

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

(2020/C 211/12)

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

OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELŐLÉSHEZ/OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSHEZ 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

„SAINTE-MAURE DE TOURAINE”

EU-szám: PDO-FR-0133-AM03 – 2019.1.30.

OEM (X) OFJ ()

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

Comite interprofessionnel du Sainte-Maure de Touraine

Mairie de Sainte-Maure-de-Touraine

37800 Sainte-Maure-de-Touraine

FRANCE

Levelezési cím:

38 rue Augustin Fresnel, BP 50139
37171 Chambray-Les-Tours CEDEX
FRANCE

Tel.: +33 247483764

Fax: +33 247276649

E-mail: aoc@cda37.fr

A csoportosulás az előállító és feldolgozó gazdasági szereplőkből áll, ennél fogva jogos érdeke fűződik a kérelem előterjesztéséhez.

2. Tagállam vagy Harmadik Ország

Franciaország

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb: az ellenőrző szervekre vonatkozó adatok, nemzeti előírások

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)

A termék leírása:

A termékleírásban a következő mondat:

„A »Sainte-Maure de Touraine« teljes kecsketejből készült, lágy, nem hevített tésztájú, penészbevonattal rendelkező sajt.”

helyébe a következő szöveg lép:

„A »Sainte-Maure de Touraine« nyers, teljes kecsketejből készült sajt. A lágy tésztájú sajtot – kevés oltóenzim hozzáadásával – elsősorban tejsavas alvasztással állítják elő. A lecsepegés spontán módon történik. A sajt látható penészbevonattal rendelkezik és a kérgét hamu borítja.”

A termékleírás kiegészül azzal, hogy a felhasznált tejnek nyers tejnek kell lennie. A nyers kecsketej ugyanis szorosan hozzátartozik a termelők azon tényleges sajtkészítési gyakorlataihoz, amelyek révén megőrizhetők a tej alapvető – különösen érzékszervi – tulajdonságai, valamint eredeti baktériumflórája, és amelyeken keresztül erősíthető a földrajzi területtel való kapcsolat.

A tésztát jellemző „nem hevített” jelzőt elhagyták, mert nem megfelelő az e fajta sajt leírására.

Az előállítás módjára vonatkozó pontban található elemek közül néhányat bevezettek a termék leírására vonatkozó pontba, mert hozzájárulnak a termék ismertetéséhez: a sajtot – kevés oltóenzim hozzáadásával – elsősorban tejsavas alvasztással és spontán lecsepegtetéssel állítják elő.

A terméken végzett ellenőrzés tárgyilagossá tétele érdekében a termékleírás kiegészül azzal, hogy a sajt penészbevonata látható.

A termékleírás a következő bekezdéssel egészül ki:

„Íze tejes, nem túlzottan sós és nem is túlzottan savanyú, aszalt gyümölcsös aromájú és növényekre, például szénára emlékeztető ízjegyeket hordoz. Textúrája lágy, esetenként enyhén nedves, amely idővel szárazabbá, olykor mállékonyvá válik.”

A sajt jobb jellemzése érdekében a termékleírás érzékszervi leírással egészül ki.

A termékleírásban a következő mondat:

„Tésztája fehér vagy elefántcsont színű, állaga egységes és finom, zsirtartalma legalább 45 %.”

helyébe a következő szöveg lép:

„Metszete tiszta, a sajtészta fehér vagy elefántcsont színű, állaga egységes és finom, a teljes kiszáritást követően a sajt 100 grammja legalább 45 gramm zsirt tartalmaz.”

A termék fontos – a közvetlen sajtfőrmába helyezéssel összefüggő – jellemzőjének ismertetése érdekében a termék-leírás a metszet („tisztá”) küllemével egészül ki.

A zsírtartalmat százalék helyett grammban fejezik ki (a teljes kiszáritást követően 100 gramm sajtra számítva), de maga a zsírtartalom nem változott.

A termék-leírásban a következő mondat:

„Hosszúkás hengeres csonkakúp alakú, átlagban 250 g tömegű.”

helyébe a következő szöveg lép:

„Hengeres csonkakúp alakú. A teljes szárazanyag-tartalom tömege sajtonként nem lehet kevesebb 100 grammnál.”

A sajt alakját leíró „hosszúkás” jelzőt elhagyták, mert redundáns azzal, hogy a sajt hengeres alakú. A termék pontosabb ismertetése érdekében a sajt átlagos tömege (250 gramm) helyett a sajtérlelő kamrából való kikerüléskori, sajtonkénti szárazanyag tömegét (legalább 100 gramm) tüntetik fel. A sajt tejsavas jellege (a sajtérlelő kamrából való kikerüléskor igen nagy a nedvességtartalma) és hosszúkás alakja (magas felszín/térfogat arány) következtében ugyanis a sajt a sajtérlelő kamrából való kikerülés után gyorsan kiszárad, így a fogyasztónak történő értékesítés előtt akár számottevő mértékben is veszíthet a tömegéből.

Ez a módosítás az egységes dokumentum 3.2. szakaszába is bekerült.

A termék-leírásban a következő mondat:

„A sajtok felületét faszénporral vonják be.”

kikerül a termék leírására vonatkozó rovatból és az előállítás módjára vonatkozó pontba kerül át.

A termék-leírásban a következő mondat:

„A tészta belsejében, hosszirányban egy szalmaszálát helyeznek el.”

kikerül a termék leírására vonatkozó rovatból és a földrajzi területről való származást igazoló elemekre vonatkozó pontba kerül át.

Az egységes dokumentumban a következő mondat:

„Teljes kecsketejből készült, lágy, nem hevített tésztájú, hosszúkás hengeres csonkakúp alakú, kb. 250 gramm tömegű sajt.”

helyébe a 3.2. szakaszban a következő szöveg lép:

„A »Sainte-Maure de Touraine« kizárólag nyers, teljes kecsketejből készült sajt. A lágy tésztájú sajtot – kevés oltóenzim hozzáadásával – elsősorban tejsavas alvasztással és spontán lecsepegtetéssel állítják elő.

Küllemét tekintve a sajt látható penészbevonattal rendelkezik és a kérgét hamu borítja.

Íze tejes, nem túlzottan sós és nem is túlzottan savanyú, aszalt gyümölcsös aromájú és növényekre, például szénára emlékeztető ízjegyeket hordoz. Textúrája lágy, esetenként egyhén nedves, amely idővel szárazabbá, olykor mállékonnyá válik.

Metszete tiszta, a sajtészta fehér vagy elefántcsont színű, állaga egységes és finom.

A sajt hengeres csonkakúp alakú. A teljes szárazanyag-tartalom sajtonként nem lehet kevesebb 100 grammnál.

Szárazanyagra vetített minimális zsírtartalma 45 százalék.”

Földrajzi terület:

A termék-leírás földrajzi területet bemutató rovatában a földrajzi területet a települések felsorolásával ismertetik, ami pontosabb leírást tesz lehetővé. A földrajzi terület kiterjedése nem módosult.

Ez a módosítás az egységes dokumentum 4. szakaszába is bekerült.

A földrajzi területről való származást igazoló elemek:

A termék-leírás a következő bekezdésekkel egészül ki:

„4.1. A gazdasági szereplők azonosítása

Minden tejtermelőnek, minden háztáji vagy tejfeldolgozó-üzemnek, minden tejbegyűjtőnek és minden érlelő üzemnek, illetve az ágazatban közreműködő minden gazdasági szereplőnek »azonosítási nyilatkozatot« kell kitöltenie.

Az azonosítási nyilatkozatot legkésőbb 7 héttel az érintett tevékenység megkezdése előtt, az Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) igazgatója által jóváhagyott minta szerint kell megküldeni a csoportosulásnak.

4.2. Bejelentési kötelezettségek

4.2.1. A termelési szándéktól való elállásra és a termelés folytatására vonatkozó előzetes nyilatkozatok

Bármelyik gazdasági szereplő előzetes nyilatkozatot tehet a csoportosulásnak a »Sainte-Maure de Touraine« megjelölés tekintetében a termelési szándéktól való elállásról. A termelés újraindítására vonatkozóan szintén előzetes nyilatkozatot kell tennie.

4.2.2. Az eredetmegjelöléssel ellátva forgalomba kerülő termékek megismeréséhez és nyomon követéséhez szükséges bejelentési kötelezettségek

Legkésőbb a tárgyévet követő év (É+1) február 20-ig minden háztáji termelő, minden érlelő és minden feldolgozó éves termelési nyilatkozatot küld meg a csoportosulás részére a »Sainte-Maure de Touraine« előző évi termeléséről.

4.3. Nyilvántartás vezetése

4.3.1. Nyomonkövethetőség

A gazdasági szereplőknek nyilvántartást kell vezetniük a bemenő és kimenő sajtforgalomról, amelyet a tej és a sajt eredetének, minőségének és termelési feltételeinek ellenőrzéséhez szükséges valamennyi dokumentummal együtt kötelesek a csoportosulás és az ellenőrző szerv rendelkezésére bocsátani.

A feldolgozók esetében:

- A »Sainte-Maure de Touraine« sajtá történő feldolgozásra szánt tejmenyiségek és azok származása;
- A »Sainte-Maure de Touraine« sajtá feldolgozott tejmenyiségek, sajtkészítési napokra lebontva;
- A »Sainte-Maure de Touraine« sajtként előállított sajtok száma, sajtkészítési napokra lebontva.

Az érlelők esetében:

Az érlelt és becsomagolt »Sainte-Maure de Touraine« sajtok számát, valamint a hamuval bevont sajtként begyűjtött mennyiségeket és a származást feltüntető dokumentum.

4.3.2. Az előállítási feltételek betartásának nyomon követése

A gazdasági szereplők az ellenőrző szervek rendelkezésére bocsátják a termelési feltételek ellenőrzéséhez szükséges dokumentumokat.

Minden tejtermelő biztosítja a tejelő kecskének adott takarmány nyomonkövethetőségét mind a mennyiség, mind a takarmány-termőterület szempontjából, a silókukoricát is beleértve. A nyomonkövethetőség a tejelő kecskék takarmányozására szánt gabonafélékre, olajnövényekre és fehérjenövényre vonatkozik.

A kecskék takarmányozására szánt, de nem a gazdaságból, hanem a földrajzi területről származó termékek esetében a dokumentum (számla, szerződés) feltünteti a takarmány fajtáját és mennyiségét, valamint a parcellát, ahonnan származik.”

A termékleírás kiegészül a gazdasági szereplők bejelentési kötelezettségeivel. Ezek a módosítások a nemzeti jogszabályok és rendelkezések változásával függenek össze. A módosított szöveg többek között előírja, hogy a gazdasági szereplőket azonosítani kell annak tanúsítása céljából, hogy képesek eleget tenni a termékleírás követelményeinek, valamint rendelkezik az eredetmegjelölés alatt forgalomba hozni szándékozott termékek ismeretéhez, nyomon követéséhez és ellenőrzéséhez szükséges nyilatkozatokról.

A termékleírásban a következő mondat (amelyet a címkézésre vonatkozó rovatból helyeztek át):

„A szalmaszálon azonosító jelzés található.”

helyébe a következő szöveg lép:

„4.4. A termékek jelölésére szolgáló elemek

A »Sainte-Maure de Touraine« eredetmegjelöléssel ellátandó sajtok azonosítása a következőképpen történik: mindegyik »Sainte-Maure de Touraine« sajton egy szalmaszál halad keresztül, amelyen gravírozással legalább a megjelölés nevét és az üzem azonosító kódját feltüntetik.

A szalmaszálakat a »Sainte-Maure de Touraine« eredetmegjelöléssel ellátott sajtok termelése céljából feldolgozott tejmennyiség arányában osztják ki azoknak a gyártóknak, amelyek azonosítási nyilatkozatot nyújtottak be a csoportosuláshoz.

A gyártók naprakész kimutatást vezetnek a részükre átadott szalmaszálakról.

A jogosultság visszavonásakor a szalmaszálakat visszaveszik a gyártótól.”

A szalmaszálakat bemutató részt a címkézésre vonatkozó pontból helyezték át. A termék könnyebb nyomkövető lehetősége érdekében a termékleírás a szalmaszálon elhelyezett azonosító eszköz, a termék azonosító elemének leírásával egészül ki. Ezenfelül a szöveg kiegészült a szalmaszálak kiosztásának és visszavételének szabályaival annak biztosítása érdekében, hogy minden jogosult gazdasági szereplő be tudja szerezni a szalmaszálakat. A szalmaszálakat a csoportosulás a „Sainte-Maure de Touraine” sajtok termelése céljából feldolgozott tejmennyiség arányában bocsátja a gyártók rendelkezésére, és a jogosultság visszavonása esetén azokat vissza kell adni a csoportosulásnak.

Az egységes dokumentum 3.2. szakasza a következő mondattal egészül ki:

„Mindegyik »Sainte-Maure de Touraine« sajton egy szalmaszál halad keresztül, amelyen gravírozással legalább a megjelölés nevét és az üzem azonosító kódját feltüntetik.”

A termékleírás a következő bekezdéssel egészül ki:

„A gyártás ellenőrzése

A »Sainte-Maure de Touraine« ellenőrzése keretében szűrőpróbaszerű analitikai és érzékszervi vizsgálatra kerül sor, amelynek célja a termékek minőségének és jellegzetességének biztosítása.”

Az ellenőrzés e fontos aspektusának ismertetése érdekében a termékleírás kiegészül a termékek ellenőrzési szabályaival.

Az előállítás módja:

Mivel az 1107/96/EK rendeletnek és a 828/2003/EK rendeletnek megfelelően bejegyzett termékleírás egyáltalán nem írt elő a tejtermelésre vonatkozó szabályt, ezek a szabályok a termelők aktuális gyakorlatai szerint kerültek meghatározásra.

A termékleírás a következő bekezdéssel egészül ki:

„5.1. Az állatállomány

A tejelő kecskék a következő fajtáktól származnak: Alpine, Saanen, Poitevine, vagy az e fajták keresztezéséből származó kecskéktől. Az évszaktól függetlenül tenyésztés engedélyezett. Az állományba tartozó tejelő kecskék létszámának kiszámításakor a legalább egyszer ellett kecskéket veszik figyelembe.”

A termékleírás az engedélyezett kecskefajták felsorolásával egészül ki, mert ezek a fajták régóta alkalmazkodtak a földrajzi területhez. Az állományok évszaktól függetlenül tenyésztése azért engedélyezett, mert lehetővé teszi a tejtermelési időszak kiterjesztését. Az ellenőrzés megkönnyítése érdekében a termékleírás kiegészül azzal, hogy az állomány tejelő kecskéinek létszámába a legalább egyszer ellett kecskék számítanak bele.

A termékleírás a következő bekezdéssel egészül ki:

„5.2. Takarmányozás

5.2.1. A teljes takarmányadag származása

A tejelő kecskék teljes éves takarmányadagjában lévő szárazanyagból legalább 825 kg a földrajzi területről származik.”

A termék és a földrajzi terület közötti kapcsolat szorosabbra fűzése érdekében a termékleírás az egy tejelő kecskére jutó teljes éves takarmányadag származásával egészül ki.

A termékleírás a következő bekezdéssel egészül ki:

„5.2.2. Gyepterületek

Egy tejelő kecskére legalább 1 000 m² gyepterület jut. Ez a terület a gazdaság területeinek és/vagy a beszerzések esetében a vonatkozó területeknek felel meg. A figyelembe vett gyepterületek ideiglenes vagy állandó legelőkből állnak. A silókukorica ebbe nem tartozhat bele. E gyepterületek legfeljebb 50 %-ban állhatnak fűfélékből.”

A kecskék változatos növényfogyasztásának biztosítása érdekében a termékleírás a (gazdaság tulajdonában lévő és/vagy a beszerzésnek megfelelő) minimális gyepterülettel egészül ki. A takarmányt alkotó növények változatosságának növelése érdekében a szöveg e terület összetételével is kiegészült.

A termékleírás a következő bekezdéssel egészül ki:

„5.2.3. A takarmányok

A takarmányok kizárólag a földrajzi területről származnak. Az éves takarmányadag tejelő kecskénként legalább 550 kg szárazanyagot tartalmaz. Az engedélyezett takarmányok a következők:

- a fűféléktől, hüvelyesektől, természetes legelőkről származó takarmányok;
- a fűkeverékek;
- a köztes kultúraként termesztett fű- vagy hüvelyes takarmányok;
- és kiegészítésként gabonafélék, hüvelyesek, olajnövények és fehérjenövények szalmája és egész növénye.

Az állatok ezeket frissen, erjesztve vagy széna formájában fogyasztják.

Az erjesztett takarmány mennyisége tejelő kecskénként évi 365 kg szárazanyagra korlátozott. Napi mennyisége tejelő kecskénként nem haladhatja meg az 1 kg szárazanyagot.

Az erjesztett takarmányokat szénával, zöldtakarmánnyal együtt, vagy legeltetéssel társítva adják.

A kizárólag szalmára és takarmánykoncentrátumokra vagy gabonafélékre épülő takarmányozási rendszer alkalmazása tilos.”

A termék és a földrajzi terület közötti kapcsolat szorosabbra fűzése érdekében a termékleírás kiegészül azzal, hogy a takarmányok kizárólag a földrajzi területről származhatnak. A kecskék éves takarmányadagja változatosságának biztosítása érdekében a szöveg a zöldtakarmányra vonatkozó szabályokkal egészült ki.

Továbbá az állatoknak adható takarmányok jellegének pontosítása érdekében a szöveg az engedélyezett takarmányok listájával egészült ki.

A termékleírás a következő bekezdéssel egészül ki:

„5.2.4. A kiegészítő takarmányok

A kiegészítő takarmány éves mennyisége tejelő kecskénként legfeljebb 550 kg szárazanyag lehet.

A gazdaságból származó, sajtkészítéshez használt friss oltóanyagok kivételével minden állati eredetű termék felhasználása tilos.

A kiegészítő takarmányok kizárólag az alábbi formákban adhatók:

- az alábbiakból álló friss nyersanyagok:
 - gabonafélék nyers, lapított vagy zúzott magvai;
 - nyers, lapított, zúzott vagy extrudált olaj- és fehérjenövények;
- az alábbiakból álló összetett takarmányok:
 - gabonafélék magvai és gabonafélék feldolgozásából származó termékek;
 - hüvelyesek magvai és hüvelyesek feldolgozásából származó termékek, a szárított lucernát is beleértve;
 - cukorgyártásból származó termékek: cukorrépapép, folyékony melasz;
 - napraforgó-, len-, repce-, szója-, extrudált szója-, földimogyoró-pogácsa;
 - növényi eredetű zsírok;
 - táplálékkiegészítők: ásványi anyagok, nyomelemek, vitaminok;
 - folyékony vagy szilárd fehérjék: amelyek aminosav-előállításból származnak vagy élesztőgyártás melléktermékei;
 - adalékanyagok.”

Az állatoknak adható takarmányok jellegének szabályozása érdekében a szöveg kiegészül az engedélyezett kiegészítő takarmányok listájával.

Az egységes dokumentum 3.3. szakasza a következő mondatokkal egészül ki:

„A tejelő kecskék a következő fajtáktól származnak: Alpine, Saanen, Poitevine, vagy az e fajták keresztezéséből származó kecskéktől.

A tejelő kecskék teljes éves takarmányadagjában lévő szárazanyagból legalább 825 kg (vagyis 75 %) a földrajzi területről származik. Egyes takarmányok nem a földrajzi területről származnak, mert ott nem található meg (például a szárított lucerna).

Egy tejelő kecskére legalább 1 000 m² gyepterület jut. Ez a terület a gazdaság területeinek és/vagy a beszerzések esetében a vonatkozó területeknek felel meg.

Az éves takarmányadag tejelő kecskénként legalább 550 kg szárazanyagot tartalmaz. A takarmányok kizárólag a földrajzi területről származnak. Az állatok ezeket frissen, erjesztve vagy széna formájában fogyasztják. Az erjesztett takarmány éves mennyisége kecskénként 365 kg szárazanyagra korlátozott. Napi mennyisége tejelő kecskénként nem haladhatja meg az 1 kg szárazanyagot. Az erjesztett takarmányokat szénával, zöldtakarmánnyal együtt, vagy legeltetéssel társítva adják.

Az engedélyezett takarmányokat pozitív lista határozza meg.

A kiegészítő takarmányok a tejelő kecskék takarmányozásának legfeljebb 50 %-át tehetik ki, ami legfeljebb 550 kg szárazanyagot jelent.

Az engedélyezett kiegészítő takarmányokat pozitív lista határozza meg.”

A „Sainte-Maure de Touraine” előállítását lehetővé tevő jelenlegi gyakorlatok megerősítése érdekében nagyobb hangsúlyt kap a sajt gyártásának technikai menetére vonatkozó szabályok ismertetése.

A termékleírás a következő bekezdéssel egészül ki:

„5.2.5. A felhasznált tej

A »Sainte-Maure de Touraine« gyártására szolgáló, begyűjtött tej legfeljebb 48 órával a begyűjtés előtt fejt tejből származó, nyers, teljes kecsketej.

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

A tej feldolgozása a tej altatásával kezdődik, amelyet sajt készítéshez használt oltóanyagok vagy tejsavas erjesztőanyagok hozzáadásával vagy anélkül érnek el. Az altatás legalább 10 °C-os hőmérsékleten történik és legfeljebb 24 óráig tart.

Kialakulnak az érlelést segítő vagy felületi baktériumflórák:

- a nyers tejből lévő természetes baktériumflórákból;
- a sajt készítéshez használt oltóanyagokban kialakuló baktériumflórákból;
- az élesztőgombák családjához tartozó kereskedelmi penészflórákból és/vagy élesztőkből.

A savasító anyagok vagy aromaanyagok hozzáadása tilos.”

A termékleírás egészül azzal, hogy a felhasznált tej (a termék leírására vonatkozó rovattal összhangban) nyers tej, amelyet a nyersanyag minőségének megőrzése és a természetes tejsavbaktérium-flórák fejlődését gátló pszichotróp mikroorganizmusok fejlődésének mérséklése érdekében legfeljebb 48 órával a begyűjtés előtt fejnek le. A szöveg egészül azzal, hogy a feldolgozott tej tulajdonságainak megővése érdekében a tejet tilos az alvasztást megelőzően a vizes rész részleges eltávolításával koncentrálni.

Ezenfelül a szöveg egészül azzal, hogy a beoltás előtt a tejet altatják, minek köszönhetően a tej alkalmasabbá válik a sajtá történő feldolgozásra, és így a benne rejlő aromák felszabadítására is.

Végül a gyakorlatok szabályozása és a termék leírásának tiszteltben tartása érdekében a szöveg az érlelést segítő vagy felületi baktériumflórák összetételével egészül ki, továbbá azzal, hogy minden savasító anyag vagy aromaanyag hozzáadása tilos, hogy azok ne rontsák a termék érzékszervi jellemzőit.

A termékleírás a következő bekezdéssel egészül ki:

„5.2.6. A gyártás

A tejsavas alvadékat mezofil baktériumflórák segítségével kapják.

- A beoltás

Csak kevés oltóenzim hozzáadása engedélyezett.

A beoltás során 100 liter tejhez legfeljebb 5 ml tejtöltőt adnak a literenként 520 milligramm kimoztint tartalmazó oltóenzimből.

- Az altatás

Időtartama legalább 18 és legfeljebb 48 óra. Az altatás legfeljebb 25 °C-on történik.”

A termékleírás kiegészül azzal, hogy a termék jellemzőinek tiszteletben tartása érdekében az alvadékokat mezofil baktériumflóra segítségével kapják. Másrészt az alvadék tejsavas jellegének hangsúlyozása érdekében a beoltási és altatási szakaszokra vonatkozó paramétereket a gazdasági szereplők gyakorlataival összhangban szabályozták.

A termékleírásban a következő mondatok:

„Az előzetesen nem lecsepegtetett friss alvadékokat merőkanállal vagy alvadékadagolókkal teszik a meghatározott méretű, csonkakúp alakú, perforált sajt készítő formába. A tej vagy az előállított alvadék bármilyen formában történő tárolása tilos.”

helyébe a következő szöveg lép:

„Az alvadék darabolása engedélyezett, viszont bármilyen előzetes lecsepegtetési technika alkalmazása tilos. A formába helyezés előtt engedélyezett a felülúszó oltóanyag eltávolítása.

Fagyasztott alvadék használata, valamint a sajtok módosított nyomás alatt történő tárolása tilos.

– A formázás és a lecsepegtetés

A formába helyezést merőkanállal végzik különálló sajtformába vagy elosztótálcás multiformába. A formákat több lépésben, kézzel töltik fel.

A lecsepegtetés spontán módon, az alvadék préselése nélkül történik, és a formába helyezéstől számítva legalább 18 óráig tart.

A csonkakúp alakú, perforált sajtformák belső méretei a következők:

- alsó átmérő: 48 mm
- felső átmérő: 65 mm
- magasság: 260 mm.”

A termékleírás kiegészül azzal, hogy a gazdasági szereplők gyakorlataival összhangban a formába helyezés előtt engedélyezett a darabolás és a felülúszó oltóanyag eltávolítása. Az előzetes lecsepegtetési technika alkalmazásának tilalmát, valamint az alvadék tárolásának tilalmát részletesebben ismertetik, mint a hatályos termékleírásban. A hagyományos előállítási mód előtérbe helyezése érdekében a szöveg kiegészül azzal, hogy a sajtokat tilos módosított nyomás alatt tárolni. A szöveg a formázási szakaszra vonatkozó elemekkel egészül ki: a formába helyezést a jelenlegi szokásoknak megfelelően több lépésben végzik különálló sajtformába vagy elosztótálcás multiformába.

E szakasz pontosabb ismertetése érdekében, amely során a lecsepegtetés spontán módon kell végbemennie, a szöveg kiegészül azzal, hogy a lecsepegtetést az alvadék préselése nélkül kell végezni. A lecsepegtetési eljárás pontosabb ismertetése céljából minimális időtartamot határoztak meg.

Végül a termék leírását tartalmazó rovatban a sajtforma (csonkakúp) alakjára vonatkozóan szereplő utalást a sajtformák méreteivel egészítették ki, mert nem volt elég pontos.

A termékleírásban a következő mondatok:

„A sajt felületét enyhén besózzák. A sajt felületét faszénporral hintik meg. A tészta belsejében, hosszirányban egy szalmaszál helyeznek el.”

helyébe a következő szöveg lép:

- „A formából való kivétel és a sózás
A sajtot minden oldalán besózzák és hamuval hintik meg.
- A szalmaszál elhelyezése

A gravírozott szalmaszál a formából való kivételkor vagy a sajtformákban helyezik el. A szalmaszál hosszirányban vezetik át a sajtészta belsején.”

E szakaszok pontosabb meghatározása érdekében a termékleírás kiegészül a hamuval történő bevonás és a sózás szakaszainak paramétereivel. Törölték továbbá a faszénpor kötelező használatát, egyrészt azért, mert a „faszén” kifejezés már nem megfelelő (növényi orvosi szénről van szó), másrészt azért, mert ma már van só és növényi orvosi szén keverékből készített, hamut tartalmazó sókészítmény. Ezenfelül a pontatlansága miatt törölték az „enyhén” szót. Végül a gazdasági szereplők által alkalmazott gyakorlatok ismertetése céljából a termékleírást kiegészítették a szalmaszál sajtban történő elhelyezésének szakaszával.

A termékleírásban a következő mondat:

„A sajtokat a beoltás napjától számítva legalább hat napig, 10 és 15 Celsius-fok közötti hőmérsékleten és 90 %-os páratartalom mellett, a földrajzi területen érlelik.”

helyébe a következő szöveg lép:

„Érlelés és forgalmazás

Az érlelő helyiség levegőjének hőmérséklete az érlelés elejétől a végéig 16 és 6 °C között mozoghat. Az érlelő helyiség levegője páratartalmának legalább 75 %-nak kell lennie.

A sajtok csak a beoltástól számított legalább 10 napos időtartam után és kizárólag akkor hagyhatják el az érlelő helyiséget, ha a teljes felületükön szabad szemmel is látható felületi penésszel bevont, jól kifejlődött kéreg található.

A friss sajtok és az érlelési fázisban lévő sajtok módosított nyomás alatt történő tárolása tilos.”

A kötelezően a földrajzi területen végzendő érlelés a földrajzi területre vonatkozó rovatba került át. Módosult az érlelés során megengedett hőmérséklet-tartomány (10–15 °C-ról 6–16 °C-ra változott), valamint a minimális páratartalom (amely 90 % feletti helyett 75 % feletti lett), hogy a gazdasági szereplők gyakorlatai igazodjanak a termékhez. Ezenfelül a termékleírás kiegészül azzal, hogy az érlelő helyiség elhagyásakor a sajtok teljes felületén szabad szemmel is látható felületi penésszel borított, jól kifejlődött kéregnek kell lennie a termék leírására vonatkozó rovattal összhangban.

Végül a termékleírás kiegészül azzal, hogy a sajtok érzékszervi jellemzőinek fenntartása érdekében tilos a friss sajtokat és az érlelési fázisban lévő sajtokat módosított nyomás alatt tárolni.

Kapcsolat

A termékleírás „Kapcsolat a földrajzi területtel” rovatát teljes egészében átfogalmazták, hogy még nyilvánvalóbban kidomborodjon, a lényegyet tekintve azonban ne módosuljon a „Sainte-Maure de Touraine” és a földrajzi terület közötti kapcsolat. A kapcsolat bemutatása többek között egyértelműsíti a különleges szaktudást igénylő sajtkészítésre alkalmas nyers tej felhasználását lehetővé tevő tejtermelési feltételeket, valamint az érlelési feltételeket. „A földrajzi terület sajátosságai” című pont bemutatja a földrajzi terület természeti tényezőit és az emberi tényezőket, összefoglalja a történelmi vonatkozásokat, és kiemeli a különleges szaktudást. „A termék sajátosságai” című pont kiemeli egyes, a termék leírásába bekerült elemeket. Végezetül az „Ok-okozati kapcsolat” című pont kifejti a természeti és emberi tényezők és a termék közötti kölcsönhatásokat.

Ez a módosítás az egységes dokumentum 5. szakaszába is bekerült.

A címke egyedi elemei

A termékleírásban a következő bekezdés:

„A »Sainte-Maure de Touraine« ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott sajtot olyan egyedi címkével kell forgalomba hozni, amelyen a valamennyi sajtra vonatkozóan jogszabályokban előírt feliratokon kívül – a címkén szereplő legnagyobb betűméret legalább kétharmadának megfelelő betűmérettel – feltüntetik az eredetmegjelölés nevét és az „eredetmegjelölés” feliratot. Az „INAO” betűszó feltüntetése kötelező. Ezeket a jelöléseket a sajtot tartalmazó dobozokon és egyéb csomagolóanyagokon is fel kell tüntetni.

A »háztáji gazdaságban készített« vagy »háztáji sajt« feliratot, vagy a sajt háztáji eredetére utaló bármilyen más feliratot az eljárási szabályzatban rögzített feltételek mellett azok a termelők használhatják, akik a gazdaságukban termelt tejet dolgozzák fel. Ez a felirat az érlelő által begyűjtött és érlelt, háztáji gazdaságban készített sajtokon is elhelyezhető.”

helyébe a következő szöveg lép:

„Az élelmiszerek címkézésére és kiserelésére vonatkozó jogszabályokban előírt kötelező feliratokon kívül a »Sainte-Maure de Touraine« eredetmegjelöléssel ellátott sajtokat egyedi címkével ellátva forgalmazzák, amely ugyanabban a látómezőben tartalmazza a »Sainte-Maure de Touraine« eredetmegjelölés nevét és az Európai Unió OEM szimbólumát.

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

A címkézésre vonatkozó rovat frissítésére egyrészt a nemzeti és európai jogszabályok változásainak figyelembevétele érdekében, másrészt a címkén elhelyezhető feliratok vagy minőségre utaló jelölések pontosítása érdekében került sor. Az értéknövelő „háztáji gazdaságban készített” vagy „háztáji sajt” feliratok a hatályos jogszabályok szerint használhatók.

A termékleírásban a következő mondat:

„A szalmaszálon azonosító jelzés található.”

kikerül a címkézésre vonatkozó rovatból és a földrajzi területről való származást igazoló elemekre vonatkozó pontba kerül át.

Az egységes dokumentumban:

A következő bekezdés:

„A terméken fel kell tüntetni az INAO betűszóval ellátott logót, az ellenőrzött eredetmegjelölés feliratot és az eredetmegjelölés nevét.”

helyébe a 3.6. szakaszban a következő szöveg lép:

„Az élelmiszerek címkézésére és kiszerezésére vonatkozó jogszabályokban előírt kötelező feliratokon kívül a »Sainte-Maure de Touraine« eredetmegjelöléssel ellátott sajtokat egyedi címkével ellátva forgalmazzák, amely ugyanabban a látómezőben tartalmazza a »Sainte-Maure de Touraine« eredetmegjelölés nevét és az Európai Unió OEM szimbólumát.

A valamennyi sajtra vonatkozó, jogszabályban foglalt információkon túlmenően az eredetmegjelölés mellett a címkén, a reklámanyagokban, a számlákon és a kereskedelmi dokumentumokban minőségre utaló vagy egyéb jelölés nem helyezhető el, kivéve egyes márkaneveket vagy védjegyeket.”

Egyéb módosítások:

A termékleírásban frissítették a tagállami illetékes szerv címét.

A termékleírásnak az ellenőrző szervekre vonatkozó adatokat tartalmazó rovatában pedig a hivatalos szervek nevét és elérhetőségeit frissítették. Ez a rovat megemlíti az ellenőrzés terén franciaországi viszonylatban illetékes hatóságok elérhetőségeit: ezek 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). A termékleírás kiegészül azzal, hogy az igazoló szerv neve és elérhetőségei megtekinthetők az INAO honlapján és az Európai Bizottság adatbázisában.

A nemzeti előírásokra vonatkozó rovatban a termékleírás kiegészül a főbb ellenőrizendő pontokat és az értékelési módszerüket bemutató táblázattal.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„SAINTE-MAURE DE TOURAINE”

EU-szám: PDO-FR-0133-AM03 – 2019.1.30.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés

„Sainte-Maure de Touraine”

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 „Sainte-Maure de Touraine” kizárólag nyers, teljes kecsketejből készült sajt. A lágy tésztájú sajtot – kevés oltóenzim hozzáadásával – elsősorban tejsavas alvasztással és spontán lecsepegetéssel állítják elő.

Küllemét tekintve a sajt látható penészbevonattal rendelkezik és a kérégt hamu borítja.

Íze tejes, nem túlzottan sós és nem is túlzottan savanyú, aszalt gyümölcsös aromájú és növényekre, például szénára emlékeztető ízjegyeket hordoz. Textúrája lágy, esetenként egyhén nedves, amely idővel szárazabbá, olykor mállékonyvá válik.

Metszete tiszta, a sajtészta fehér vagy elefántcsont színű, állaga egységes és finom.

A sajt hengeres csonkakúp alakú. A teljes szárazanyag-tartalom sajtonként nem lehet kevesebb 100 grammnál.

Szárazanyagra vetített minimális zsírtartalma 45 százalék.

Mindegyik „Sainte-Maure de Touraine” sajton egy szalmaszál halad keresztül, amelyen gravírozással legalább a megjelölés nevét és az üzem azonosító kódját feltüntetik.

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

A tejelő kecskék a következő fajtáktól származnak: Alpine, Saanen, Poitevine, vagy az e fajták keresztezéséből származó kecskéktől.

A tejelő kecskék teljes éves takarmányadagjában lévő szárazanyagból legalább 825 kg (vagyis 75 %) a földrajzi területről származik. Egyes takarmányok nem a földrajzi területről származnak, mert ott nem található meg (például a szárított lucerna).

Egy tejelő kecskére legalább 1 000 m² gyepterület jut. Ez a terület a gazdaság területeinek és/vagy a beszerzések esetében a vonatkozó területeknek felel meg.

Az éves takarmányadag tejelő kecskénként legalább 550 kg szárazanyagot tartalmaz. A takarmányok kizárólag a földrajzi területről származnak. Az állatok ezeket frissen, erjesztve vagy széna formájában fogyasztják. Az erjesztett takarmány éves mennyisége kecskénként 365 kg szárazanyagra korlátozott. Napi mennyisége tejelő kecskénként nem haladhatja meg az 1 kg szárazanyagot. Az erjesztett takarmányokat szénával, zöldtakarmánnyal együtt, vagy legeltetéssel társítva adják.

Az engedélyezett takarmányokat pozitív lista határozza meg.

A kiegészítő takarmányok a tejelő kecskék takarmányozásának legfeljebb 50 %-át tehetik ki, ami legfeljebb 550 kg szárazanyagot jelent.

Az engedélyezett kiegészítő takarmányokat pozitív lista határozza meg.

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

A tejtermelést, a sajtkészítést és a sajtérlelést a 4. pontban meghatározott földrajzi területen végzik.

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

–

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

Az élelmiszerek címkézésére és kiszerelésére vonatkozó jogszabályokban előírt kötelező feliratokon kívül a „Sainte-Maure de Touraine” eredetmegjelöléssel ellátott sajtokat egyedi címkével ellátva forgalmazzák, amely ugyanabban a látómezőben tartalmazza a „Sainte-Maure de Touraine” eredetmegjelölés nevét és az Európai Unió OEM szimbólumát.

A valamennyi sajtra vonatkozó, jogszabályban foglalt információkon túlmenően az eredetmegjelölés mellett a címkén, a reklámanyagokban, a számlákon és a kereskedelmi dokumentumokban minőségre utaló vagy egyéb jelölés nem helyezhető el, kivéve egyes márkanéveket vagy védjegyeket.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A tejtermelést, a sajtkészítést és a sajtérlelést Indre (36), Indre-et-Loire (37), Loir-et-Cher (41) és Vienne (86) megye következő településeiből álló földrajzi területen kell elvégezni:

Indre megye (36): Argy, Arpheuilles, Azay-le-Ferron, Buzançais, La Chapelle-Orthemale, Châtillon-sur-Indre, Chezelles, Cléré-du-Bois, Clion, Écueillé, Faverolles, Fléré-la-Rivière, Fontgombault, Fontguenand, Frédille, Gehée, Heugnes, Jeu-Maloches, Langé, Lingé, Luçay-le-Mâle, Lurais, Lureuil, Lye, Martizay, Méobecq, Mérigny, Mézières-en-Brenne, Murs, Néons-sur-Creuse, Neuillay-les-Bois, Obterre, Palluau-sur-Indre, Paulnay, Pellevoisin, Préaux, Preuilly-la-Ville, Saint-Cyran-du-Jambot, Saint-Genou, Saint-Lactencin, Saint-Médard, Saint-Michel-en-Brenne, Sainte-Gemme, Saulnay, Sauzelles, Selles-sur-Nahon, Sougé, Tournon-Saint-Martin, Le Tranger, Valençay, Vendoeuvres, La Vernelle, Veuil, Vicq-sur-Nahon, Villedieu-sur-Indre, Villegouin, Villentrois, Villiers.

Indre-et-Loire megye (37) teljes területe

Loir-et-Cher megye (41): Ambloy, Angé, Artins, Authon, Averdon, Champigny-en-Beauce, La Chapelle-Vendômoise, Châteaueuvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Couddes, Couffy, Couture-sur-Loir, Crucheray, Les Essarts, Faverolles-sur-Cher, Françaçay, Gombergean, Les Hayes, Herbault, Houssay, Huisseau-en-Beauce, Lancé, Lancôme, Landes-le-Gaulois, Lavardin, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mesland, Meusnes, Monteaux, Monthou-sur-Cher, Montoire-sur-le-Loir, Montrichard Val de Cher, Montrouveau, Nourray, Noyers-sur-Cher, Pontlevoy, Pouillé, Prunay-Cassereau, Rilly-sur-Loire, Les Roches-l'Évêque, Saint-Aignan, Saint-Amand-Longpré, Saint-Arnoult, Saint-Cyr-du-Gault, Saint-Etienne-des-Guérets, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Gourgon, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Martin-des-Bois, Saint-Rimay, Saint-Romain-sur-Cher, Santenay, Sasnières, Seigy, Ternay, Thenay, Thésée, Tréhet, Troo, Valencisse, Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Loire, Veuzain-sur-Loire, Villavard, Villechauve, Villedieu-le-Château, Villefrancoeur, Villeporcher.

Vienne megye (86): Antran, Basses, Berthegon, Beuxes, Bournand, Buxeuil, Ceaux-en-Loudun, Chenevelles, Coussay-les-Bois, Dangé-Saint-Romain, Ingrandes, Leigné-les-Bois, Leigné-sur-Usseau, Lésigny, Leugny, Loudun, Mairé, Messemé, Mondion, Nueil-sous-Faye, Les Ormes, Oyré, Pleumartin, Port-de-Piles, Pouant, Prinçay, La Roche-Posay, Roiffé, Saint-Christophe, Saint-Gervais-les-Trois-Clochers, Saint-Rémy-sur-Creuse, Sammarçolles, Sérigny, Usseau, Vaux-sur-Vienne, Vellèches, Vézières, Vicq-sur-Gartempe.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Sainte-Maure de Touraine” kecsketejből készült sajt, amelynek legfontosabb egyedi jellegzetességeit a szalmaszállal átszúrt, hosszúkás hengeres alakja, aszalt gyümölcsös aromái és növényekre, például szénára emlékeztető ízjegyei, valamint idővel mállékonyra váló omlós textúrája adja. Ezeket a jellegzetességeket a kizárólag a földrajzi területen termesztett takarmányokkal etetett kecskék tenyésztésével kapcsolatos szaktudás, valamint a gyártással (tejsavas jellegű alvadék, lassú lecepegtetés, a formából való kivétel követően a felület meghintése hamuval és sóval) és az érleléssel kapcsolatos szakértelem biztosítja, amely lehetővé teszi az érlelést segítő jellegzetes baktériumflóra kialakulását.

A „Sainte-Maure de Touraine” sajt földrajzi területe a Párizsi-medence délnyugati részén, Touraine egykori történelmi tartományának területén terül el. A vidéket kelet-nyugati irányban átszelő Loire-folyó és annak mellékfolyói jelentős mértékben meghatározzák a kistérségek tájképét.

A többnyire gabonatermesztésre használt, nyílt fennsíkokkal tarkított tájak cserjésebb völgyekkel váltakoznak, ahol a specializáltabb mezőgazdaságnak köszönhetően különleges termékek jöttek létre (bortermelés, fatermelés, állattartás, zöldségtermesztés). A fennsíkokon agyagos és meszes-agyagos találtak.

Az enyhe telekkel és nyarakkal jellemzett, óceáni hatás alatt álló éghajlat az állatok takarmányozásához szükséges számos takarmánynövény és gabonaféle termesztését lehetővé teszi. Ez az óceáni hatás, amely a Loire tengelye mentén kelet felé haladva csak nagyon lassan veszít erejéből, az egész területen viszonylag egységes éghajlatot biztosít.

A XX. század közepéig itt nem voltak kecskenyájak. A legszegényebb vidéki házaknak mindössze 1–3 kecskéjük volt. A kecsketartás a nagymama (vagy a nagyanyja tudását eltanuló legkisebb leánygyermek) elfoglaltsága volt, aki gondozta, etette, fejte az állatokat és sajtot készített. A teljes tejet közvetlenül a fejés után, nyersen dolgozták fel. A „Sainte-Maure de Touraine” sajt sajtformájának úrtartalma az egy kecske által egy nap alatt termelt tej mennyiségének, vagyis az egy sajtához szükséges 2,5 liter tejnek felelt meg. Nem voltak sajtüzemek, az előállítási műveleteket a konyhákban végezték és a sajtokat a kályha mellé tették száradni. Mivel a hosszúkás, fatörzsszerű alak miatt a sajt törékennyé és nehezen kezelhetővé vált, a sajtba hosszanti irányban beszúrt szalmaszállal könnyítették meg a kezelést.

Ez jelenti a napjainkban alkalmazott előállítási technikák történelmi hátterét. A sajtot a nyers, teljes tej tejsavas alvasztásával, kevés oltóenzim hozzáadásával készítik. Az alvadékok csonkakúp alakú formákba helyezik.

A „Sainte-Maure de Touraine” nyers, teljes kecsketejből készített, kevés oltóanyaggal beoltott és tejsavas jellegű alvadékból készített sajt. A sajt jellegzetességei:

- jellegzetes csonkakúp formája,
- finom, tiszta, fehérteletől elefantcsontig terjedő színű, egységes térsztája,
- idővel szárazabbá és mállékonyabbá váló, omlós textúrája,
- a bevonata, amely a 10 napos érlelési időszak után szabad szemmel is látható felületi penésszel borított, jól kifejlődött kéreggel rendelkezik,
- a sajtban hosszirányban elhelyezett szalmaszál,
- a tejes íze, amely aszalt gyümölcsös aromákat és növényre emlékeztető ízjegyeket hordoz.

Ez a kecsketejből készített sajt Touraine vidékének leggyengébb földjeiről származik.

A földrajzi területen található, takarmány- és gabonatermesztésre alkalmas agyagos és agyagos-meszes földek a kezdetben kis méretű kecsketartó gazdaságok megtelepedésének köszönhetően elősegítették a legszegényebb körzetek mezőgazdasági hasznosítását, és az itt termelt tejet eleinte családi fogyasztásra szánt sajt készítésére használták fel.

A „Sainte-Maure de Touraine” sajt az eredetileg fonott fűzfavesszőből készült sajtformának köszönheti különleges alakját. A sajtforma úrtartalma az egy kecske által egy nap alatt termelt tej mennyiségének felel meg. Mivel a hosszúkás hengeres alak és a sajttészta olykor törékeny textúrája miatt a sajt sérülékeny és nehezen kezelhető, a hosszában elhelyezett szalmaszálnak kezdetben gyakorlati haszna volt, mivel a sajtot így könnyebben lehetett kezelni, és csak később vált azonosító elemmé a fogyasztók számára.

A hosszúkás sajtforma használata és a tejsavas sajt készítés jellegzetességei, valamint a gazdaságban végzett munkák ritmusához illeszkedő lassú lecesegetetés és a formából való kivétel után végzett felületi hamuszórás és sózás biztosítja a sajt azon textúráját és a tészta azon lágyágát, valamint azt a felszín/térfogat arányt, amelyek az érleléskor lehetővé teszik a „Sainte-Maure de Touraine” jellegzetes, érlelést segítő baktériumflórájának kialakulását, amelynek köszönhetően a sajt íz- és illatjellemezői kifejlődnek.

Hivatkozás a termék leírás közzétételére

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-90fe0542-fca1-4d57-af8c-1d9c5d0b6ed4