

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyása nyomán módosított egységes dokumentum közzététele az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban

(2022/C 234/07)

Az Európai Bizottság a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (2) bekezdése harmadik albekezdésének megfelelően jóváhagyta ezt a kisebb jelentőségű módosítást.

A szóban forgó kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem a Bizottság eAmbrosia adatbázisában tekinthető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Roquefort”**EU-szám: PDO-FR-0131-AM05 – 2022.02.18.****OEM (X) OFJ ()****1. Elnevezés(ek)**

„Roquefort”

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 „Roquefort” a helyi hagyományhű, bevett szokásoknak megfelelően kizárólag nyers teljes juhtejből készített és gyártott, eresztes tésztájú, képpenészes sajt.

A préseletlen, nyers, *Penicillium roqueforti* spórakkal beoltott, érlelt és sózott, nedves héjú tészta 100 gramm szárazanyagban legalább 52 gramm zsírt, illetve 100 gramm érett sajtban legalább 55 gramm szárazanyagot tartalmaz.

A sajt 19–20 cm átmérőjű, 8,5–11,5 cm magas, 2,5–3 kg súlyú, henger alakú.

A sajtészta lágy állagú és jól összetapadó, egyenletesen kékeszöld eresztesű, nagyon sajátos zamatú, enyhén penészillatú, tiszta és jellegzetes ízű.

A sajtot a készítésétől számított legalább 90 napig érlelik és pihentetik.

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

A felhasznált tej a Lacaune fajtához tartozó tejelő juhokból álló tejelő állományoktól származik.

(¹) HLL 179., 2014.6.19., 17. o.

A juhokat hagyományosan füvet, szalastakarmányt és gabonaféléket tartalmazó takarmánnyal táplálják, amely szárazanyagban és éves alapon számítva legalább háromnegyed részben a földrajzi területről származik.

A származási helytől függetlenül a juhoknak és az állomány megújítása céljából tartott jerkebárányoknak szánt, a gazdaságon kívülről beszerzett takarmányok, gabonafélék és kiegészítő takarmányok mennyisége – a szalmán és a bérben darált vagy ezekkel egyenértékű őrleményeken kívül – nyájanként és évente számítva, szárazanyag-tartalomban kifejezve átlagosan nem haladja meg a tejelő juhonkénti 200 kg-ot.

A takarmányok, különösen a kiegészítő takarmányok nem feltétlenül származnak teljes egészében a földrajzi területről, mivel kevés a növénytermesztésre alkalmas talaj, és a gyakori nyári aszályokkal jellemzett éghajlati viszonyok korlátozzák a termesztésüket.

Amikor rendelkezésre áll fű, és amint az időjárás feltételek azt lehetővé teszik, napi rendszerességgel kötelező a legeltetés.

Istállózás idején az egyedek napi takarmányadagjának a nyájra vetített átlagban legalább egy kilogramm, szénából származó szárazanyagot kell tartalmaznia.

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

A tejtermeléstől a sajtok pihentető érleléséig terjedő összes műveletet a földrajzi területen végzik.

Az érlelés a Combalou-hegy sziklatörmelék-lejtőinek körzetében (Roquefort-sur-Soulzon település) található barlangpincékben történik, mely körzetet a Millau-i Elsőfokú Bíróság 1961. július 12-én hozott ítélete alapján határozták meg.

Az érlelést követően a pihentető érlelés kizárólag Roquefort-sur-Soulzon településen történik.

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

A „Roquefort” darabolása megengedett.

A sajt csomagolás előtti tárolása, darabolása, védőcsomagolása, előcsomagolása és csomagolása kizárólag Roquefort-sur-Soulzon településen történhet a következő okokból:

- A „Roquefort” épségének biztosítása érdekében: figyelembe véve, hogy a sajt Roquefort-sur-Soulzon településen történő pihentető érlelése során a hőmérséklet akár a -5°C -t is elérheti, fontos, hogy a sajt darabolásakor és szállítás előtti védőcsomagolásakor különösen nagy figyelmet fordítsanak a hűtési lánc betartására, és a termék bármilyen minőségromlásának megakadályozása érdekében elkerüljék a „Roquefort” sajt hirtelen hőmérsékletváltozásait.
- Kizárólag a lehető legrövidebb időn belül, közvetlenül a sajtaknak a pihentető érlelésre szolgáló, meghatározott hőmérsékletű helyiségekből történő kihozatalát követően történő csomagolás teszi lehetővé, hogy a „Roquefort” jellegzetes fizikai és érzékszervi tulajdonságait az érlelés és a pihentető érlelés után egészen a fogyasztóig megőrizték. E cél elérése érdekében a csomagolóüzemek ugyanazon a településen találhatóak, mint a meghatározott hőmérsékletű helyiségek. A „Roquefort” sajt ugyanis sérülékeny termék, amelyet fénytől védve, nagyon hosszan kell érlelni és pihentetni. Az érlelésen és pihentető érlelésen átesett, tehát fogyasztásra kész sajtot csak nagyon kevés mozgatásnak teszik ki a terméket különösen jól ismerő dolgozók, és a terméket a lehető legrövidebb időn belül védőcsomagolással látják el, hogy elkerüljék a kiszáradás, az oxidálódás vagy a rendellenes elszíneződések megjelenésének kockázatát.
- Ahhoz, hogy a „Roquefort” mikrobiológiai egészségügyi minősége a fogyasztóig biztosítható legyen, fontos, hogy a sajt az egyes gyártási tételek azonosításának köszönhetően (a sajt mélynyomással történő megjelölése) a darabolás, a védőcsomagolás, az előcsomagolás és a csomagolás során mindvégig, egészen a fogyasztónak szánt végtermékig nyomon követhető és ellenőrizhető legyen. Ezek a műveletek különleges szakértelmet igényelnek és közvetlen hatással vannak ennek a nyers tejből készült sajtaknak a minőségére.

A darabolásra és csomagolásra vonatkozó fenti rendelkezések nem alkalmazandók a sajtot forgalmazó olyan üzletekre, ahol a 2011. október 25-i 1169/2011/EK rendelet meghatározásának megfelelően az értékesítés helyszínén a fogyasztó kérésére vagy pedig közvetlen értékesítés céljára kerül sor a sajtak darabolására/csomagolására.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

Az egészben vagy darabolva forgalomba hozott „Roquefort” sajtok csomagolásán – az élelmiszerek címkézésére és kiszerezésére vonatkozó jogszabályokban előírt kötelező feliratokon kívül – szerepelnie kell:

- a „Roquefort” eredetmegjelölésnek, a címkén található legnagyobb betűméret legalább kétharmadának megfelelő betűmérettel,
- az Európai Unió OEM-logójának, ugyanabban a látómezőben.

Ezeket a jelöléseket a sajtot tartalmazó dobozokon, illetve egyéb csomagolóanyagokon is fel kell tüntetni.

A kérelmező csoport kollektív védjegyét, a „brebis rouge”-t szintén fel kell tüntetni a címkén. Azokon a címkéken, amelyeken az OEM szimbólum színesben szerepel, a kollektív védjegyet szintén színesben kell feltüntetni; azokon a csomagolásokon, amelyeken a szimbólum fekete-fehérben vagy negatív képként jelenik meg, a kollektív védjegyet is fekete-fehérben vagy negatívként kell szerepeltetni.

E kollektív védjegy, valamint az egyéb különleges kereskedelmi, illetve a gyártásra vonatkozó jelölések, továbbá a cégnevek és a cégjelzések kivételével a címkén, a reklámanyagokban, a számlákon vagy a kereskedelmi dokumentumokban tilos minősítő jelzőt vagy bármely egyéb szót fűzni a „Roquefort” elnevezéshez.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Aude megye:

Belpech*, Brousses-et-Villaret, Castans, Caudebronde, Cenne-Monestiés, Cuxac-Cabardès, Fanjeaux*, Fontiers-Cabardès, Fraisse-Cabardès, Labastide-Esparbairénque, Lacombe, Laprade, Lespinassière, Les Martyrs, Mas-Cabardès, Mayreville, Miraval-Cabardès, Montolieu, Pradelles-Cabardès, Roquefère, Saint-Denis, Saissac, La Tourette-Cabardès, Verdun-en-Lauragais, Villardonnell, Villemagne települések.

Aveyron megye:

Causse-Comtal, Causses-Rougiers, Ceor-Ségala, Millau-1, Millau-2, Monts du Réquistanais, Nord-Lézézou, Raspes et Lévezou, Rodez-2, Rodez-Onet, Vallon, Saint-Affrique, Tarn és Causses járások.

Les Albres, Anglars-Saint-Félix, Asprières, Auzits, Le Bas Ségala, Belcastel, Bertholène, Bessuéjols, Bor-et-Bar, Bournazel, Brandonnet, La Capelle-Bleys, Castelmarty, Castelnau-de-Mandailles*, Compolibat, Conques-en-Rouergue*, Crespin, Drulhe, Escandolières, Espalion, La Fouillade, Gaillac-d'Aveyron, Galgan, Goutrens, Laissac-Sévérac l'Église, Lanuéjols, Lassouts, Lescure-Jaoul, Lugan, Lunac, Maleville, Mayran, Millau, Montbazens, Morlhon-le-Haut, Najac, Palmas d'Aveyron, Peyrusse-le-Roc, Pierrefiche, Pomayrols, Prades-d'Aubrac*, Prévinières, Privezac, Rieupeyroux, Rignac, Rodez, Roussennac, Saint-André-de-Najac, Saint-Côme-d'Olt, Saint Geniez d'Olt et d'Aubrac, Sainte-Eulalie-d'Olt, La Salvétat-Peyralès, Sanvensa, Sébrazac, Sonnac, Tayrac, Valzergues, Vaureilles, Villecomtal, Vimenet települések.

Gard megye:

Alzon, Blandas, Campestre-et-Luc, Causse-Bégon, Dourbies, Lanuéjols, Montdardier, Revens, Rogues, Saint-Sauveur-Camprieu, Trèves, Vissec települések.

Hérault megye:

Les Aires, Avène, Bédarieux, Le Bousquet-d'Orb, Brenas, Cambon-et-Salvergues, Camplong, Carlencas-et-Levas, Cassagnoles, Castanet-le-Haut, Le Caylar, Ceilhes-et-Rocozels, Colombières-sur-Orb, Combes, Courniou, Le Cros, Dio-et-Valquières, Ferrals-les-Montagnes, Fraisse-sur-Agout, Graissessac, Hérépian, Joncels, Lamalou-les-Bains, Lauroux, Lavalette, Liausson, Lodève, Lunas, Mérifons, Mons, Mourèze, Octon, Olargues, Olmet-et-Villecun, Pégairolles-de-l'Escalette, Pézènes-les-Mines, Les Plans, Le Poujol-sur-Orb, Le Pradal, Prémian, Le Puech, Riols, Les Rives, Romiguières, Roqueredonde, Rosis, Saint-Étienne-d'Albagnan, Saint-Étienne-Estréchoux, Saint-Félix-de-l'Héras, Saint-Geniès-de-Varensal, Saint-Gervais-sur-Mare, Saint-Julien, Saint-Martin-de-l'Arçon, Saint-Maurice-Navacelles, Saint-Michel, Saint-Pierre-de-la-Fage, Saint-Pons-de-Thomières, Saint-Vincent-d'Olargues, Salasc, La Salvétat-sur-Agout, Sorbs, Le Soulié, Taussac-la-Billière, La Tour-sur-Orb, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Valmascle, Verreries-de-Moussans, Vieussan, Villemagne-l'Argentière települések.

Lozère megye:

Chirac járás.

Allenc, Badaroux, Banassac-Canilhac, Les Bondons, Brenoux, La Canourgue, Cans et Cévennes*, Chadenet, Chanac, Florac Trois Rivières*, Fraissinet-de-Fourques, Gatuzières, Gorges du Tarn Causses, Les Hermaux, Hures-la-Parade, Ispagnac, Lachamp-Ribennes*, Lanuéjols, Laval-du-Tarn, La Malène, Marvejols, Mas-Saint-Chély, Massegros Causses Gorges, Mende, Meyrueis, Monts-de-Randon*, Le Rozier, Saint-Bauzile, Saint-Étienne-du-Valdonnez, Saint-Pierre-de-Nogaret, Saint-Pierre-des-Tripiers, Saint-Saturnin, Sainte-Hélène, La Tieule, Trélans, Vebron települések.

Tarn megye:

Carmaux-1 Le Ségala, Les Hautes Terres d'Oc, Mazamet-1, Mazamet-2 Vallée du Thoré, La Montagne noire járások.

Alban, Amarens*, Ambialet, Arifat, Arthès*, Bellegarde-Marsal*, Bernac*, Brousse, Burlats, Cagnac-les-Mines, Carmaux, Castanet, Castelnau-de-Lévis*, Castres, Cestayrols*, Cordes-sur-Ciel*, Curvalle, Dénat*, Fauch, Le Fraysse, Le Garric, Graulhet*, Labessière-Candeil, Lacapelle-Ségalar, Laparrouquial, Lasgraisse*, Lautrec, Lempaut*, Lescure-d'Albigeois, Lombers, Mailhoc*, Massals, Mazamet, Miolles, Monestiés, Montfa, Montirat, Montredon-Labessonnié, Mont-Roc, Mouzens*, Mouzieys-Panens*, Navès*, Paulinet, Peyregoux*, Poulan-Pouzols, Pratviel*, Puéchoursi*, Puy-laurens*, Rayssac, Réalmont, Roquecourbe, Rouffiac, Saint-André, Saint-Christophe, Saint-Jean-de-Vals, Saint-Julien-du-Puy, Saint-Marcel-Campes, Saint-Martin-Laguépie, Saint-Salvy-de-la-Balme, Sainte-Croix, Salles, Le Ségur, Sieurac, Soual, Souel*, Técou*, Teillet, Terre-de-Bancalié, Tréviens, Vénès, Villefranche-d'Albigeois, Viviers-lès-Montagnes települések.

* E települések csak részben tartoznak a földrajzi területhez.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Roquefort” a Lacaune fajtájú juhok nyers teljes tejéből készül, amely juh fajta tökéletesen alkalmazkodott a földrajzi terület környezeti feltételeihez. A sziklatörmelék-lejtőkbe vájt, az azonos nevű falu alatt húzódó érlelő pincékben kialakultak a nélkülözhetetlen alapfeltételek ahhoz, hogy a *Penicillium roqueforti* kifejlődhessen a sajtban, és felfedje annak jellegzetes ízét. A lassú pihentető érlelés következő szakasza során a sajt fokozatosan eléri sima állagát és optimális érzékszervi jellemzőit.

A földrajzi terület a Massif Central közepes magasságban fekvő déli hegyi és heglábi területeinek, és a hegységen belüli medencéknek felel meg. Az éghajlatot, amelyet meghatároz a 400 m feletti magasság, a mediterrán és atlanti hatások elegye alakítja. Az éghajlatot a növényzet tavaszi sarjadását hátráltató hosszú telek és nyári aszályok jellemzik, amelyeket gyakran még súlyosabbá tesz a talaj alacsony vízkészlete. A herciniai hegységképződésből származó geológiai szubsztrátumok vagy a mezozoikum kori mészkőlerakódások, illetve az erózió következtében a domborzat gyakran dimbes-dombos és a talajban sok a kő. A földrajzi területen kifutóval ellátott legelőterületek és gyepterületek találhatók. A meglehetősen kevés növénytermesztésre alkalmas földterületet időszakos gyepterületként és sajtát felhasználásra szánt gabonafélék termesztésére használják.

A „Roquefort” sajt érlelésére használt, Roquefort-sur-Soulzon falu alatt húzódó pincéket teljes egészében a Combalou-hegy mészkőfalainak lábánál lévő sziklatörmelék-lejtőkbe vájták, amelyen az évszázadok folyamán vetődések alakultak ki és beomlások történtek. E sziklatörmelék-lejtők repedésein, a fleurine-nek nevezett valódi természetes kúrtókon keresztül friss és nedves, többnyire erős légáramlat érkezik. A kúrtók ugyanis a külső hőmérséklet és a légnyomás ingadozásait követve működnek, akárcsak egy nedves és hideg levegőt előállító hatalmas generátor: a talajba beáramló levegőt lehűtik az északkeleti irányban húzódó sziklák hideg falai; a levegő leáramlik a sziklatörmelék-lejtő alja felé, és a felszín alatti vízréteggel érintkezve nedvességet vesz fel. A kúrtók így egy különleges természetes mikroklímát hoznak létre, tartanak egyensúlyban és tartanak fenn a barlangpincékben, amelyekben kifejlődött a *Penicillium roqueforti*.

A „Roquefort” eredete igen régi időkre nyúlik vissza. Már 1070-ben megemlítték az Aveyron megyei Conques-i Apátság okiratgyűjteményében. 1666-ban a Toulouse-i Parlament határozata a „Roquefort” védelme érdekében VI. Károly óta adományozott összes királyi privilégiumot megerősítette, és Roquefort-sur-Soulzon lakosai számára kizárólagos jogot biztosított a „Roquefort” sajt érlelésére. A XVIII. században Diderot és d'Alembert a „sajtok királyának” kiáltotta ki a „Roquefort”-t. Ezt követően a „Roquefort” sajt érlelését számos ítélettel korlátozták kizárólag a Combalou-hegy sziklatörmelék-lejtőinek körzetére. A Parlament 1925. július 26-án szavazta meg azt a törvényt, amelynek köszönhetően a „Roquefort” lett az első eredetmegjelöléssel ellátott sajt.

A földrajzi területen meghonosodott tenyésztési rendszer a „Roquefort” jellegzetessége. Alapját a Lacaune fajtájú juhok tartása és a gazdaság közelében található takarmányforrások kiaknázása, továbbá a vándorlegeltetési rendszerek mellőzése képezi. A Lacaune juh rendkívül jól alkalmazkodott a környezetéhez. A háti részre koncentrálódó gyapjúja a nyári időszakban védelmet biztosít az állatnak a tűző napsugárzás ellen, mindemellett lehetővé teszi számára, hogy elviselje a hőséget. Patái jól bírják a köves talajt. Ennek köszönhetően a legeltetési időszakban a lehető legjobban ki tudja aknázni a földrajzi terület gyakran gyenge tápértékű növényzetét. A földrajzi területen évtizedek óta végzett tenyész kiválasztási munkának köszönhetően a Lacaune fajtájú juh tejelő tulajdonságai mára elismertté váltak. A juhokat hagyományos módszerekkel tartják, táplálásukhoz a földrajzi területen található kifutókat, időszakos és állandó gyepterületeket használják legeltetésre és takarmánykészletek készítésére. A gazdaságon kívülről történő takarmánybeszerzések korlátozottak.

A „Roquefort” előállítását sajátos szakértelmet kíván. A sajtot nyers teljes tejből készítik. A sajtészta beoltására szánt *Penicillium roqueforti* porokat és penészkulturákat a Roquefort-sur-Soulzon település természetes barlangpincéinek mikroklímájában hagyományosan tenyésztő törzsekből állítják elő. A csepegtetés préselés nélkül történik. A tésztát levegőztetés céljából megszurkálják. Ezt követően a „Roquefort” sajtot a Combalou-hegy sziklatörmelék-lejtőinek körzetében található barlangpincékben érlelik, amelyeket a *Penicillium roqueforti* megfelelő kifejlődéséhez szükséges idő alatt természetesen átjárnak a friss és nedves légáramlatok. Ezt követően a *Penicillium roqueforti* fejlődésének lassítása érdekében a sajtot védőburkolatba helyezik, és fejlődése lassú pihentető érlelés keretében folytatódik tovább.

A „Roquefort” kizárólag nyers teljes juhtejből készítik, a készítésétől számított legalább kilencven napig érlelt és pihentetett, éreztetett, kékeszöld tésztájú, kékeszöld sajt.

A sajt lágy állagú, egyenletesen kékeszöld éreztetű, nagyon sajátos zamatú, enyhén penészillatú, tiszta és jellegzetes ízű.

A Lacaune fajta használata, a hagyományos tenyésztési rendszer és a földrajzi terület erőforrásain alapuló takarmányozás kihat a juhtej összetételére, különösen a tej aromákat hordozó zsírsav-tartalmára. A nyers állapotban felhasznált tej hozzájárul a „Roquefort” különleges zamatához, amelyet a *Penicillium roqueforti* még jobban kiemel az érlelés és a pihentető érlelés során.

Mivel a „Roquefort” sajtot nyers teljes tejből készítik, ez folyamatos igazodást követel meg a sajt készítőitől. A sajt készítés során alkalmazott szakmai fogások, mint például a préselés nélküli csepegtetés, minek következtében egyenletes lyukak keletkeznek a sajt tésztájában, valamint a szurkálás, amely elősegíti a levegő behatolását a sajtba, az érlelés során elengedhetetlenek az egyenletes éreztetű kékeszöld tésztát eredményező *Penicillium roqueforti* fejlődéséhez.

A Combalou-hegy sziklatörmelék-lejtőiben kialakított és a kürtőknek köszönhetően jól szellőző érlelőpincék a „Roquefort” sajt érlelésének különösen kedvező, természetes fizikai és biológiai feltételeket kínálnak. Ebben a különleges klímában igen kedvező környezet alakul ki a *Penicillium roqueforti* fejlődéséhez. A penész elterjed a sajtban, és átalakítja, kékeszöldre színezi és ízletessé teszi annak tésztáját.

Az érlelést követő lassú pihentető érlelés során alakul ki a „Roquefort” lágy textúrája, és a pihentető érlelés lehetővé teszi, hogy a legalább kilencven napos időszak végére teljesen kibontakozzon a sajt rendkívül különleges, enyhe penészillattal kísért zamata.

Hivatkozás a termék leírás közzétételére

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ce7087ff-374d-4ef9-bb80-df1367047144