivatkozások aktualizálása, a nemzeti követelmények (a főbb ellenőrizendő pontok) aktualizálása.

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

5. **Módosítás(ok)**

5.1. **A termék leírása**

A reszelt sajt kiszerezésének leírása a következő szövegrésszel egészül ki: „*tasakban, a reszelt sajt szálai láthatóan jól elkülönülnek, nincsenek összetapadva.*”. Ez a mondat a jelenleg hatályos termékleírásban a termék földrajzi területről való származásának igazolásáról szóló fejezetben szerepel, amely nem megfelelő hely a terméket leíró jellemzők meghatározására.

A különböző kiszerezési formákról szóló bekezdés az egységes dokumentumban is módosult, és a 3.5. pontba került át.

5.2. **Földrajzi terület**

A földrajzi terület, amely a jelenleg hatályos termékleírásban 13 megyét foglal magában, 6 megyére korlátozódik: Doubs, Haute-Marne, Haute-Saône, Jura, Territoire de Belfort és Vosges. Ain, Côte d'Or, Haute-Savoie, Isère, Rhône, Saône-et-Loire és Savoie megye már nem tartozik a földrajzi területhez.

A földrajzi terület szűkítése lehetővé teszi az OFJ területével való kapcsolat megerősítését. Az így leszűkített földrajzi területet egyöntetűbb éghajlati viszonyok jellemzik.

2006 óta a tejtermelésre, valamint az „Emmental français est-central” előállítására és érlelésére jogosult valamennyi gazdasági szereplő a termékleírás-módosítási tervzetben meghatározott leszűkített földrajzi területen található.

Ez a módosítás az egységes dokumentumba is bekerült.

5.3. **A származás igazolása**

A fejezet eleje a következő mondattal egészül ki: „*Minden olyan gazdasági szereplő, aki teljes egészében vagy részben részt kíván venni a termékleírás szerinti termelésben, köteles a termelés megkezdése előtt azonosítani magát a csoportosulásnál, hogy a termelésre engedélyt kapjon.*” Ez a mondat emlékeztet arra, hogy minden gazdasági szereplő köteles a termelés megkezdése előtt jelentkezni annak érdekében, hogy az ellenőrző szervek ellenőrizni tudják. Ez a kiegészítés nem érinti az egységes dokumentumot.

5.4. **Az előállítás módja**

5.4.1. **Tejtermelés – A tejlő állomány takarmányozása**

5.4.1.1. **Tiltott takarmányok**

A jelenleg hatályos termékleírás tiltja egyes takarmányok használatát a tejlő állomány (tejlő tehének és szárazra állított tehének) takarmányozására. A szöveg kiegészült a géntechnológiával módosított szervezetekből (GMO) származó alapanyagokat, adalékanyagokat és technológiai segédanyagokat tartalmazó takarmányok tilalmával. A fogyasztók egészségére és a környezetre ugyanis közvetlen vagy közvetett kockázatot jelent az, ha géntechnológiával módosított szervezetekből származó alapanyagok és adalékanyagok vannak a tejlő állomány takarmányában.

A „pálma- és pálmamag-termékek bármilyen formában” történő használatának tilalma is bevezetésre került, mivel a szóban forgó termékeket övező viták miatt nem tartják megfelelőnek azokat.

Másrészt a szöveg félreértésének elkerülése érdekében egyértelművé tették, hogy a felsorolt takarmányok sem az alap-, sem a kiegészítő takarmányban nem használhatók fel.

Mindezek a módosítások az egységes dokumentum 3.3. pontjába is bekerültek.

5.4.1.2. Alaptakarmány

A jelenleg hatályos termékleírás előírja, hogy a tejelő állomány alaptakarmányának fűből és szénából kell állnia. Az állatokat a hagyományos, váltott legeltetési és istállózási időszakok betartásával kell tartani.

A szöveg kiegészült azzal, hogy az alaptakarmány a fűvön, a szénán és a sarjún kívül minden zölden vagy fonnyasztva adott szálastakarmányt magában foglal. Magában foglalja továbbá a növényi gumókat és a takarmányrépát is. Az állatoknak adott zöldtakarmányok azonban nem szerepelhetnek a tiltott takarmányok jegyzékében.

Ez a módosítás az egységes dokumentum 3.3. pontjába is bekerült.

A szöveg pontosítja, hogy a fűvel és szénával biztosított teljes takarmányadag 50 %-a az alaptakarmánnyal biztosított teljes takarmányadag minimális szárazanyag-tartalmaként értendő.

Ez a módosítás az egységes dokumentum 3.3. pontjába is bekerült.

A szöveg kiegészült továbbá azzal, hogy a tejelő tehenek alaptakarmányát alkotó zöldtakarmány 100 %-ban az OFJ földrajzi területéről származik. A termékleírás módosítására irányuló kérelem egyik fő célja az, hogy megerősítse a termék és a területe közötti kapcsolatot. A tej mikroflórája befolyásolja az érzékszervi tulajdonságokat. E mikroflóra biológiai sokfélesége maga is a legelők és az állatoknak adott zöldtakarmány jellegétől függ. A földrajzi terület legelőterületeiről származó tejek jellemzői abban különböznek a többi tejétől, hogy a Franciaország egész területén megfigyelhető átlagnál magasabb fehérjetartalommal rendelkeznek. Ezt a sajátosságot erősíti, ha a termékleírás a földrajzi területen kívülről származó minden takarmányt megtilt.

Ez a módosítás az egységes dokumentum 3.3. pontjába is bekerült.

Az „istállózás” kifejezés többféleképpen értelmezhető. A termékleírásban az „állattartásra szolgáló épület” kifejezés lép a helyébe.

5.4.1.3. Legeltetés

A jelenleg hatályos termékleírás legalább 5 hónapos legeltetési időszakot ír elő. Ezt a követelményt 6 hónapra emelték. A szöveg kiegészült továbbá azzal, hogy a legeltetési időszakban minden gazdaságnak tejelő teheneként legalább 30 ár frissen fogyasztható fűvel benőtt gyepterülettel kell rendelkeznie, amelyből legalább 20 árnak a fejés helyéről megközelíthetőnek kell lennie és legeltetésre kell szolgálnia.

A kötelező legeltetés és a gyepterületek hasznosítása ugyanis a termékleírás legfontosabb elemei közé tartoznak. A legelőket a növényzet és a mikrobák sokfélesége jellemzi. A hagyományos legeltetési és kaszálási időszakok fenntartása hozzájárul a legelők ezen biológiai sokféleségéhez.

Ezek a módosítások az egységes dokumentum 3.3. pontjába kerültek.

5.4.1.4. Etetőrácsos takarmánykiosztás

A jelenleg hatályos termékleírás egy rendelkezéssel egészült ki (amely kimondja, hogy amennyiben a tejelő teheneken kívül más állatok is vannak ugyanabban az istállóban (ugyanabban az épületben), és a tejelő tehenek számára nem engedélyezett takarmányt kapnak, ezeket az állatokat az istállón belül elkülönített részen kell tartani).

A termékleírás ugyanis egyes alapanyagok használatát nem engedélyezi a tejelő állomány takarmányozására, ami azt jelenti, hogy a tejelő állományt a gazdaságokban lévő más állatállományoktól elkülönítve kell tartani, különösen az állattartásra szolgáló épületekben. Ez a rendelkezés többek között lehetővé teszi, hogy a tejelő állománynak kiosztott takarmányt ne szennyezzék be tiltott alapanyagok, különösen erjesztett termékek, továbbá megkönnyíti az ellenőrzést.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

5.4.1.5. A takarmánykiosztás módja

A termék-leírás előírja, hogy a tejelő teheneknek (a szárazra állított teheneket is beleértve) szánt száraztakarmány (széna, sarjút) a kiosztás előtt és közben nem lehet nedves. Ha a tejelő teheneket gumókkal vagy takarmányrépával etetik, az el nem fogyasztott növényeket a kiosztást követő legfeljebb 24 órán belül el kell távolítani.

Ezzel a pontosítással az egységes dokumentum 3.3. pontja is kiegészült.

5.4.1.6. Kiegészítő takarmányozás

A termék-leírás pontosítja, hogy a kiegészítő takarmányokat – a cukorrépa-melasz és -vinasz kivételével – szárított vagy inertált formában kell kiosztani.

Ebben a fejezetben szerepel a tejelő állomány kiegészítő takarmányában engedélyezett alapanyagok és adalékanyagok jegyzéke. Az osztályozás úgy módosul, hogy megfeleljen a hatályos uniós szabályozás (a 68/2013/EU rendelet) nomenklatúrájának. A rovatcímek ennek megfelelően módosulnak.

A korábbi „1. Gabonamagvak: ezekből nyert termékek és melléktermékek” című rovat helyébe a hatályos nomenklatúrával összhangban az „1. Gabonamagvak és azokból nyert termékek” című rovat lép. A jelenleg engedélyezett alapanyagok jegyzéke kiegészült a cirokkal. A cirok a kukorica helyettesítője, és nem ellenjavallt a tejelő állomány takarmányozására.

A korábbi „2. Olajos magvak és olajtartalmú gyümölcsök: ezekből nyert termékek és melléktermékek” című rovat helyébe a hatályos nomenklatúrával összhangban a „2. Olajos magvak, olajtartalmú gyümölcsök és azokból nyert termékek” című rovat lép. A pálmát törölték a jelenleg mag, olaj vagy pogácsa formájában engedélyezett alapanyagok jegyzékéből.

A szöveg pontosítja, hogy valamennyi engedélyezett alapanyag olaj és zsír formájában is beépíthető.

A korábbi „3. Hüvelyesek magvai” rovat címét a hatályos nomenklatúrával összhangban a „3. Hüvelyesek magvai és azokból nyert termékek” címre változtatták.

A korábbi „4. Cukorgyártásból származó termékek” rovat címét a hatályos nomenklatúrával összhangban a „4. Gumók, gyökerek és azokból nyert termékek” címre változtatták. A jelenleg engedélyezett alapanyagok jegyzéke a következőkkel egészült ki:

- folyékony cukorrépa-vinasz;
- szárított cukorrépa-pép (a jelenlegi termék-leírás „6. szárított zöldtakarmány” rovatában már engedélyezett) és gumók szárított pépje;
- burgonyafehérrjék.

A burgonyafehérrjéket a jelenleg hatályos termék-leírás egy másik rovatában már engedélyezték.

A „nádcukor” alapanyag ezentúl a „7. Egyéb növények, algák és azokból nyert termékek” című rovatban szerepel.

A korábbi „5. Szárított zöldtakarmányok” rovat címét a hatályos nomenklatúrával összhangban a „6. Zöldtakarmány, szálastakarmány, és azokból nyert termékek” címre változtatták. A jelenleg engedélyezett alapanyagok jegyzéke kiegészült a szárított fűnővényekkel és hüvelyesekkel. A jelenleg hatályos termék-leírás már engedélyezte a fű- és hüvelyes szénát a tejelő állomány takarmányozására. Az engedélyt kiterjesztették a fehérjekoncentrátumokban lévő ugyanezen takarmányfajták szárított formáira vagy az azokból nyert termékekre is.

A korábbi „6. Egyéb növények, ezekből nyert termékek és melléktermékek” rovat címét a hatályos nomenklatúrával összhangban a „7. Egyéb növények, algák és azokból nyert termékek” címre változtatták.

A hatályos európai nomenklatúrának való megfelelés érdekében a jelenleg hatályos termék-leírás 7. rovata és az engedélyezett adalékanyagokat tartalmazó táblázat helyébe három új rovat lép. E három kategória a következő:

- 11. kategória: Ásványi anyagok és azokból nyert termékek;
- 12. kategória: Mikroorganizmusok fermentálásából nyert (mellék)termékek – lásd a vinasszal kapcsolatos 13. módosítást;

- Adalékanyagok és technológiai segédanyagok (lásd az 1831/2003/EK és az (EU) 2019/962 rendelettel engedélyezett adalékanyagok egyszerűsített jegyzékét).

Ezek a termék jellemzőit nem érintő módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

5.4.1.7. A tejlő tehének takarmányozási rendszerei

A takarmányozási rendszerek a fent ismertetett módosításokkal frissültek:

- a legeltetés időtartamát legalább 5 hónapról legalább 6 hónapra növelték,
- a „fű és/vagy széna és/vagy sarjú” kifejezés helyébe az „alaptakarmány” kifejezés lépett.

A feleslegesnek ítélt „az állatok egészségének megőrzése érdekében” szövegrészt törölték.

Ez a termék jellemzőit nem befolyásoló módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

5.4.2. Sajtüzemek – A tej tárolása és begyűjtése

A „Biztosítani kell a sajtüzemek által begyűjtött tej nyomonkövethetőségét. A sajtüzemeknek tejbegyűjtési naplót kell vezetniük, és azt naprakészen kell tartaniuk.” szövegrészt törölték, mert nem ehhez „Az előállítás módja” című fejezethez tartozik.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

5.4.3. Sajtüzemek – Gyártási folyamat

„A gyártóüzemeknek kötelezően a 3. pontban meghatározott földrajzi területen kell elhelyezkedniük.” mondatot törölték, mivel megismétli a földrajzi terület körülhatárolásáról szóló fejezetben meghatározott kötelezettséget.

Az „A sajt készítéséhez feldolgozott tejnek kötelezően engedéllyel rendelkező és a termékleírát betartó gazdaságokból kell származnia.” mondatot törölték, mert megismétli a termék földrajzi területről való származását igazoló elemekről szóló fejezetben meghatározott kötelezettséget.

Az „Annak érdekében, hogy az »Emmental français est-central« előállítása bármikor ellenőrizhető legyen, biztosítani kell a nyomonkövethetőséget, hogy a felhasznált tej eredetét meg lehessen ismerni, és a terméket az előállítás minden szakaszában nyomon lehessen követni. A rendszernek biztosítania kell az előállított sajt korongok utólagos azonosítását is.” bekezdést törölték „Az előállítás módja” című fejezetből, és a termék földrajzi területről való származását igazoló elemekről szóló fejezetbe tették át, ami megfelelőbbnek tűnik.

Ezek a módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

5.4.4. Sajtüzemek – Gyártás

A szöveg pontosítja és megerősíti, hogy a són kívül minden egyéb tartósítószer használata tilos.

A szöveg kiegészül azzal, hogy egyik összetevő és technológiai segédanyag sem származhat géntechnológiával módosított szervezetekből. Ezt a változtatást a fogyasztókat és a környezetet érintő, jelenleg még nem teljes körű kockázatértékelés teszi indokolttá.

Törölték az alvadék hőmérsékletének fenntartására vonatkozó maximális időtartamot (90 perc), mivel az technológiai vagy minőségi szempontból nem releváns.

Az „A tej begyűjtésének, átvételének, a tej sajtüzemben történő tárolásának és a sajt előállításának feltételeire vonatkozó valamennyi követelményt a gyártásért felelős személynek kell felügyelnie és ellenőriznie. Minden gyártási lapot 3 évig meg kell őrizni.” bekezdést törölték „Az előállítás módja” című fejezetből, és a termék földrajzi területről való származását igazoló elemekről szóló fejezetbe tették át, ami megfelelőbbnek tűnik.

Ezek a módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

5.4.5. Érelőüzemek – A sajtok érlelési ideje

„A sajtérlelő üzemeknek kötelezően a 3. pontban meghatározott földrajzi területen kell elhelyezkedniük.” mondatot törölték, mivel megismétli a földrajzi terület körülhatárolásáról szóló fejezetben meghatározott kötelezettséget.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

5.5. **Kapcsolat**

„A földrajzi területtel fennálló kapcsolatot igazoló elemek” című fejezetet teljesen átírták, hogy jobban, de tömörebben kiemeljék ezt a kapcsolatot.

A szöveg kiegészül „Az »Emmental français est-central« sajt származásával fennálló ok-okozati kapcsolat a meghatározott minőségén alapul.” bevezető mondatral.

Az Alpokra való hivatkozást törölték, mert ez a hegység már nem tartozik a körülhatárolt földrajzi területhez.

A termék sajátosságait leíró rész „A termék leírása” című fejezetben szereplő elemeket tartalmazza.

Ez az átdolgozás, amely nem módosítja a kapcsolatot, az egységes dokumentumot is érinti.

5.6. **Címkézés**

Az 1151/2012/EU rendelettel összhangban a szöveg kiegészül azzal, hogy a termék elnevezésének és az európai logónak ugyanabban a látómezőben kell szerepelnie. Ennek érdekében: „Az élelmiszerek címkézésére és kiszerezésére vonatkozó jogszabályokban előírt kötelező feliratokon túl a címke ugyanabban a látómezőben tartalmazza a termék bejegyzett elnevezését és az Európai Unió OFJ-logóját.” mondat lép „Az »Emmental français est-central« elnevezést és az európai OFJ logót kötelezően fel kell tüntetni a fogyasztóknak történő értékesítésre szánt sajtok címkéjén.” mondat helyébe.

Ez a pontosítás az egységes dokumentumba is bekerült.

5.7. **Egyéb**

Aktualizálásra kerültek az illetékes tagállami szerv és a kérelmező csoportosulás kapcsolattartási adatai. Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

Ellenőrző szervek:

A termékleírások megszövegezésének harmonizálására irányuló, nemzeti szinten hatályos előírások alkalmazásában az igazoló szerv nevét és elérhetőségeit törölték.

Ez a rovat a továbbiakban az ellenőrzés tekintetében illetékes franciaországi hatóságok – az Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) és a Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) – kapcsolattartási adatait tartalmazza.

Az igazoló szerv neve és kapcsolattartási adatai ezentúl megtekinthetők az INAO honlapján és az Európai Bizottság adatbázisában.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

A nemzeti követelményekről szóló részben a főbb ellenőrizendő pontokat tartalmazó táblázat kiegészül a legeltetéssel kapcsolatos új kötelezettségekkel. Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Emmental français est-central”

EU-szám: PGI-FR-9180-AM01 – 2021.4.16.

OEM () OFJ (X)

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. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

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

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

Az állomány alaptakarmánya fűvet, szénát és sarjút, valamint minden olyan szálatakarmányt tartalmaz, amely nem szerepel a tiltott takarmányok jegyzékében.

A teljes takarmányadag szárazanyag-tartalmának legalább 50 %-át az alptakarmány biztosítja, még a legeltetési időszakban is.

A földrajzi terület legelőivel való kapcsolat fenntartása érdekében a legeltetés legalább 6 hónapig kötelező.

A tejelő tehenek alptakarmányát alkotó zöldtakarmány 100 %-ban a földrajzi területről származik.

A legeltetési időszakban minden gazdaságnak tejelő tehenenként legalább 30 ár frissen fogyasztható fűvel benőtt gyepterülettel kell rendelkeznie, amelyből legalább 20 árnak a fejés helyéről megközelíthetőnek kell lennie és legeltetésre kell szolgálnia.

A gazdaság tejelő állományának terhelése nem haladhatja meg az 1,6 széa/ha-t a tejelő állomány számára fenntartott takarmánytermő területen, a saját fogyasztásra szánt gabonaféléket is beleértve.

A vajsavbaktériumokkal való fertőződés megakadályozása érdekében tilos a fermentált termékek adása, amelyek esetlegesen megváltoztathatják a sajt minőségét.

A tejelő teheneknek szánt száraztakarmány a kiosztás előtt és közben nem lehet nedves.

Ha a tejelő teheneket gumókkal vagy takarmányrépával etetik, az el nem fogyasztott növényeket a kiosztást követő legfeljebb 24 órán belül el kell távolítani.

A tejelő teheneknek adott teljes takarmányadagban a kiegészítő takarmányok aránya nem haladhatja meg a teljes takarmányadag szárazanyag-tartalmának legfeljebb 50 %-át.

Az állatok takarmányában (az alptakarmányban és a kiegészítő takarmányban) a következők használata egész évben tilos:

- fermentált takarmányból származó szilázs, valamint anaerob körülményeket teremtő, átkötött bálákban lévő takarmány,
- a tej szagát hátrányosan befolyásoló takarmányok,
- folyékony tejsavó,
- nem dehidratált törköly, gyümölcs, sörtörköly és pép,
- pálma- és pálmamag-termékek bármilyen formában,
- szénatartósító szerek a nátrium-klorid kivételével,
- géntechnológiával módosított szervezetekből származó alapanyagokat, adalékanyagokat és technológiai segédanyagokat tartalmazó takarmányok.

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

A tej termelése, sajtá váló feldolgozása és a sajt érlelése a földrajzi területen belül történik.

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

A sajt kiszerezése a következő formákban történhet:

- egész korongban (amelynek tömege 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 1/8-a; ...), vagy tömbben, vagy hosszan, elliptikus alakban keresztbe vágva, vagy
- adagolva és darabolva, vagy
- mini-adagokban, vagy
- reszelve (tasakban, a reszelt sajt szálai láthatóan jól elkülönülnek, nincsenek összetapadva).

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

Az élelmiszerek címkézésére és kiszerezésére vonatkozó jogszabályokban előírt kötelező feliratokon túl a címke ugyanabban a látómezőben tartalmazza a termék bejegyzett elnevezését és az Európai Unió OFJ-logóját.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A földrajzi terület a következő megyéket foglalja magában: Doubs, Haute-Marne, Haute-Saône, Jura, Territoire de Belfort és Vosges.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

Az „Emmental français est-central” sajt származásával fennálló ok-okozati kapcsolat a meghatározott minőségén alapul.

Az „Emmental français est-central” hagyományos előállítási területe két hegyvonulat (a Vogézek és a Jura) között terül el, amelyek az úgynevezett „Est-central” (kelet-közép) régiót alkotják.

Ezeket a hegységeket hosszú, kemény telek, forró és viszonylag száraz nyarak, valamint bőséges csapadék jellemzik, jelentős számú csapadékos nappal. Ez az éghajlat különösen kedvező a kiváló minőségű fűfélék és széna termesztéséhez (amelyek sok fehérjét és megfelelő minőségű zsírsavakat tartalmaznak).

A kelet-közép-franciaországi legelőket a növényzet és a mikrobák sokfélesége jellemzi.

A tejtermelők mezőgazdasági gyakorlatai, különösen a hagyományos legeltetési és kaszálási időszakok fenntartása megóvják ezt a sokféleséget.

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 kiaknázását.

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

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

A sajtüzemek még napjainkban is 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 társadalmi tevékenység fennmaradásához.

Az „Emmental français est-central” nyers tehéntejből készült, hevített, préselt és sós tésztájú sajt, amelynek lyukai cseresznye nagyságától dió nagyságúig terjedő méretűek. Tésztája lágy és omlós. Kérgé kemény, száraz, színe az aranyárga és a hálványbarna közötti árnyalatú. A sajtot a gyártás napjától a pince elhagyásának időpontjáig legalább 12 héten át érlelik. A sajtkorongok nagy méretűek (tömegük 60 és 130 kg között van, átmérőjük 0,7 méter és 1 méter közötti, magasságuk az oldaluknál mérve legalább 14 cm).

A hagyományos szakértelem szerint végzett végső kiválogatáskor az érlelők ezeket a tulajdonságokat nézik.

Az „Emmental français est-central” különlegessége a tejelő szarvasmarha-állomány takarmányozásán és a (legalább 6 hónapon át tartó) legeltetési kötelezettségen alapul, mindezek biztosítják az „Emmental français est-central” szoros kapcsolatát a „kelet-közép-franciaországi” régiót alkotó különböző területekkel.

A tejelő tehenek alaptakarmánya kizárólag a földrajzi területről származik: a nyári időszakban a fű, télen pedig a széna és a szálastakarmány. Így a teheneknek adott takarmány, amelyet elsősorban a hagyományos legeltetési és kaszalási időszakok fenntartásával, helyben állítanak elő, nemcsak a legelők, hanem a tejben lévő mikrobák sokféleségének fenntartásához is hozzájárul.

A legelők növényzete, és különösen a tej mikroflórája befolyásolja az – egyébként kötelezően nyers tejből készítendő – „Emmental français est-central” érzékszervi tulajdonságait. Így a kelet-közép-franciaországi régió legelőterületeiről származó tej magas fehérjetartalmával tűnik ki a sorból, ami alapvető fontosságú jellemző a sajtfeldolgozásra való alkalmasság szempontjából.

Másrészt a fermentált takarmányok (szilázs, átkötött bálázott széna) és az illatos növényekből (káposztafélék stb.) álló kiegészítő takarmányok használatának tilalma lehetővé teszi a tej, majd pedig a sajt vajsavas erjedésének és savasságának kiküszöbölését, illetve a fogyasztó számára kellemetlen ízek és szagok kialakulásának elkerülését.

A tej minőségéből adódó vajsavas erjedés kiküszöbölése, valamint a begyűjtött tej tárolási körülményeinek köszönhető mérsékelt lipolízis ezáltal lehetővé teszi a hosszabb érlelést és a termék jobb eltarthatóságát.

Ezek az elővigyázatossági intézkedések alapvető fontosságúak annak érdekében, hogy lehetséges legyen a nyers tej nagy méretű, hevített, préselt tésztájú sajtta való feldolgozásával készített korongok pincében történő, a hagyományoknak megfelelően hosszú ideig tartó érlelése (legalább 12 hét, szemben a hagyományos francia emmentáli sajtok esetében alkalmazott 6 hetes érleléssel).

Az érlelési folyamat három fázisból áll, beleértve a meleg pincében zajló közbenső fázist is, amely során kialakulnak a sajtészta jellegzetes lyukai: ezek jól elkülönülnek egymástól, gömbölyű vagy ovális alakúak, jó eloszlásúak, szabályosak és tiszták, a cseresznye nagyságától dió nagyságúig terjedő méretűek.

A karakteresebb, tiszta és gyümölcsös ízre a hosszú érlelés során előidézett erőteljesebb fehérjebomlás ad magyarázatot.

Az érlelési folyamat végén az érlelő feladata, hogy a sajtkorongokat az „Emmental français est-central” OFJ érzékszervi jellemzőire vonatkozó különböző kritériumok, például a lyukak, a sajtészta, az íz és az illat alapján kiválassza.

A felhasznált tej alapvető tulajdonságain felül tehát a 12 héten át tartó érlelés az a legfontosabb tényező, amely befolyásolja az „Emmental français est-central” jellegét. Az érlelés három fázisának alapos ismerete, valamint a szakasz végén a sajtkorongoknak az érlelők általi gondos kiválogatása hozzájárul a termék jellegzetességéhez, amelyet elsősorban a kemény, száraz, aranysárgától világosbarnáig terjedő színű héj, a lágy és omlós sajtészta, és a cseresznye nagyságától dió nagyságúig terjedő méretű lyukak jellemeznek.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-17d4b020-03b3-42af-88ee-d9124b73b41b