

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 szervezetre 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 kivont 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 termékleírásban 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” sajtá feldolgozott tejtől elkülönítve kezelik. A termékleírás 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 termékleírásban 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 termékleírás 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 láncon 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 „jövőhagyása” 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 termékleírás nem tartalmaz rendelkezést a tejelőállomány fajtaösszetételére vonatkozóan. A földrajzi területen többségében alkalmazott, Abondance, Montbéliarde és Tarentaise fajtákba tartozó tejelő tehének jelenlétének megerősítése érdekében – amely tehének tejtét mindig is felhasználták az „Emmental de Savoie” sajt előállításához, befolyásolva ezzel a késztermék minőségét – a módosított termékleírás értelmében valamennyi sajtot legalább 75 %-ban az e fajtákhoz tartozó tehének tejből 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 termékleírás az 1106/96/EK rendeletnek megfelelően nem tartalmaz külön rendelkezést az állatok takarmányozására vonatkozóan:

- a termékleírás 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 takarmányadag 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 szalastakarmány (fűfélék, széna, sarjúszéna, 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 tejtét az „Emmental de Savoie” sajt előállítására szánják. E rendelkezés felvételének célja a takarmányozás sajátosságainak lehető legmagasabb fokú tiszteltetésben 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 fejtés 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 roncsolhatja 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 megszővegezés 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 röögökre 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 tisztelben 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 tejelőtehén-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 teszta 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 szalastakarmányok (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 szalastakarmány 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 fajtátípusú 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 sajtokorong 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, Marls, 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, Theyez, Tour (La), Usinens, Vailly, Val-de-Fier, Valleiry, Vallières, Vanzay, 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, Champagneux, 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, Giétaz (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, Pigny-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, Pollieu, 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 ementáli 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 található 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 tehének 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 tehének 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 sajt hozam 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 oltóanyag törzsek referenciáit. Az „Emmental de Savoie” sajt egyik jellegzetessége a jelentős mértékű fehérjebomláshoz kapcsolódik. Ez a jelentős hidrolízis egyszerűen 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 emmentáliétől.

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 sajttermelők fejlődésével, akiknek jellegzetes nagy mérete is köszönhető.

Hivatkozás a termék leírás 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
