

V

(Hirdetmények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2022/C 49/07)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Cancoillotte”

EU-szám: PGI-FR-02765 – 2021.3.19.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés(ek)

„Cancoillotte”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország.

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.4. osztály: Egyéb állati eredetű termékek (tojás, méz, különböző tejtermékek a vaj kivételével stb.).

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Cancoillotte” a „metton” elnevezésű, főlözött tehéntejből készült sajt olvasztásával, vaj és víz hozzáadásával előállított olvasztott sajtkülönlegesség.

A késztermék állaga félig folyékony és krémes közötti, és kissé ragadós.

Íllata és zamata tejszínes és vajra emlékeztet, élesztőt idéző enyhe ízjeggyel.

Amennyiben a „Cancoillotte” „natúr”, azaz aromaösszetevő nélküli, akkor krémszínűtől világossárgáig változó színű, homogén termék.

Szárazanyag-tartalma legalább 20 %, a késztermék zsírtartalma pedig az össztömeg 15 %-ánál kevesebb.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

Kizárólag az 1334/2008/EK rendeletben meghatározott természetes aromaanyagok és aromakészítmények engedélyezettek.

Az aromakiegészítők hozzáadása korlátozott, valamennyi aromakiegészítő a késztermék teljes tömegének legfeljebb 20 %-át teheti ki, illetve az egyes kategóriák esetében:

- fűszerek, aromák, ételízesítők: a készterméknek legfeljebb 5 %-át tehetik ki;
- gombák, fűszernövények, diófélék: a készterméknek legfeljebb 10 %-át tehetik ki;
- Chardonnay, Savagnin és Aligoté szőlőfajtából – fajtaborként vagy házasított borként – készített fehérbor; „Vin Jaune” (sárga bor) hagyományos kifejezéssel ellátható „Arbois”, „Côtes du Jura”, „Château-Chalon” vagy „L'Étoile” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor; likőrbor; abszint; cseresznyepálinka: a készterméknek legfeljebb 20 %-át tehetik ki.

Egynél több kategóriához tartozó aromakiegészítő alkalmazása esetén a fenti százalékarányok nem halmozhatók.

A készítményhez só (NaCl) adható.

Az érlelt „metton” füstölése megengedett.

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

A tejtermelésre a következő feltételeknek megfelelő gazdaságban kerül sor:

- a tejelő tehenek alaptakarmány-adagjának legalább 70 %-át (szárazanyagra vonatkoztatva) a gazdaságban állítják elő;
- a fő takarmánytermő terület tejelő tehenenként legalább 70 ár.

A tejfeldolgozónál a túrószerű, rögös sajtészta („metton blanc”) előállításához begyűjtött tejnek olyan általános tejelőtehen-állománytól kell származnia, amelynek legalább kétharmadát Montbéliarde és/vagy francia Simmental és/vagy Vosgienne fajtatípusú tejelő tehenek teszik ki.

A legeltetésben rejlő lehetőségek helyi kiaknázása és a helyi szarvasmarhafajták alkalmazása lehetővé teszi olyan tej előállítását, amelynek zsírtartalmára van helyi kereslet és feldolgozóbázis. A rendelkezésre álló fölözött tej magas fehérjetartalommal rendelkezik, amely a helyi technológiákkal együtt lehetővé teszi a köztes termék („metton”), valamint a „Cancoillotte” minőségének garantálását.

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

A tej termelését, a túrószerű, rögös sajtészta („metton blanc”) előállítását, a „metton” érlelését és az olvasztást a meghatározott földrajzi területen kell végezni.

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

A csomagolásra a földrajzi területen kerül sor, amit az indokol, hogy a terméket melegen kell csomagolni, közvetlenül az olvasztás után.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

Az élelmiszerek címkézésére és kiszerelésére vonatkozó jogszabályokban előírt kötelező feliratokon kívül a címkén ugyanabban a látómezőben a következő információkat kell feltüntetni:

- a termék bejegyzett elnevezése: „Cancoillotte” (a tárolóedénytől függetlenül), amelynek betűmérete a címkén szereplő legnagyobb betűméretnek legalább kétharmada;
- az „Indication géographique protégée” (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) felirat vagy az „IGP” (OF) betűszó;
- az Európai Unió „OFJ” szimbóluma.

A termék címkéjén továbbá a következőket kell feltüntetni:

- adott esetben az ízesítés;
- a „Fabriqué à partir de lait écrémé” (fölözött tejből készült) felirat.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A földrajzi terület a következőkre terjed ki:

Doubs megyében, Jura megyében, Haute-Saône megyében és Territoire de Belfort megyében: valamennyi település.

Ain megyében: Attignat, Beupont, Bény, Béréziat, Bourg-en-Bresse, Ceyzériat, Coligny, Cormoz, Courmangoux, Courtes, Bresse Vallons, Curciat-Dongalon, Curtafond, Domsure, Drom, Foissiat, Jasseron, Jayat, Journans, Lescheroux, Malafretaz, Mantenay-Montlin, Marboz, Marsonnas, Meillonas, Montagnat, Montrevel-en-Bresse, Pirajoux, Polliat, Ramasse, Revonnas, Saint-Denis-lès-Bourg, Saint-Didier-d'Aussiat, Saint-Étienne-du-Bois, Saint-Jean-sur-Reyssouze, Saint-Julien-sur-Reyssouze, Saint-Just, Saint-Martin-le-Châtel, Saint-Nizier-le-Bouchoux, Saint-Sulpice, Saint-Trivier-de-Courtes, Salavre, Servignat, Tossiat, Val Revermont, Verjon, Vernoux, Villemotier és Viriat települések.

Côte d'Or megyében: Athée, Auxonne, Beaumont-sur-Vingeanne, Bèze, Bézouotte, Billey, Blagny-sur-Vingeanne, Bourberain, Champagne-sur-Vingeanne, Champdôtre, Charmes, Chaume-et-Courchamp, Chazeuil, Cheuge, Cléry, Cuiserey, Dampierre-et-Flée, Drambon, Étevaux, Flagey-lès-Auxonne, Flammerans, Fontaine-Française, Fontenelle, Heuilley-sur-Saône, Jancigny, Labergement-lès-Auxonne, Lamarche-sur-Saône, Lacey-sur-Vingeanne, Lux, Magny-Montarlot, Marandeuil, Maxilly-sur-Saône, Mirebeau-sur-Bèze, Montigny-Mornay-Villeneuve-sur-Vingeanne, Montmançon, Noiron-sur-Bèze, Oisilly, Orain, Perrigny-sur-l'Ognon, Pluvet, Poncey-lès-Athée, Pont, Pontailler-sur-Saône, Pouilly-sur-Vingeanne, Renève, Sacquenay, Saint-Léger-Triey, Saint-Maurice-sur-Vingeanne, Saint-Sauveur, Saint-Seine-en-Bâche, Saint-Seine-sur-Vingeanne, Soirans, Soissons-sur-Nacey, Talmay, Tanay, Til-Châtel, Tilly, Tréclun, Trochères, Véronnes, Vielverge, Villers-les-Pots, Villers-Rotin és Vonges települések.

Haute-Marne megyében: Belmont, Chassigny, Coublanc, Cusey, Enfonvelle, Farincourt, Fresnes-sur-Apance, Genevrières, Gilley, Grenant, Maâtz, Melay, Neuville-lès-Voisey, Pressigny, Saulles, Savigny, Tornay, Valleroy, Voisey és Vonnécourt települések.

Saône-et-Loire megyében: Allerey-sur-Saône, Authumes, Bantanges, Baudrières, Beaurepaire-en-Bresse, Beauvernois, Bellesvres, Les Bordes, Bosjean, Bouhans, Bragny-sur-Saône, Branges, Brienne, Bruailles, Champagnat, La Chapelle-Naude, La Chapelle-Saint-Sauveur, La Chapelle-Thècle, Charette-Varennes, Charnay-lès-Chalon, La Chaux, Ciel, Condal, Cuiseaux, Dampierre-en-Bresse, Devrouze, Diconne, Dommartin-lès-Cuiseaux, Le Fay, Flacey-en-Bresse, Frangy-en-Bresse, La Frette, Fretterans, Frontenard, Frontenard, La Genête, Hully-sur-Seille, Joudes, Jouvencourt, Juif, Lays-sur-le-Doubs, Lessard-en-Bresse, Loisy, Longepierre, Louhans, Ménetreuil, Mervans, Le Miroir, Montagny-près-Louhans, Montcony, Montjay, Montpont-en-Bresse, Montret, Mouthier-en-Bresse, Navilly, Pierre-de-Bresse, Le Planois, Pontoux, La Racineuse, Rancy, Ratte, Romenay, Sagy, Saillenard, Saint-André-en-Bresse, Saint-Bonnet-en-Bresse, Sainte-Croix, Saint-Didier-en-Bresse, Saint-Etienne-en-Bresse, Saint-Germain-du-Bois, Saint-Gervais-en-Vallière, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Martin-en-Gâtinois, Saint-Usuge, Saint-Vincent-en-Bresse, Saunières, Savigny-en-Revermont, Savigny-sur-Seille, Sens-sur-Seille, Serley, Sermesse, Serrigny-en-Bresse, Simandre, Simard, Sornay, Le Tartre, Thurey, Torpes, Toutenant, Tronchy, Varennes-Saint-Sauveur, Verdun-sur-le-Doubs, Vérissey, Villegaudin és Vincelles települések.

Vosges megyében: Ameuvelle, Châtillon-sur-Saône, Grignoncourt, Lironcourt, Martinville és Regnéville települések.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Cancoillotte” földrajzi területtel való kapcsolata a termék hírnevén és különleges jellemzőin alapul.

A „Cancoillotte” hírneve a Franche-Comté-i eredetéhez kapcsolódik. A termék nemzeti és nemzetközi szinten is Franche-Comté regionális specialitásaként ismert.

Ezenkívül különleges jellemzői alapvetően a tejtermelők, a sajtérlelők és a sajtoltvasztók évszázadok során elsajátított szak tudásán alapulnak.

A „Cancoillotte” földrajzi területe Franche-Comté egykori közigazgatási régióból, valamint Ain megye, Côte d'Or megye, Haute-Marne megye, Saône-et-Loire megye és Vosges megye vele határos településeiből áll. Ebben a kelet-közép-franciaországi régióban jelentős tejelőszarvasmarha-tenyésztés folyik. A jelentős hőmérséklet-ingadozással, valamint az év során egyenletesen eloszló, de tavasszal bőséges csapadékmennyiséggel jellemzett éghajlat kedvez a fű növekedésének. A legeltetésben rejlő lehetőségek kiaknázása a gazdaságok takarmány-önellátásra szakosodott tejtermelésével, valamint a helyben meghonosított szarvasmarhafajtákból álló állományok tenyésztésével valósul meg. Az ezen a területen termelt tej a tejszín, a vaj és a sajtá feldolgozható főzőtt tej előállításának kedvező tulajdonságokkal rendelkezik.

A legeltetésben rejlő lehetőségek helyi kiaknázását a tejelő tehenek alaptakarmány-adagja szabályozza, amely túlnyomórészt a gazdaság területén előállított takarmányból áll. A Montbéliarde, a francia Simmental és a Vosgienne helyi szarvasmarhafajták a tejelő állománynak több mint kétharmadát teszik ki.

A „Cancoillotte” régóta az Ain megyétől a volt Lotaringiáig, az Alpok és a Vogézek előhegységeiig terjedő területen fekvő alacsony vidékek (síkságok és völgyek) jellemzője. A tej (tejszín – vaj – sajt) feldolgozása mindig is fontos tevékenység volt a gazdaságokban, és kettős célt szolgált: háztartási és kereskedelmi célt. A megélhetéshez szükséges tejmennyiséget megtartották, a fennmaradó mennyiséget pedig a családi tejüzemben kezelték.

A tejszín gyakran a vaj készítéséhez tartották fenn, míg a főlözött tejet egy önmagában nem fogyasztható, és a „Cancoillotte” formában történő fogyasztás céljából érlelést, majd olvasztást igénylő sajt (ún. „metton”) készítéséhez használták fel.

Amíg nem léteztek szövetkezeti tejüzemek, a „Cancoillotte” volt a háztartásokban kizárólagosan használt „sajt”. A „metton” elnevezésű készítményt a régió piacain is forgalmazták.

A helyi tejüzemek megőrizték a tejszín és vaj előállításának hagyományát, ezért rendelkeznek főlözött tejjel, amelynek egyik következetes felvevőpiacát a „metton” előállítása jelenti.

A „Cancoillotte” főbb jellemzői a következők:

- a késztermék maradékzsír-tartalmának nagyon alacsonynak, 15 % alattinak kell lennie;
- állaga félig folyékony és krémes közötti, és kissé ragadós;
- illata és zamata tejre és vajra emlékeztet, élesztőt idéző enyhe ízjeggyel.

A termék sajátosságai a különleges technológiából fakadnak (főlözött tej felhasználása, sajtrögök érlelése, víz és korlátozott mennyiségű olvasztott vaj hozzáadása).

A legeltetésben rejlő lehetőségek helyi kiaknázása és a helyi szarvasmarhafajták alkalmazása révén nagyon magas zsírtartalmú tej állítható elő, amelynek zsírtartalmára kifejezetten nagy a kereslet. E zsír lipolízis útján történő denaturálásának elkerülése érdekében a tejtermelés hagyományosan a tejüzemek közelében, egy körülhatárolt területen történik. A tejszín és vaj előállítása céljából kivont zsír minősége miatt egy különleges technológia alakult ki a főlözött tej meghatározott terméké – „Cancoillotte” – történő feldolgozása érdekében.

A legeltetésben rejlő lehetőségek helyi kiaknázása és a helyi szarvasmarhafajták alkalmazása lehetővé teszi a franciaországi átlagnál magasabb fehérjetartalmú tej előállítását is. A „metton” előállításához használt tej magas fehérjetartalma a szóban forgó sajt készítés sikerének záloga. A köztes termék („metton”) minősége lehetővé teszi a jó érzékszervi minőségű késztermék, a „Cancoillotte” előállítását.

Az alvadék gyors érlelésének szakszerű elvégzéséhez különleges gyártási és olvasztási szaktudást alkalmaznak annak köszönhetően, hogy a sajterlelő figyelemmel kíséri a „metton” vizuális megjelenését, ízét és illatát. A főlözött tejből készült sajtnak („metton”) az érlelést követően már rendelkeznie kell a „Cancoillotte” végső ízéért felelős sajátosságokkal: tejre és vajra emlékeztető illattal és zamattal, élesztőt idéző enyhe ízjeggyel.

Ezt a főlözött tejből előállított sajtot olyan arányban kell vajjal olvasztani, amely lehetővé teszi, hogy a késztermék zsírtartalma alacsony legyen. A sajtok olvasztása kiemelkedő szaktudást igényel, és minden sajtolvasztó saját „mesterfogással” rendelkezik, amely minden sajtüzemben hagyományozódik, lehetővé téve a „Cancoillotte” sajátos állagának elérését.

Mivel a „metton” érlelése élesztőt idéző, erőteljes ízjegy kialakulásához vezethet, a Franche-Comté-beliek az általuk készített „Cancoillotte”-ot oly módon ízesítették, hogy a „metton” olvasztásakor otthon rendelkezésre álló összetevőket – különösen fokhagymát, mogoróhagymát, bort, diót, metélőhagymát, gombát – helyzetek a serpenyőbe. A bor hozzáadása szintén hagyományos, korábban a termék folyékonyra tételéhez használták.

A „Cancoillotte” sajátossága főként a korábbi és jelenlegi hírnevében rejlik, amely az eredetéhez kapcsolódik.

A Dondaine-féle (1978-ban kiadott) „Atlas Linguistique et Ethnographique de La Franche-Comté” (Franche-Comté nyelvészeti és etnográfiai atlasza) szerint a szó rendszeresen és régóta (legalább a XIX. század óta) használatos.

A „Cancoillotte” egészen az egykori Franche-Comté határaiig, sőt azon túl is általánosan elterjedt.

A „Cancoillotte” ipari gyártása az első világháború után kezdődött, de főként a XX. század közepén fejlődött.

Az 1939–1945 közötti háború során a régió lakosai a „Cancoillotte” beszerzésére jogosító speciális élelmiszerjeggyel rendelkeztek.

A „Cancoillotte”-ról a hagyományos termékekkel foglalkozó művek mindig említést tesznek, például a Franciaország kulináris örökségét ismertető kalauz (Inventaire du patrimoine culinaire de la France) Albin Michel/Cnac kiadó gondozásában 1993-ban megjelent, „Franche-Comté: produits du terroir et recettes traditionnelles” (Franche-Comté: tájjellegű termékek és hagyományos receptek) című kötete. A „Cancoillotte”-ról rendszeresen szólnak újságcikkek (például: „L’Est Républicain – 2015. november 24. – Bientôt au tour de la „Cancoillotte”? (Hamarosan a „Cancoillotte-ra kerül a sor?”), illetve tudósít róla az országos sajtó, például a legnagyobb francia televíziócsatorna híradójában (<https://www.facebook.com/watch/?v=855699664847425>). A nagyközönségnek szánt gasztronómiai honlapokon számos, a „Cancoillotte” felhasználásával készült recept található: a www.marmiton.org/ honlapon 58 olyan recept található, amely a „Cancoillotte” felhasználására épül, a www.cuisineaz.com/ honlapon 43 ilyen recept található. A „Cancoillotte” helyi versenyeken, sőt a Concours Général Agricole elnevezésű országos mezőgazdasági versenyen is jelen van, ahol két kategóriában osztanak érmet: natúr „Cancoillotte” és ízesített „Cancoillotte” (<https://palmares.concours-general-gricole.fr/produits>).

A termék felhasználóbarát, népszerű megjelenése, valamint a szó dallamossága számos regionális költőt és énekest megragadott. A „Cancoillotte” -ról egy nemzetközi hírnévnek örvendő művész, H. F. Thieffaine is énekel (íme egy 2015-ös koncertrészlet: https://www.youtube.com/watch?v=M1_uhIhhAMw).

A hagyományosan főként Franciaország északkeleti és középső részéig – Lotaringiától Bresse-ig – fogyasztott „Cancoillotte”-ot gyakran más regionális specialitások kísérik, mint például a „Saucisse de Morteau” vagy a „Saucisse de Montbéliard” kolbász.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-Cancoillotte-211006.pdf>
