

Az Európai Unió Hivatalos Lapja

C 64



Magyar nyelvű kiadás

Tájékoztatások és közlemények

60. évfolyam

2017. február 28.

Tartalom

II Közlemények

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL
SZÁRMAZÓ KÖZLEMÉNYEK

Európai Bizottság

2017/C 64/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám: M.8263 – Sharp/Skytec UMC) ⁽¹⁾	1
--------------	--	---

IV Tájékoztatások

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL
SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

Tanács

2017/C 64/02	Értesítés a Fehéroroszországgal szembeni korlátozó intézkedésekről szóló 2012/642/KKBP tanácsi határozatban, illetve a Fehéroroszországra vonatkozó korlátozó intézkedésekről szóló 765/2006/EK tanácsi rendeletben előírt korlátozó intézkedések hatálya alá tartozó személyek részére	2
2017/C 64/03	Értesítés a Fehéroroszországra vonatkozó korlátozó intézkedésekről szóló 765/2006/EK tanácsi rendeletben előírt korlátozó intézkedések hatálya alá tartozó érintettek részére	3

HU

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

Európai Bizottság

2017/C 64/04	Euroátváltási árfolyamok	4
2017/C 64/05	Bizottsági javaslatok visszavonása	5

V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2017/C 64/06	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.8361 – Qatar Airways/Alisarda/Meridiana) ⁽¹⁾	6
2017/C 64/07	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.8257 – NN Group/Delta Lloyd) ⁽¹⁾	7

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2017/C 64/08	Módosítás 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	8
--------------	--	---

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

II

(Közlemények)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ KÖZLEMÉNYEK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése**(Ügyszám: M.8263 – Sharp/Skytec UMC)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2017/C 64/01)

2017. február 15-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32017M8263 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

IV

(Tájékoztatók)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

TANÁCS

Értesítés a Fehéroroszországgal szembeni korlátozó intézkedésekről szóló 2012/642/KKBP tanácsi határozatban, illetve a Fehéroroszországra vonatkozó korlátozó intézkedésekről szóló 765/2006/EK tanácsi rendeletben előírt korlátozó intézkedések hatálya alá tartozó személyek részére

(2017/C 64/02)

Az alábbi információt hozzuk azon személyek és szervezetek tudomására, akik a (KKBP) 2017/350 tanácsi határozattal ⁽¹⁾ módosított, a Fehéroroszországgal szembeni korlátozó intézkedésekről szóló 2012/642/KKBP tanácsi határozat ⁽²⁾ mellékletében, valamint a Fehéroroszországra vonatkozó korlátozó intézkedésekről szóló 765/2006/EK tanácsi rendelet ⁽³⁾ I. mellékletében szerepelnek.

Az Európai Unió Tanácsa a fent említett mellékletekben szereplő személyek és szervezetek jegyzékének felülvizsgálatát követően megállapította, hogy a 2012/642/KKBP határozatban, illetve a 765/2006/EK rendeletben előírt korlátozó intézkedéseket továbbra is alkalmazni kell az érintett személyekre. Az érintett személyek jegyzékbe vételének indokolása az említett mellékletek vonatkozó rovataiban szerepel.

A Tanács felhívja az érintett személyek figyelmét arra a lehetőségre, amely szerint az érintett tagállam(ok) illetékes hatóságainál a 765/2006/EK rendelet II. mellékletében felsorolt honlapokon található információk alapján kérvényezhetik, hogy engedélyezzék a befagyasztott pénzeszközök alapvető szükségletekre vagy konkrét kifizetésekre történő használatát (vö. a rendelet 3. cikkével).

Az érintett személyek 2017. december 31. előtt kérvényezhetik a Tanácsnál a jegyzékbe vételükről szóló döntés felülvizsgálatát. A kérvényt az igazoló dokumentumokkal együtt az alábbi címre kell küldeni:

Council of the European Union

General Secretariat

DG C 1C

Rue de la Loi/Wetstraat 175

1048 Bruxelles/Brussel

BELGIQUE/BELGIË

e-mail: sanctions@consilium.europa.eu

A Tanács a korlátozó intézkedések hatálya alá tartozó személyek és szervezetek jegyzékének a 2012/642/KKBP tanácsi határozat 8. cikkének (2) bekezdésével, illetve a 765/2006/EK tanácsi rendelet 8a. cikkének (4) bekezdésével összhangban elvégzett következő felülvizsgálatakor figyelembe fogja venni a beérkezett észrevételeket.

⁽¹⁾ HL L 285., 2012.10.17., 1. o.

⁽²⁾ HL L 50., 2017.2.28., 81. o.

⁽³⁾ HL L 134., 2006.5.20., 1. o.

Értesítés a Fehéroroszországra vonatkozó korlátozó intézkedésekről szóló 765/2006/EK tanácsi rendeletben előírt korlátozó intézkedések hatálya alá tartozó érintettek részére

(2017/C 64/03)

Az Európai Unió Tanácsa a 45/2001/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 12. cikkének megfelelően az alábbi információt hozza az érintettek tudomására:

Ennek az adatkezelési műveletnek a jogalapja a 765/2006/EK tanácsi rendelet ⁽²⁾.

Az adatkezelési művelet adatkezelője az Európai Unió Tanácsa, melynek képviselőt a Tanács Főtitkársága C. Főigazgatóságának (Külgügyek, Bővítés és Polgári Védelem) főigazgatója látja el, az adatkezelési művelettel megbízott szolgálat pedig a C. Főigazgatóság 1C egysége. Utóbbi elérhetősége:

Council of the European Union
General Secretariat
DG C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Az adatkezelési művelet célja a 765/2006/EK rendeletben meghatározott korlátozó intézkedések hatálya alá tartozó személyek jegyzékének összeállítása és naprakészé tétele.

Az érintettek azok a természetes személyek, akik megfelelnek a jegyzékbe vétel említett rendeletben meghatározott kritériumainak.

Az összegyűjtött személyes adatok magukban foglalják az érintett személy megfelelő azonosításához szükséges adatokat, az indokolást, továbbá valamennyi ezzel kapcsolatos adatot.

Az összegyűjtött személyes adatok szükség esetén megoszthatók az Európai Külügyi Szolgálattal és a Bizottsággal.

A 45/2001/EK rendelet 20. cikke (1) bekezdésének a) és d) pontjában előírt korlátozások sérelme nélkül a hozzáférésre irányuló kérelmek, valamint a helyesbítésre irányuló, illetve a kifogást tartalmazó kérelmek a 2004/644/EK tanácsi határozat ⁽³⁾ 5. szakaszával összhangban kerülnek megválaszolásra.

A személyes adatokat az érintettnek a vagyoni eszközök befagyasztása által érintett személyek jegyzékéből való törlésének, illetve az intézkedés érvényessége lejártának időpontjától számított öt évig, vagy a már megkezdett bírósági eljárások időtartama alatt tárolják.

Az érintettek a 45/2001/EK rendeletnek megfelelően az európai adatvédelmi biztoshoz fordulhatnak.

⁽¹⁾ HL L 8., 2001.1.12., 1. o.

⁽²⁾ HL L 134., 2006.5.20., 1. o.

⁽³⁾ HL L 296., 2004.9.21., 16. o.

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2017. február 27.

(2017/C 64/04)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,0587	CAD Kanadai dollár	1,3889
JPY Japán yen	118,87	HKD Hongkongi dollár	8,2164
DKK Dán korona	7,4331	NZD Új-zélandi dollár	1,4701
GBP Angol font	0,85280	SGD Szingapúri dollár	1,4878
SEK Svéd korona	9,5548	KRW Dél-Koreai won	1 200,05
CHF Svájci frank	1,0664	ZAR Dél-Afrikai rand	13,7155
ISK Izlandi korona		CNY Kínai renminbi	7,2756
NOK Norvég korona	8,8383	HRK Horvát kuna	7,4280
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	14 147,30
CZK Cseh korona	27,021	MYR Maláj ringgit	4,6990
HUF Magyar forint	307,69	PHP Fülöp-szigeteki peso	53,193
PLN Lengyel zloty	4,3148	RUB Orosz rubel	61,1026
RON Román lej	4,5129	THB Thaiföldi baht	36,901
TRY Török líra	3,8100	BRL Brazil real	3,2916
AUD Ausztrál dollár	1,3796	MXN Mexikói peso	20,9539
		INR Indiai rúpia	70,6120

⁽¹⁾ Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

BIZOTTSÁGI JAVASLATOK VISSZAVONÁSA

(2017/C 64/05)

Visszavont javaslatok listája

Dokumentum	Intézményközi eljárás	Cím
Gazdasági és pénzügyek, adó- és vámügy		
COM/2011/0121	2011/0058/CNS	Javaslat: A Tanács irányelve a közös konszolidált társaságiadó-alapról (KKTA)

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám: M.8361 – Qatar Airways/Alisarda/Meridiana)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2017/C 64/06)

1. 2017. február 21-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott a Qatar Airways Q.C.S.C. (a továbbiakban: Qatar Airways, Katar) és az Alisarda S.p.A. (a továbbiakban: Alisarda, Olaszország) által tervezett összefonódásról, amely szerint e vállalkozások részesedés vásárlása útján közös irányítást szereznek az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében egy újonnan alapított holdingtársaság (HoldCo) felett, melyhez az Alisarda biztosítja a Meridiana fly S.p.A. (a továbbiakban: Meridiana, Olaszország) teljes, forgalomban lévő jegyzett tőkéjét.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a Qatar Airways esetében: teljes körű szolgáltatást nyújtó légitársaság, mely légi személy- és teherszállítási célú, nemzetközi menetrend szerinti járatokat üzemeltet a Hamad nemzetközi repülőtéren (Doha, Katar) működő csomópontján keresztül; a Qatar Airways a Oneworld légiszövetség tagja és olyan kiegészítő szolgáltatásokat is nyújt, mint pl. légijármű-karbantartási szolgáltatások és földi kiszolgálás, elsősorban Dohában,
- az Alisarda esetében: légi személyszállítási célú, menetrend szerinti és charter járatok üzemeltetése, utazásszervezés, légijármű-karbantartási szolgáltatások és repülőtéri igazgatási szolgáltatások nyújtása a leányvállalatain, pl. a Meridiana vállalkozáson keresztül,
- a Meridiana esetében: személy- és teherszállítási célú, menetrend szerinti és charter járatok üzemeltetése elsősorban európai és észak-afrikai desztinációkba, és néhány amerikai és ázsiai desztinációba; a Meridiana leányvállalatai a következők: i. Air Italy Holding S.r.l. és Air Italy S.p.A., melyek nem üzemeltetnek (menetrend szerinti vagy charter) járatokat, de légi járműveket adnak bérbe a Meridiana vállalkozásnak; ii. Meridiana Maintenance S.p.A., légijármű-karbantartási szolgáltatásokat nyújt a Meridiana vállalkozásnak és harmadik feleknek az olaszországi Olbia repülőtéren; és iii. Wokita S.r.l., olbiai székhelyű utazásszervező, utazási csomagokat kínál Szardíniára és más olaszországi desztinációkba (de máshova nem), továbbá repülőjegy-értékesítési utazási irodaként működik.

3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja.

4. A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az összefonódás kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az észrevételeket az M.8361 – Qatar Airways/Alisarda/Meridiana hivatkozási szám feltüntetése mellett lehet eljuttatni a Bizottsághoz faxon (faxszám: +32 22964301), e-mailben a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu címre vagy postai úton a következő címre:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).

Összefonódás előzetes bejelentése
(Ügyszám: M.8257 – NN Group/Delta Lloyd)
(EGT-vonatkozású szöveg)
(2017/C 64/07)

1. 2017. február 22-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott az NN Group N.V. (Hollandia) által tervezett összefonódásról, amely szerint e vállalkozás nyilvános vételi ajánlat útján teljes irányítást szerez az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében a Delta Lloyd N.V. (Hollandia) felett.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- az NN Group N.V. esetében: élet és nem-életbiztosítások, nyugdíjtermékek, banki és vagyonkezelési szolgáltatások magánszemélyek és vállalatok részére számos európai és Európán kívüli piacon,
- a Delta Lloyd esetében: élet és nem-életbiztosítások, egészségbiztosítások, nyugdíjtermékek, banki és vagyonkezelési szolgáltatások magánszemélyek és vállalatok részére Hollandiában és Belgiumban.

3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja.

4. A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az összefonódás kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az észrevételeket az M.8257 – NN Group/Delta Lloyd hivatkozási szám feltüntetése mellett lehet eljuttatni a Bizottsághoz faxon (faxszám: +32 22964301), e-mailben a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu címre vagy postai úton a következő címre:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Módosítás 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

(2017/C 64/08)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

AZ 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 DE SAVOIE”

EU-szám: PGI-FR-02096 – 2015.11.25.

OEM () OFJ (X)

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

Név: Savoïcime
Cím: Maison de l'Agriculture
52 Avenue des Iles
74994 Annecy Cedex 9
FRANCIAORSZÁG

Tel. +33 450881848
Fax +33 450881833
E-mail: savoicime@haute-savoie.chambagri.fr

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

2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország

3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

- ☐ A termék elnevezése
- ☒ A termék leírása
- ☒ Földrajzi terület
- ☒ A származás igazolása
- ☒ Az előállítás módja
- ☒ Kapcsolat
- ☒ Címkézés
- ☒ Egyéb: a csoportosulásra és az ellenőrző szervre vonatkozó adatok aktualizálása

4. A módosítás típusa

- ☐ Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

- ☒ 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 leírását érintő módosítások

A szakasz felépítése módosult, és a termék hagyományos jellemzőinek tiszteletben tartása érdekében kiegészült az alábbi elemekkel:

- nyers tej használatának előírása az előállításához: ez a gazdasági szereplők által alkalmazott általános gyakorlat kodifikálását jelenti. A hatályos termékleírás nem részletezi a tej kezelését,
- a zsírtartalom a késztermék tömegének arányában kerül meghatározásra (28 %), nem pedig a szárazanyag-tartalom arányában (a hatályos termékleírásban 45 %): ez a nemzeti szabályozásnak megfelelő pontosítás megkönnyíti a fogyasztó tájékoztatását,
- a hatályos szöveget kiegészítve bekerült a termékleírásba a szárazanyag-tartalom (legalább 62 %), valamint a sajt esetében megengedett legmagasabb sótartalom (0,4 g/100 g),
- pontosításra kerültek a sajtkorongok magasságának mérési pontjai, ami könnyebb ellenőrzést tesz lehetővé. „Magassága 25 cm és 30 cm között mozog” helyett „Magassága 14 cm (a peremtől számított minimális függőleges magasság) és 32 cm (maximális függőleges magasság a legmagasabb ponton) között mozog”,
- érzékszervi jellemzők: a hatályos termékleírást kiegészítve pontosításra kerülnek a sajttészta jellemzői. Módosult a buborékok minimális mérete, nagy cseresznye helyett kis cseresznye méretűre. A csoportosulás ezzel a jelenlegi, általa azonosított oltóanyagok használatához és a meleg pincében tartás hosszához kapcsolódóan aktualizálja a buborékok méretét,
- a termékleírás új fogyasztói kiszereleési módokkal bővült: tálcán, szeletelve, korongdarabban, reszelve vagy kockázva. A csoportosulás szándéka, hogy a gazdasági szereplők számára lehetővé tegye a sajt újfajta kulináris felhasználási módjaihoz való igazodást, tiszteletben tartva ugyanakkor a termék sajátosságainak megőrzésével összhangban álló forgalombahozatali gyakorlatokat.

A földrajzi területet érintő módosítások

Az „Emmental de Savoie” OFJ termékleírásának módosítására irányuló kérelem vizsgálata során felmerült, hogy a két Savoie megye közigazgatási határa nem a legmegfelelőbb.

A földrajzi terület úgy módosult, hogy a tényleges előállítási régióra összpontosuljon, amely nem foglalja magában a magashegyi településeket, ahonnan kiveszett az „Emmental de Savoie” sajt előállításának gyakorlata:

- a földrajzi terület szűkítése oly módon, hogy az Savoie és Haute-Savoie megyén belül az „Emmental de Savoie” sajt előállítására szánt tej begyűjtésének és feldolgozásának területét foglalja magában. A földrajzi terület e szűkítése lehetővé teszi a termék adott területtel fennálló kapcsolatának megerősítését és ezáltal a földrajzi terület piemonti régiókban fekvő településekre történő korlátozását, amelyek éghajlati viszonyai kedveznek a fűfélék és a gabonafélék termesztésének, lehetővé téve az egyenletes tejtermelést,
- egy elszigetelt (a meghatározott földrajzi területtel nem érintkező) település – az Ain megyében található Saint-Germain-de-Joux – törlése, ahol már nem folyik termelés,
- 24 további, Ain megyei település és öt, Isère megyei település felvétele. Az OFJ elismerésére irányuló első kérelmet 1993 decemberében benyújtó csoportosulások tevékenységi köre Savoie és Haute-Savoie megyékre korlátozódott. A hatályos termékleírásban körülhatárolt tejtermelési, valamint sajtgyártási és érlelési területek ezért csak a két Savoie megyét érintik, valamint – a tejtermelés vonatkozásában – három, a Rhône folyó túlsó partján, Ain megyében fekvő települést, amelyek a tejuket egy „Emmental de Savoie” sajtot előállító üzembe szállítják. Ugyanakkor a természeti környezet egyforma jellemzői és az azonos gyakorlatok a terület pontosabb körülhatárolását teszik szükségessé, amely magában foglalja a Savoie megyékkel határos településeket. A földrajzi terület egyértelműsítése, egységessége és egybefüggő volta érdekében a terület kiegészül az ugyanazon természeti egységbe tartozó településekkel. Ezt a természeti egységet nyugat felől a Jura hegység első nyúlványai határolják, és termékeny, nagyrészt negyedidőszaki üledékeken képződött talaj jellemzi, éghajlata pedig

félkontinentális, óceáni hatással, ami lehetővé teszi a minőségi takarmány bőséges termesztését. A felvett települések emellett azonos gyakorlatokkal rendelkeznek, és a begyűjtést hagyományosan a hatályos termékfelírásban említett előállítási és érlelési területre irányulóan végzik. Az e hasonló településekről származó tejet, amelyet régóta az előállítási terület sajtüzemeibe szállítják, jelenleg az „Emmental de Savoie” sajttá feldolgozott tejtől elkülönítve kezelik. A termékfelírás módosítása lehetővé teszi, hogy a tejet felhasználják az „Emmental de Savoie” sajt előállításához.

Az „Emmental de Savoie” sajt OFJ javasolt földrajzi területe 501 települést foglal magában, a jelenleg bejegyzett termékfelírásban szereplő 603 település helyett.

Azon elemek módosítása, amelyek igazolják, hogy a termék a földrajzi területről származik

A gazdasági szereplők bejelentési kötelezettségei pontosításra kerültek, hogy jobban szabályozva legyen az ellenőrzések céljából végzett adatrögzítés. Emellett a termék nyomon követésének elősegítését nyomonkövethetőségi rendszer segíti (nyilvántartások vezetése, a sajtok azonosításának elemeit érintő pontosítások).

A termékfelírás kiegészül azzal a kötelezettséggel, hogy valamennyi tejtermelőnek évente nyilatkozatot kell tennie, amelyben az ellenőrzés megkönnyítése érdekében összefoglalja az ellenőrzéshez szükséges adatokat. Bevezetésre kerül emellett az a kötelezettség is, hogy nyilatkozni kell a tejelőállományon kívüli állatoknak szánt, nem megfelelő takarmányok előállításáról, lehetővé téve ezáltal az ellenőrzést.

Az előállítási láncban belüli nyomon követés biztosítása érdekében a feldolgozó- és érlelőüzemeknek havi rendszerességgel kell termelési nyilatkozatokat benyújtaniuk.

Az „– a kazeines címkék ellenőrzése” szövegrész helyébe egy, az azonosító jelölésről szóló bekezdés lép. E megszüvegezés a csoportosulás számára lehetővé teszi az azonosító jelölésnek a technikai fejlődéshez való igazítását. Az „azonosító jelölések” kiadását többé nem a SIGF végzi, hanem a csoportosulás, amely valamennyi arra jogosult gazdasági szereplő számára a kért mennyiségben kiadja a jelöléseket.

Pontosításra került a nem megfelelő sajtok „alacsonyabb osztályba sorolási” eljárása: az alacsonyabb osztályba sorolást ugyanazon a napon bejegyzik egy nyilvántartásba, csakúgy, mint az átsorolt sajtok mennyiségét és az adott tétel számát vagy az azonosító jelölés sorszámát.

A szükséges ellenőrzések listáját el kell hagyni, mivel ezek az ellenőrzési tervhez kapcsolódnak.

A gyártó- és érlelőüzemek „jóváhagyása” feleslegessé vált, miután a nemzeti szabályozás előírja az előállítási láncban érintett minden egyes gazdasági szereplő (érlelőüzem, valamint tejtermelő és gyártóüzem) felhatalmazását.

Az előállítás módjával kapcsolatos módosítások

A tejelőállomány fajtaösszetétele:

A hatályos termékfelírás nem tartalmaz rendelkezést a tejelőállomány fajtaösszetételére vonatkozóan. A földrajzi területen többségében alkalmazott, Abondance, Montbéliarde és Tarentaise fajtákba tartozó tejelő tehenek jelenlétének megerősítése érdekében – amely tehenek tejtét mindig is felhasználták az „Emmental de Savoie” sajt előállításához, befolyásolva ezzel a késztermék minőségét – a módosított termékfelírás értelmében valamennyi sajtot legalább 75 %-ban az e fajtákhoz tartozó tehenek tejéből kell előállítani. Ezt a rendelkezést kiegészíti egy előírás, amely szerint a helyi fajták tejelőállományon belüli aránya az egyes gazdaságokon belül csak növekedhet annak érdekében, hogy ne kerüljön veszélybe a sajtgyártók tejjel való ellátása. A hagyományos Abondance, Montbéliarde és Tarentaise fajták tenyésztésének hagyományát azért indokolt fenntartani, mert ezek a Savoie régióban régóta tenyésztett helyi fajták, és a lejtős gyepterületeken való legelésre alkalmas testalkatukkal, hőtűrűssel, a nyári időszakban a legelt takarmány, a téli időszakban pedig a száraz takarmány hasznosításának képességével bizonyították, hogy képesek alkalmazkodni a környezet fizikai és éghajlati kötöttségeihez.

Az állatok takarmányozása:

A hatályos termékfelírás az 1106/96/EK rendeletnek megfelelően nem tartalmaz külön rendelkezést az állatok takarmányozására vonatkozóan:

- a termékfelírás kiegészül az állatok esetében alkalmazható takarmányok listájával, e takarmányok tárolásának és/vagy tartósításának és/vagy kiosztásának feltételeivel, tekintetbe véve a földrajzi területben rejlő lehetőségeket és szabályozva a tápanyagbevitelt,
- meghatározásra került a zöld szálastakarmány minimális aránya: „A zöld szálastakarmánnyal történő takarmányozás évente legalább – nem feltétlenül egymást követő – 150 napig kötelező, és annak az alap takarmány-adag legalább 50 %-ának kell megfelelnie.” Ezt a rendelkezést az indokolja, hogy ezáltal lehetővé válik az alpesi térségre jellemző növényvilággal rendelkező helyi gyepterületek optimális kihasználása. Ezáltal ez a rendelkezés javítja a termék és földrajzi eredete közötti kapcsolatot.

Azon gazdasági szereplő számára, aki a kifogásolásra vonatkozóan megállapított nemzeti időszak alatt kifogást nyújtott be e rendelkezéssel szemben, továbbá eleget tesz az 1151/2012/EU rendelet 15. cikke (4) bekezdésében foglalt feltételeknek, 2017. december 31-ig átmeneti időszak áll rendelkezésre,

- a tejelő teheneknek adott szálastakarmány (fűfélék, széna, sarjuszéna, zöldkukorica, cirok, szalma, köztes kultúrák) 100 %-ban a földrajzi területről származik. A kiegészítő takarmány nem terem meg minden évben elegendő mennyiségben a földrajzi területen. Ezért a dehidratált takarmány, csöves kukorica, nedves szemes kukorica és takarmányrépa, amely származhat a földrajzi területen kívülről, éves szinten napi átlagra vetítve tejelő tehenenként legfeljebb 4 kg szárazanyag mennyiségben alkalmazható. Ezeket a rendelkezéseket az a tény indokolja, hogy a földrajzi terület – talajainak összetételéből és a csapadékmennyiségből adódóan – minőségi legelőgazdálkodásra szolgáló terület. Mind a legelőnek szánt, mind a kaszálásra szánt gyepterületek az alpesi hegyvidéki övezetre jellemző, gazdag és változatos növényvilággal rendelkeznek, ami ösztönzi a gazdasági szereplőket ezen erőforrások hasznosítására. A térségen kívülről származó kiegészítő takarmány korlátozásával szavatolható, hogy az egyes tejelő tehenek éves száraztakarmány-adagjának túlnyomó része a meghatározott földrajzi területről származzon. Ezáltal ez a rendelkezés javítja a termék és földrajzi eredete közötti kapcsolatot,
- a gazdaságban nevelt egyéb állományok takarmányozása: amennyiben a gazdaságban egyéb, nem az „Emmental de Savoie” sajt előállítására szánt, egyedi takarmányozású állatokat is nevelnek, a vonatkozó rendelkezések lehetővé teszik az érintett takarmányok és állatok különválasztásának biztosítását,
- géntechnológiával módosított szervezetek: ilyen takarmányok felhasználása tilos azon állatoknál, amelyek tejét az „Emmental de Savoie” sajt előállítására szánják. E rendelkezés felvételének célja a takarmányozás sajátosságainak lehető legmagasabb fokú tiszteltében tartása.

A tej begyűjtése:

- az állatokra vonatkozó egészségügyi rendelkezésekre való hivatkozások kikerülnek a módosított termékleírásból, mert azok az általános szabályozáshoz kapcsolódnak,
- annak érdekében, hogy a tej összetétele a lehető legegyszerűsebb legyen, a módosított termékleírás bevezeti a napi legalább egyszeri fejés kötelezettségét,
- pontosításra került a begyűjtés gyakorisága: a tejet legalább naponta egyszer leszállítják vagy begyűjtik. Ez a rendelkezés kapcsolódik ahhoz, hogy nyers tejjel kell dolgozni. A módosítás pontosítja a tej gazdaságon belüli tárolási hőmérsékletét, kiegészítve a hatályos termékleírást, amely korábban nem rögzítette ezt a paramétert: a tejgazdaságban a tej nem tárolható 8 °C feletti hőmérsékleten.

A feldolgozóüzemeket érintő rendelkezések:

A nyomkövetési ellenőrzések pontosságának fokozása érdekében bevezetésre kerül az az előírás, hogy a feldolgozóüzemek csak olyan tejet vehetnek fel, amely a termékleírásban foglalt összes feltételnek megfelel. Arra az esetre, ha az üzem gyár területén található, rendelkezések írják elő a tejek begyűjtés során történő különválasztásának kötelezettségét, valamint a tejek üzemben belüli mozgása tekintetében a különböző csatornák egymástól való elkülönítését.

Engedélyezett technológiai segédanyagok és adalékanyagok:

A hatályos termékleírás kiegészül egy pozitív listával (el nem választott borjúból származó oltó vagy az oltógyomor kivonata, só, oltóanyagok, kalcium-klorid).

A tej sajtüzemen belüli tárolása:

A hatályos termékleírást kiegészítve meghatározásra kerül a tej sajtüzemben történő, beoltás előtti tárolásának maximális időtartama.

A sajtüzemben a tej vagy legfeljebb 4 °C-on tárolható, ekkor a beoltás előtt legfeljebb 48 óráig, vagy 4 °C és 8 °C közötti hőmérsékleten, amely esetben a beoltás előtti maximális tárolási idő 36 óra.

Ezek az időkorlátok lehetővé teszik a nyers tejnek a tej természetes flóráját szem előtt tartó felhasználását.

A tej előkészítése:

A hatályos termékleírást kiegészítve egyértelműbbé és teljesebbé vált a megszövegezés a tejen elvégezhető fizikai kezeléseket illetően.

A hatályos termékleírás csak azt tartalmazza, hogy „Tilos minden, az alkalikus foszfatáz elpusztításával járó hőkezelés”. A módosított termékleírás szintén tartalmazza, hogy nyers tejet kell feldolgozni, de részletezi a tej vonatkozásában tiltott műveleteket, ideértve a pasztörözést és a sterilizálást, amelyek az alkalikus foszfatáz pusztulásához vezetnének. Megtilt továbbá minden olyan egyéb műveletet, amely ronthatja a tej természetes flóráját és a késztermék jellemzőire gyakorolt hatását, valamint tiltja az e tiltott műveletekhez szükséges berendezéseket.

A módosított termékleírás rögzíti, hogy a lefőlözés és a kalcium-klorid bejuttatása egyaránt engedélyezett művelet. Ezeket a hatályos termékleírás nem tiltja.

Előállítás:

- a kultúrák bevitele: A hatályos termékleírás előírja a mezofil kultúrák hozzáadását, majd az érlelést, majd a termofil kultúrák hozzáadását. Az összes létező gyakorlat figyelembevétele és az egyes sajtkészítők szaktudásának kiaknázása érdekében egyszerűsödött a leírás (fakultatív tejérlelés, a kultúrák felsorolásának mellőzése, a műveletek sorrendjének szabad megválasztása). Ez a megszövegezés az ellenőrzéseket is megkönnyíti,
- beoltás: az alvasztás időtartama és hőmérséklete törlendő, mivel a célértékek a tej és a kultúrák minőségétől függően változnak, és a sajtkészítő szaktudásának függvényei. A teljes koagulációra meghatározott időtartam (30 perc) helyébe egy időintervallum lép (25–40 perc), figyelembe véve a tej és a kultúrák összetételének változásait. A tej rögzített, 32 °C-os hőmérséklete helyébe 31 °C és 34 °C közötti hőmérséklet-tartomány lép, ami jobban kivitelezhető, és nem befolyásolja a késztermék jellemzőit,
- az alvadék rögökre darabolása: Pontosításra kerül, hogy az elérendő rögméret a rizsszem és a kukoricaszem mérete közötti, ami a sajtkészítő számára lehetővé teszi az alvadék pontos viszonyítási pontok alapján történő aprítását,
- melegítés és keverés: A rögzített, 53 °C-os hőmérséklet helyébe 51 °C és 55 °C közötti hőmérséklet-tartomány lép, ami realisabb. A melegítés időtartama törlendő; a melegítés és a keverés időtartama nem állandó, a cél a „megfelelő” csepegtetés; az optimális időtartam csak a sajtkészítő szaktudásával, az egyes tartályokon belüli alvadékrögök jellemzőinek fényében határozható meg,
- a laktózmentesítés tilalma: ez a tilalom lehetővé teszi a sajton belüli természetes savanyító baktériumok tevékenységének elősegítését,
- formázás: a módosítás pontosítja, hogy ebben a szakaszban történik az azonosító jelölés felvitele,
- préselés és savanyodás: pontosításra kerül a préselés minimális időtartama. A hőmérséklet fogalmának helyébe a sajtból a préselés kezdete után két órával kiszivárgó savó savtartalmának vizsgálata került. Ez a rendelkezés a sajtkészítő számára lehetővé teszi, hogy megbizonyosodjon a savanyodás megfelelő elindulásáról,
- áztatás sós lében: a megvalósítás gyakorlatának pontosítása és a sós lében való áztatás indikatív időtartamának törlése, mivel az nem releváns. E rendelkezés helyébe az lép, hogy milyen sótartalommal kell rendelkeznie a készterméknek az érlelés végén (legfeljebb 0,4 g/100 g). Emellett az erjedés ellenőrzés alatt tartása érdekében pontosításra kerül, hogy a sózás nem történhet a tartályban, a gyártás folyamán. A sajt minőségének megőrzése érdekében bevezetésre kerül az az előírás, hogy a sajtot a sós lében való áztatás előtt le kell hűteni, és az nem történhet a formázást követő nap előtt.

A sajtkorongok érlelés előtti hidegen tartása:

A hatályos termékleírást kiegészítve és annak érdekében, hogy ez a szakasz ne járjon a késztermék minőségromlásának kockázatával, pontosításra kerülnek az e fakultatív szakaszra vonatkozó paraméterek (minimális hőmérséklet, maximális időtartam). A sajt ezt követően a termékleírás rendelkezéseinek megfelelően érlelésen megy keresztül.

Érlelés:

- a hatályos termékleírás kiegészítése céljából pontosításra kerülnek az érlelés feltételei (a pincék hőmérsékletére és páratartalmára vonatkozó paraméterek, az érlelés különböző szakaszainak időtartama, a műanyag fóliák és a gombaölő szerek alkalmazásának tilalma),
- a műanyag fóliák és a gombaölő szerek tilalmának célja a hagyományos kéregképződés biztosítása,
- a szöveg kiegészül a relatív páratartalomnak az érlelés különböző szakaszaihoz igazodó értékeivel,
- a hagyományos technológia tiszteletben tartása érdekében bevezetésre kerül az az előírás, hogy utolsó szakaszként legfeljebb 12 °C hőmérsékletű hideg pincében kell hűteni a sajtot,
- az érlelés időtartama 75 napra hosszabbodik (8 hét helyett). Ez a módosítás lehetővé teszi a sajt jellemzőinek erőteljesebb megnyilvánulását.

A földrajzi területtel való kapcsolatot érintő módosítások

A földrajzi eredettel való kapcsolat kiegészült, figyelembe véve a helyi tejelőtehen-fajták és a földrajzi területről származó takarmányok alkalmazására vonatkozó kötelezettséget. Módosult továbbá a kapcsolat arra tekintettel is, hogy kötelező a nyers tej felhasználása.

Emellett módosult a szakasz felépítése, hogy világossá váljanak a földrajzi terület sajátosságai, a termék sajátosságai, valamint a földrajzi terület sajátosságai és a termék sajátosságai közötti ok-okozati kapcsolat. Az új felépítés nem változtat a földrajzi eredettel való kapcsolaton, amely a meghatározott minőségen alapul.

A címkézéssel kapcsolatos módosítások

Pontosabbá váltak a címkézési követelmények annak érdekében, hogy a fogyasztók világos információkhoz jussanak, és biztosított legyen a termék visszakövethetősége:

- „Emmental de Savoie” elnevezés,
- a gyártó, a sajtérlelő vagy az előcsomagoló neve és címe,
- az igazoló szerv neve,
- a földrajzi eredetre való utalás az egyik oldalon vagy a sajtkorong peremén.

Egyéb módosítások

Kérelmező:

A helyi tejágazat szerveződésében bekövetkezett változások nyomán a gazdasági szereplők a kérelmet benyújtó csoportosulásként létrehozták a SAVOICIME elnevezésű csoportosulást.

Az ellenőrző szervre vonatkozó adatok:

A termékleírások megszövegezésének harmonizálására irányuló, nemzeti szinten hatályos előírások alkalmazásában törölni kell a tanúsító szerv nevét és elérhetőségeit. Ez a szakasz a továbbiakban az ellenőrzés tekintetében francia szinten illetékes hatóságok elérhetőségeit tartalmazza: 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 tanúsító szerv neve és elérhetőségei megtalálhatóak az INAO honlapján és az Európai Bizottság adatbázisában.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„EMMENTAL DE SAVOIE”

EU-szám: PGI-FR-02096 – 2015.11.25.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés(ek)

„Emmental de Savoie”

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

Az „Emmental de Savoie” préselt, hevített tésztájú, nyers állapotban feldolgozásra kerülő tehéntejből előállított sajt.

Szabályos korong alakú, átmérője 72–80 cm. A sajt többé-kevésbé domború, mélyedés és „sapka” nélkül. Magassága 14 cm (a peremtől számított minimális függőleges magasság) és 32 cm (maximális függőleges magasság a legmagasabb ponton) között mozog. A korong tömege érlelt állapotban legalább 60 kg.

Zsírtartalma a késztermék tömegének arányában legalább 28 %. A teljes szárazanyag-tartalom 75 nap után egy kéreg nélküli részen legalább 62 %.

Sótartalma 100 g sajtban legfeljebb 0,4 g.

Kérge sárgásbarnától sárgáig terjedő színű, foltoktól és hibáktól mentes. A tészta buborékjai (más néven „szemei”) tiszták, szabályosak, jól elkülönülnek és egyenletes eloszlásúak. Méretük a kis méretű cseresznye és a dió nagysága között mozog.

Az „Emmental de Savoie” sajt üde, gyümölcsös zamatú. Tésztája homogén színű, szilárd és lágy.

Az „Emmental de Savoie” sajtot az alábbi formákban hozzák forgalomba:

- kerek korongként vagy korongdarabokban,
- darabolva vagy fogyasztói értékesítésre szánt, előrecsomagolt egységekben: tálcán, szeletelve, korongdarabban, reszelve vagy kockákra vágva.

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

A különböző engedélyezett takarmánytípusok a következők:

- a szálastakarmányok (fűfélék, széna, sarjúszéna, zöldkukorica, cirok, szalma, köztes kultúrák),
- a csöves kukorica és a nedves szemes kukorica, amelyek kizárólag az október 15-től május 15-ig terjedő időszakban engedélyezettek,
- a dehidratált takarmányok, a dehidratált lucerna, a dehidratált cukorrépapép és a takarmányrépa, amelyeket tisztán és épen kell kiosztani,
- az alábbi kiegészítő takarmányok és adalékanyagok:
 - gabonamagvak és származékaik (korpa, dara, liszt, szárított törköly),
 - olajnövények és fehérjenövények magvai azokból készült pogácsa,
 - melléktermékek: lucernából nyert fehérjekoncentrátum, fehérjét nem tartalmazó nitrogén (keményítő vagy élesztő gyártásánál keletkező melléktermékek), karbamid 3 %-nál kisebb mennyiségben a kiegészítő takarmányban,
 - melasz és növényi olaj, ásványi anyagok, vitaminok, nyomelemek és természetes növényi kivonatok.

A tejelő tehenek esetében:

- a szálastakarmány 100 %-a a földrajzi területről származik,
- a földrajzi területen kívülről származó csöves kukorica, nedves szemes kukorica és takarmányrépa mennyisége éves szinten napi átlagra vetítve tejelő tehenenként legfeljebb 4 kg szárazanyag lehet.

Ezek a korlátozások lehetővé teszik annak biztosítását, hogy a tejelő tehenek által elfogyasztott szárazanyag túlnyomó része a meghatározott földrajzi területről származzon. Ezáltal javítják a termék és földrajzi eredete közötti kapcsolatot.

A tejfeldolgozónál az „Emmental de Savoie” sajt gyártására szánt, begyűjtött tejnek olyan általános tejelőtehen-állománytól kell származnia, amely legalább 75 %-ban Abondance, Montbéliarde vagy Tarentaise fajtatípusú tehenekből áll.

A hagyományos Abondance, Montbéliarde és Tarentaise fajták tenyésztésének hagyományát azért indokolt fenntartani, mert ezek a lejtős gyepterületeken való legelésre alkalmas testalkatukkal, hőtűrésükkel, a nyári időszakban a legelt takarmány, a téli időszakban pedig a száraz takarmány hasznosításának képességével bizonyították, hogy képesek alkalmazkodni a környezet fizikai és éghajlati kötöttségeihez.

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

A tejtermelési, tejbegyűjtési, feldolgozási, valamint sajtérlelési műveletekre a földrajzi területen kerül sor.

Az „Emmental de Savoie” sajt gyártására szánt tej földrajzi területen belüli termelését a régió jelentős takarmányforrása indokolja, amelyet hasznosítanak a sajt előállítása során.

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 „Emmental de Savoie” oltalom alatt álló eredetmegjelölést viselő sajtok címkézésének meg kell felelnie az alábbi szabályoknak:

- az „Emmental de Savoie” elnevezést valamennyi csomagoláson fel kell tüntetni,
- a gyártónak, az érlelőnek vagy az előcsomagolónak fel kell tüntetnie nevét és címét,

- meg kell adni az igazoló szerv nevét,
- a földrajzi eredetre való utalásnak szerepelnie kell az egyik oldalon vagy a sajtókorong peremén (kivéve a kockázott vagy részelve történő kiszerelést).

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Az „Emmental de Savoie” sajt földrajzi területe az alábbi településeket foglalja magában:

Haute-Savoie megye

Alby-sur-Chéran, Alex, Allèves, Allinges, Allonzier-la-Caille, Amancy, Ambilly, Andilly, Annecy, Annecy-le-Vieux, Annemasse, Anthy-sur-Léman, Arbusigny, Archamps, Arenthon, Argonay, Armoy, Arthaz-Pont-Notre-Dame, Aviernoz, Ayse, Ballaison, Balme-de-Sillingy (La), Balme-de-Thuy (La), Bassy, Beaumont, Bellevaux, Bernex, Bloye, Bluffy, Boège, Bogève, Bonne, Bonneville, Bons-en-Chablais, Bossey, Bouchet (Le), Boussy, Brenthonne, Brizon, Burdignin, Cercier, Cernex, Cervens, Chainaz-les-Frasses, Challonges, Champanges, Chapeiry, Chapelle-Rambaud (La), Chapelle-Saint-Maurice (La), Charvonnex, Châtillon-sur-Cluses, Chaumont, Chavannaz, Chavanod, Chêne-en-Semine, Chênex, Chens-sur-Léman, Chessenaz, Chevaline, Chevrier, Chilly, Choisy, Clarafond-Arcine, Clefs (Les), Clermont, Clusaz (La), Cluses, Collonges-sous-Salève, Cons-Sainte-Colombe, Contamine-Sarzin, Contamine-sur-Arve, Copponex, Cornier, Cran-Gevrier, Cranves-Sales, Crempigny-Bonneguête, Cruseilles, Cusy, Cuvat, Desingy, Dingy-en-Vuache, Dingy-Saint-Clair, Doussard, Douvaine, Draillant, Droisy, Duingt, Éloise, Entremont, Entrevernes, Épagny, Etaux, Étercy, Étrembières, Évian-les-Bains, Évires, Excenevex, Faucigny, Faverges, Feigères, Fessy, Féternes, Fillinges, Francens, Frangy, Gaillard, Giez, Grand-Bornand (Le), Groisy, Gruffy, Habère-Lullin, Habère-Poche, Hauteville-sur-Fier, Héry-sur-Alby, Jonzier-Épagny, Juvigny, Larringes, Lathuile, Leschaux, Loisin, Lornay, Lovagny, Lucinges, Lugrin, Lullin, Lully, Lyaud (Le), Machilly, Magland, Manigod, Marcellaz, Marcellaz-Albanais, Margencel, Marignier, Marigny-Saint-Marcel, Marin, Marlens, Marlioz, Marnaz, Massingy, Massongy, Maxilly-sur-Léman, Mégevette, Meillerie, Menthon-Saint-Bernard, Menthonnex-en-Bornes, Menthonnex-sous-Clermont, Mésigny, Messery, Metz-Tessy, Meythet, Mieussy, Minzier, Monnetier-Mornex, Mont-Saxonnex, Montagny-les-Lanches, Montmin, Moye, Muraz (La), Mûres, Musièges, Nancy-sur-Cluses, Nangy, Nâves-Parmelan, Nernier, Neuvecelle, Neydens, Nonglard, Novel, Ollières (Les), Onnion, Orcier, Peillonex, Perrignier, Pers-Jussy, Petit-Bornand-les-Glières (Le), Poisy, Présilly, Pringy, Publier, Quintal, Reignier-Ésery, Reposoir (Le), Reyvroz, Rivière-Enverse (La), Roche-sur-Foron (La), Rumilly, Saint-André-de-Boège, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Eusèbe, Saint-Eustache, Saint-Félix, Saint-Ferréol, Saint-Germain-sur-Rhône, Saint-Gingolph, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholome, Saint-Jeoire, Saint-Jorioz, Saint-Julien-en-Genevois, Saint-Laurent, Saint-Martin-Bellevue, Saint-Paul-en-Chablais, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Saint-Sylvestre, Sâles, Sallenôves, Sappey (Le), Savigny, Saxel, Scientrier, Sciez, Scionzier, Serraval, Sévrier, Seynod, Seyssel, Seythenex, Sillingy, Talloires, Taninges, Thollon-les-Mémises, Thônes, Thonon-les-Bains, Thorens-Glières, Thusy, Thyez, Tour (La), Usinens, Vailly, Val-de-Fier, Valleiry, Vallières, Vanzy, Vaulx, Veigy-Foncenex, Vers, Versonnex, Vétraz-Monthoux, Veyrier-du-Lac, Villard, Villards-sur-Thônes (Les), Villaz, Ville-en-Sallaz, Ville-la-Grand, Villy-le-Bouveret, Villy-le-Pelloux, Vinzier, Viry, Viuz-en-Sallaz, Viuz-la-Chiésaz, Vougy, Vovray-en-Bornes, Vulbens, Yvoire.

Savoie megye

Aiguebelette-le-Lac, Aiguebelle, Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Aiton, Aix-les-Bains, Albens, Albertville, Allondaz, Apremont, Arbin, Argentine, Arith, Arvillard, Attignat-Oncin, Avressieux, Ayn, Balme (La), Barberaz, Barby, Bassens, Bâthie (La), Bauche (La), Bellecombe-en-Bauges, Belmont-Tramonet, Betton-Bettonet, Billième, Biolle (La), Bonvillard, Bonvillaret, Bourdeau, Bourget-du-Lac (Le), Bourget-en-Huile, Bourgneuf, Bridoire (La), Brison-Saint-Innocent, Césarches, Cessens, Cevins, Challes-les-Eaux, Chambéry, Chamousset, Chamoux-sur-Gelon, Champagnieux, Champ-Laurent, Chanaz, Chapelle-Blanche (La), Chapelle-du-Mont-du-Chat (La), Chapelle-Saint-Martin (La), Châteauneuf, Châtelard (Le), Chavanne (La), Chignin, Chindrieux, Cléry, Cognin, Cohennoz, Coise-Saint-Jean-Pied-Gauthier, Compôte (La), Conjux, Corbel, Crest-Voland, Croix-de-la-Rochette (La), Cruet, Curienne, Déserts (Les), Détrier, Domessin, Doucy-en-Bauges, Drumettaz-Clarafond, Dullin, Échelles (Les), École, Entremont-le-Vieux, Épersy, Épière, Esserts-Blay, Étable, Flumet, Francin, Fréterive, Frontenex, Gerbaix, Giettaz (La), Gilly-sur-Isère, Gresin, Grésy-sur-Aix, Grésy-sur-Isère, Grignon, Hauteville, Jacob-Bellecombette, Jarsy, Jongieux, Laissaud, Lépin-le-Lac, Lescheraines, Loisieux, Lucey, Marches (Les), Marcieux, Marthod, Mercury, Méry, Meyrieux-Trouet, Mognard, Mollettes (Les), Montagnole, Montailleur, Montcel (Le), Montendry, Montgilbert, Monthion, Montmélian, Montsapey, Motte-en-Bauges (La), Motte-Servolex (La), Motz, Mouxy, Myans, Nances, Notre-Dame-de-Bellecombe, Notre-Dame-des-Millières, Novalaise, Noyer (Le), Ontex, Pallud, Planaise, Plancherine, Pont-de-Beauvoisin (Le), Pontet (Le), Presle, Pugny-Chatenod, Puygros, Randens, Ravoire (La), Rochefort, Rochette (La), Rognaix, Rotherens, Ruffieux, Saint-Alban-de-Montbel, Saint-Alban-des-Hurtières, Saint-Alban-Leyse, Saint-Baldoph, Saint-Béron, Saint-Cassin, Saint-Christophe, Saint-Franc, Saint-François-de-Sales, Saint-Genix-sur-Guiers, Saint-Georges-des-Hurtières, Saint-Germain-la-Chambotte, Saint-Girod, Sainte-Hélène-du-Lac, Sainte-Hélène-sur-Isère, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-Couz, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Léger, Saint-Marcel, Sainte-Marie-d'Alvey, Saint-Maurice-de-Rotherens, Saint-Nicolas-la-Chapelle, Saint-Offenge-Dessous, Saint-Offenge-Dessus, Saint-Ours, Saint-Paul-sur-Isère, Saint-Paul, Saint-Pierre-d'Albigny, Saint-Pierre-d'Alvey, Saint-Pierre-de-Belleville, Saint-Pierre-de-Curtille, Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Pierre-de-Genébros, Saint-Pierre-de-Soucy, Sainte-Reine, Saint-Sulpice, Saint-Thibaud-de-Couz, Saint-Vital, Serrières-en-Chautagne, Sonnaz, Table (La), Thénésol, Thoiry, Thuile (La), Tournon, Tours-en-Savoie, Traize, Tresserve, Trévignin, Trinité (La), Ugine, Venthon, Verel-de-Montbel, Verel-Pragondran, Verneil (Le), Verrrens-Arvey, Verthemex, Villard-d'Héry, Villard-Léger, Villard-Sallet, Villaroux, Vimines, Vions, Viviers-du-Lac, Voglans, Yenne.

Ain megye

Anglefort, Bellegarde-sur-Valserine, Béon, Billiat, Ceyzérieu, Chanay, Châtillon-en-Michaille, Corbonod, Cressin-Rochefort, Culoz, Flaxieu, Injoux-Génissiat, Lancrans, Lavours, Léaz, Lhôpital, Massignieu-de-Rives, Nattages, Parves, Polliu, Saint-Martin-de-Bavel, Seyssel, Surjoux, Talissieu, Villes, Virignin, Vongnes.

Isere megye

Entre-deux-Guiers, Miribel-les-Échelles, Saint-Christophe-sur-Guiers, Saint-Pierre-de-Chartreuse, Saint-Pierre d'Entremont.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A földrajzi terület sajátosságai

Domborzati és geológiai adottságainak tekintetében az „Emmental de Savoie” sajt földrajzi területe meglehetősen vegyes képet mutat. A domborzat magassága túlnyomórészt 200 és 1 500 m közötti, néhány, akár a 2 200 m-t is elérő hegycsúccsal. Ez a területi egység az Alpok elővidékét foglalja magában, és nem terjed ki a magashegységre.

A földrajzi területen található talajok nagyrészt negyedidőszaki üledékeken és harmadidőszaki molasszüledéken képződtek. Általában mélyek és jó vízelvezetésűek, ami lehetővé teszi a kukoricához hasonló gabonafélék termesztését.

A terület sajátossága, hogy az évi átlagos csapadékmennyiség meghaladja a 900 mm-t. Ritkán több, mint 2 000 mm, kivéve a legmagasabb hegycsúcsokon. A térség összességében csapadékosabb az országos átlagnál, ami 900 mm. A földrajzi terület e jellemzője a talajok gazdagságával párosulva kedvez a növények általában véve jó növekedésének.

A földrajzi terület – talajainak összetételéből és a csapadékmennyiségből adódóan – minőségi legelőgazdálkodásra szolgáló terület. Mind a legelőnek szánt, mind a kaszálásra szánt gyepterületek az alpesi hegyvidéki övezetre jellemző, gazdag és változatos növényvilággal rendelkeznek.

Az „Emmental de Savoie” sajt illeszkedik a préselt, hevített tésztájú sajtok hagyományába, és fejlődése együtt járt a sajtermelők fejlődésével. Csak ezek a nagy mennyiségű tejet összegyűjtő termelők tudtak nagyon korán belefogni az „Emmental de Savoie” sajt előállításába.

Mivel ez a sajt az év minden időszakában elérhető, felhasználása jelentős, ebből adódóan uralkodóvá vált más sajtokkal szemben. Az 1980-as évekig ez volt Savoie sajtiparának fő terméke. Így volt ez már 1955-ben is, amint azt H. Tournebise kifejti (Les fromages savoyards, in: *La France à table*, Savoie 57., 80. o.): „A kizárólag ebben a régióban gyártott, gruyère típusú emmentáli kiterjedt területe magában foglalja a völgyeket és az elővidéket.”

Az „Emmental de Savoie” sajt felfutása emellett összekapcsolódott a fejőgép alkalmazásával, a tej hűtésével és a természetes oltóanyag-kultúrák bevitelével kapcsolatos szaktudással, tekintve, hogy gyártását nehéz megtanulni.

Az „Emmental de Savoie” sajt földrajzi területe tehát az Alpok ezen elővidékét fedi le, ahol napjainkban a tejtermelés is történik, és a gyártóüzemek is megtalálhatók. Az Alpok magas északi vonulatain nem találhatók olyan mezőgazdasági üzemek, amelyek tejjüket az „Emmental de Savoie” sajt előállításához szállítanák, mivel azok hagyományosan más sajtokhoz kötődnek.

Az „Emmental de Savoie” sajt gyártására szánt tej termelése még napjainkban is a földrajzi területen bőségesen rendelkezésre álló fűfélék hasznosításán, valamint a hagyományos szarvasmarhafajták – az Abondance, a Montbéliarde és a Tarentaise – tenyésztési hagyományának megőrzésén alapul. E fajták bebizonyították, hogy képesek alkalmazkodni a környezet fizikai és éghajlati korlátaihoz: a lejtős gyepterületeken való legelésre alkalmas testalkatukkal, hőtűrőségükkel, a nyári időszakban a legelt takarmány, a téli időszakban pedig a száraz takarmány hasznosításának képességével. A tejelő tehenek takarmányozása elsősorban a földrajzi területen termesztett takarmánynövényeken és gabonákon alapul.

A termék sajátosságai

Az „Emmental de Savoie” préselt, hevített tésztájú, nyers állapotban feldolgozásra kerülő tehéntejből előállított sajt.

Szabályos korong alakú, átmérője 72–80 cm. A korong tömege érlelt állapotban legalább 60 kg.

Kérgének színe a sárgásbarnától a sárgáig terjed.

Az „Emmental de Savoie” sajt tésztája szilárd és lágy, tiszta és szabályos – „szemeknek” is nevezett – buborékokkal, amelyek jól eloszlanak a korongban, méretük pedig a kis méretű cseresznye és a dió nagysága között mozog. Zamata üde és gyümölcsös.

Ok-okozati kapcsolat

Az „Emmental de Savoie” sajt származásával fennálló ok-okozati kapcsolat a meghatározott minőségén alapul.

Az „Emmental de Savoie” sajtot kizárólag nyers tejből állítják elő, ami lehetővé teszi a tej és tágabb értelemben a terület sajátosságának jobb megnyilvánulását. Ezt a kölcsönhatást alapvetően a tejelő tehenek takarmányozása biztosítja, amelyek szálastakarmánya kizárólag az OFJ földrajzi területéről származik.

A tejelőállományok tenyésztési rendszere előnyben részesíti a földrajzi terület környezete által kínált helyi, igen sokszínű takarmányforrások kihasználását. A földrajzi területen folyó tejtermelés a legeltetési forrásoknak az ősi szokások figyelembevételével történő optimális felhasználásán kívül lehetővé teszi a hagyományos fajták tejének hasznosítását. Ez a sajátos takarmányozásnak köszönhetően nagy mennyiségben termelt tej alkalmasabb a sajt előállítására, mint más, azonos feltételek mellett tenyésztett fajok teje, ami egyedi sajátosságokkal jár: a tejoltó hozzáadása után keletkezett sajtmassza tömörebb, ezáltal a sajthozam magasabb.

Az előállítási gyakorlatok lehetővé tették a megfelelő gyártási baktériumflórák kiválasztását. A 2000-es évek óta végzett munka nyomán a csoportosulás a gazdasági szereplők rendelkezésére tudja bocsátani az „Emmental de Savoie” sajt előállításához használt egyedi oltóanyagtörzsek referenciáit. Az „Emmental de Savoie” sajt egyik jellegzetessége a jelentős mértékű fehérjebomláshoz kapcsolódik. Ez a jelentős hidrolízis egyszerre származhat a proteínázok aktivitásából, a nyers tej természetes flórájából, a természetes kultúrákból és a szisztematikusan alkalmazott termofil laktobacilusokból. Az „Emmental de Savoie” sajt peptidprofilja ténylegesen eltér a termizált francia emmentáliétól.

Ez a sajátosság lehetővé teszi különösen a szilárd kéreg alatti üde és gyümölcsös zamatú, lágy térsza kialakulását.

A meleg pincében történő 21 napos érlelés folytán az „Emmental de Savoie” sajt sajátos buborékokkal rendelkezik, amelyek a propionsav kontrollált felszabadulására vezethetők vissza.

Az „Emmental de Savoie” sajt földrajzi eredetével való kapcsolata szorosan összefügg a sajtermelők fejlődésével, akiknek jellegzetes nagy mérete is köszönhető.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ef61a1a8-f6da-4b37-8724-0c78671dd4dc/telechargement

ISSN 1977-0979 (elektronikus kiadás)
ISSN 1725-518X (nyomtatott kiadás)



Az Európai Unió Kiadóhivatala
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU