

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 58/11)

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**„TOMME DE SAVOIE”****EU-szám: PGI-FR-02097 – 2015.11.23.****OEM () OFJ (X)****1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek**

Név: SAVOICIME
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 vonatkozó adatok, az ellenőrző szervre vonatkozó adatok

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

E rovatot átszerkesztették és az alábbi elemekkel egészítették ki:

- zsírtartalom: a nemzeti szabályozás változásának megfelelően a zsírtartalmat a sajt össztömegéhez viszonyítva fejezik ki. A hatályos termékleírásban a szárazanyag legalább 20 %-ban meghatározott zsírtartalma helyébe tehát a késztermék legalább 9 %-os zsírtartalma kerül. Ez a pontosítás megkönnyíti a fogyasztó tájékoztatását,
- a sajt jellemzőinek javítása és a sajt jobb meghatározása érdekében a módosított termékleírásba legalább 45 % szárazanyag-tartalom, valamint a késztermék 1,2 % és 2 % közötti sótartalma kerül,
- a csoportosulás a sajtelőállítás során használt sajtformák típusainak figyelembevétele érdekében a hatályos termékleírásban meghatározott 18 cm-es sajtátmérőt 18 és 21 cm közötti tartománnyal helyettesíti. A sajt tömeget továbbra is 1,2 és 2 kg közötti tartományban rögzítik,
- a csoportosulás bevezeti az úgynevezett „kis formátumú” sajtkorongokat is, amelyek tömege 400 és 900 gramm közötti, a magasságuk pedig legfeljebb 8 cm lehet.

Ezek a különböző formátumok a szóban forgó sajt hagyományos előállításának háztáji jellegét tükrözik, amelyhez a rendelkezésre álló tejmenyiség nagymértékben függött a tej más felhasználási módjaitól, különös tekintettel a kifejezetten elvárt zsírtartalom biztosítására.

Ez a kis formátum ugyanazokkal az érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik, mint a korábban ismertetett formátum,

- a termékleírás kiegészül az érzékszervi jellemzők pontosabb és részletesebb leírásával, többek között a kéreg jellemzői tekintetében (a „simától kissé egyenetlenig változik” hozzáadása; a „szürke színű” után a „fehéres szürke” hozzáadása) az ellenőrzés megkönnyítése és a hatályos termékleírás kiegészítése érdekében,
- az ellenőrzés tárgyilagossá tétele érdekében a „természetesen kialakult sárga vagy vörös foltok” szövegrész helyébe a „másodlagos nemespenészflóra” kerül,
- az ellenőrzés megkönnyítése és a hatályos termékleírás kiegészítése érdekében a termékleírás kiegészül az érzékszervi jellemzők pontosabb és részletesebb leírásával, többek között a sajtészta jellemzői tekintetében (Az „Íze markáns és enyhén sós, néha fanyar és csípős ízjegyekkel.” mondat hozzáadása),
- a módosított termékleírásba új kiszereleési formák kerülnek annak érdekében, hogy a gazdasági szereplők alkalmazhassanak az új fogyasztási módokhoz. A termékleírásba így bekerül:
 - a sajtok darabokra vágásának vagy szeletelésének lehetősége,
 - a sajtok egyenként előrecsomagolt formában, darabokban vagy szeletelve történő kiszerelelésének lehetősége,
- az érlelésre és a beoltásra vonatkozó rendelkezések átkerülnek „Az előállítás módja” rovatba.

A földrajzi területet érintő módosítások

A „Tomme de Savoie” OFJ jelenleg bejegyzett földrajzi területén különbséget tesznek a tejbegyűjtési terület és a feldolgozási/érlelési terület között. Az OFJ aktualizálása lehetővé teszi, hogy csak egyetlen és ugyanazon földrajzi terület váljon hivatalossá a tejbegyűjtés és a feldolgozás/érlelés rész vonatkozásában. Ez az első módosítás tehát a földrajzi terület egységességének biztosítását célozza.

A földrajzi területet alkotó települések listáját kiigazították. A „Tomme de Savoie” OFJ termékleírásának módosítására irányuló kérelem vizsgálata során felmerült, hogy a két savoyai megye közigazgatási határa nem a legmegfelelőbb.

A hatályos termékleírás „Savoya tartomány történelmi egységére” hivatkozik, ami a tejtermelés, valamint a sajtelőállítás és -érlelés esetben ismertetett közigazgatási egységeknél nagyobb földrajzi területnek felel meg.

Az OFJ elismerésére irányuló első kérelmet 1993 decemberében benyújtó két csoportosulás tevékenységi köre Savoie és Haute-Savoie megyékre korlátozódott. A hatályos termékleírásban körülhatárolt tejtermelési, valamint sajtelőállítási és -érlelési területek ezért csak a két savoyai megyét érintik, valamint – a tejtermelés vonatkozásában – három, a Rhône folyó túlsó partján, Ain megyében fekvő települést, amelyek a tejuket egy „Tomme de Savoie” sajtot előállító üzembe szállítják. Ugyanakkor a természeti környezet egyforma jellemzői és az azonos gyakorlatok a terület megfelelőbb körülhatárolását teszik lehetővé, amely magában foglalja a savoyai megyékkel határos településeket.

A földrajzi terület egyértelműsítése, egységessége és egybefüggő volta érdekében a termék-leírás kiegészül Ain megye 24 településével és Isère megye 5 településével, amelyek ugyanazon természeti egységbe tartoznak; 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 termék-leírásban említett előállítási és érlelési területre irányulóan végzik. Az e hasonló településekről származó tejet, amelyet régóta az előállítási terület sajtüzemeibe szállítanak, jelenleg a „Tomme de Savoie” sajtá feldolgozott tejtől elkülönítve kezelik. A termék-leírás módosítása lehetővé teszi, hogy a tejet felhasználják a „Tomme de Savoie” sajt előállításához.

A földrajzi terület ezentúl összesen 632 települést foglal magában, szemben a jelenleg bejegyzett termék-leírásban eredetileg szereplő 603 településsel.

A „Tomme de Savoie” sajt és a földrajzi területe közötti kapcsolat nem képezi felülvizsgálat tárgyát.

A származás igazolását érintő módosítások

A gazdasági szereplők bejelentési kötelezettségei pontosításra kerültek, hogy jobban szabályozva legyen az ellenőrzések céljából végzett adatrögzítés. Emellett a termék nyomon követésének elősegítése érdekében nyomonkövethetőségi rendszert alakítottak ki (nyilvántartások vezetése, a termék azonosításának elemeit érintő pontosítások).

A termék-leírás kiegészül azzal a kötelezettséggel, hogy valamennyi tejtermelőnek évente nyilatkozatot kell tennie, amelyben az ellenőrzés megkönnyítése érdekében összefoglalja az ellenőrzéshez szükséges összes információt. A tejelő állomány takarmányozási feltételei ellenőrzésének lehetővé tétele érdekében bevezetésre kerül az a kötelezettség, hogy nyilatkozni kell a tejelő állományon kívüli állatoknak szánt, nem megfelelő takarmányok előállításáról.

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

A nyomonkövethetőség biztosítása érdekében pontosították a következőket:

- az OFJ céljára szánt tételeket a tej és a sajt nyomon követését lehetővé tevő nyilvántartásokban kell azonosítani,
- nyilván kell tartani a tej származását és mennyiségét, valamint a sajtok mennyiségét.

Táblázat foglalja össze a nyomonkövethetőségre vonatkozó összes információt.

A „kazeinpecsétek kezelésével” mondatrész helyébe az üzem számát és sorszámot tartalmazó, a csoportosulás által valamennyi felhatalmazott sajt-készítő rendelkezésére bocsátott kötelező azonosító jelölésre vonatkozó bekezdés lép. E megszövegezés lehetővé teszi a csoportosulás számára az azonosító jelölésnek a technikai fejlődéshez igazítását. A felhatalmazás visszavonása vagy az elnevezés használatának felfüggesztése esetére a termék-leírás az azonosító jelölések visszavonási eljárásáról rendelkezik. 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 törölték, mivel ezek az ellenőrzési tervhez kapcsolódnak. Az érlelőüzemek „jóvá-hagyása” a feleslegesség miatt törlésre került, miután a nemzeti szabályozás előírja az előállítási láncban érintett minden egyes gazdasági szereplő (érlelőüzem, valamint tejtermelő és sajt-készítő üzem) felhatalmazását.

Az előállítás módját érintő módosítások

Az állomány fajtaösszetétele:

A hatályos termék-leírás nem tartalmaz rendelkezést az állomány fajtaösszetételére vonatkozóan. A földrajzi területen többségében alkalmazott Abondance, Montbéliarde és Tarentaise fajtákhoz tartozó tejelő tehének jelenlétének megerősítése érdekében – amely tehének tejtét hagyományosan mindig is felhasználták a „Tomme de Savoie” sajt előállításához, befolyásolva ezzel a késztermék minőségét – a módosított termék-leírás értelmében valamennyi sajt legalább 75 %-ban az e fajtákhoz tartozó tehének tejből kell előállítani. Annak érdekében, hogy ne kerüljön veszélybe a sajt-készítők tejjel való ellátása, ezt a rendelkezést kiegészíti egy előírás, amely szerint a helyi fajták tejelő állományon belüli aránya az egyes gazdaságokon belül csak növekedhet. A hagyományos Abondance, Montbéliarde és Tarentaise fajták tenyésztésének hagyományát azért indokolt fenntartani, mert ezek a Savoie régióban nagyon régóta tenyésztett helyi fajták, amelyek a lejtős gyepterületeken való legelésre alkalmas testalkatukkal, hőtűrőségükkel, a nyári időszakban a legelt takarmány, a téli időszakban pedig a száraz takarmány hasznosításának képességével bebizonyították, hogy képesek alkalmazkodni a környezet fizikai és éghajlati korlátaihoz.

Azon négy gazdasági szereplő számára, amelyek a kifogásolásra vonatkozóan megállapított nemzeti időszak alatt kifogást nyújtottak be e rendelkezéssel szemben, továbbá eleget tesznek az 1151/2012/EU rendelet 15. cikke (4) bekezdésében foglalt feltételeknek, 2025. október 31-ig átmeneti időszak áll rendelkezésre.

Az állatok takarmányozása:

A hatályos termékleírás az 1106/96/EK rendeletnek megfelelően nem tartalmaz külön rendelkezést sem a takarmányok jellegére, sem az állatok takarmányozására vonatkozóan. A termékleírás kiegészül ezekkel az információkkal:

- a felhasznált takarmánykategóriák meghatározása: Az állatok által fogyasztható takarmányok listájának hozzáadása a földrajzi területben rejlő lehetőségek figyelembevételével és a tápanyagbevitel szabályozása céljából,
- meghatározásra került a zöld szalastakarmány minimális aránya: „A zöld szalastakarmánnyal történő takarmányozás évente legalább – nem feltétlenül egymást követő – 150 napig kötelező, és annak az alaptakarmányadag 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, amely 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 szárított takarmány, csöves kukorica, nedves szemes kukorica és takarmányrépa, amely származhat a földrajzi területen kívülről, éves szinten napi átlagra vetítve tejelő tehenként 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 területen kívülről származó kiegészítő takarmányok korlátozása javítja a termék és a földrajzi eredete közötti kapcsolatot,
- a gazdaságban tartott egyéb állományok takarmányozása: amennyiben a gazdaságban egyéb, nem a „Tomme de Savoie” sajt előállítására szánt, egyedi takarmányozású állatokat is tartanak, a vonatkozó külön rendelkezések lehetővé teszik az érintett takarmányok és állatok kiválasztásának biztosítását,
- géntechnológiával módosított szervezetek: ilyen takarmányok felhasználása tilos azon állatoknál, amelyeknek a tejét a „Tomme de Savoie” sajt előállítására szánják. E rendelkezés felvételének célja a takarmányozás sajátosságainak lehető legmagasabb fokú tiszteletben tartása.

A tej begyűjtése:

- az állatokra vonatkozó egészségügyi rendelkezésekre való hivatkozások kikerülnek a termékleírásból, mivel azok az általános szabályozáshoz kapcsolódnak,
- a „Tomme de Savoie” sajt előállításához használt tej minőségének garantálása érdekében a termékleírás pontosítja a tej gazdaságon belüli maximális tárolási hőmérsékletét (8 °C),
- pontosításra került a begyűjtés gyakorisága: a tejet legalább naponta egyszer leszállítják vagy begyűjtik. Ez a rendelkezés kapcsolódik ahhoz, hogy nyers tejjel kell dolgozni,
- annak érdekében, hogy a tej összetétele a lehető legegyszerűsebb legyen, a módosított termékleírás bevezeti a napi legalább egyszeri fejtés kötelezettségét.

A feldolgozóüzemeket érintő rendelkezések:

A nyomkövetési ellenőrzések relevánsabbá tétele érdekében bevezetésre kerül az a kötelezettség, hogy a feldolgozóüzemek csak olyan tejet vehetnek fel, amely a módosított termékleírásban foglalt összes feltételnek megfelel. Arra az esetre azonban, ha az üzem valamely gyár területén található, rendelkezések írják elő a tejek begyűjtés során történő kiválasztásának kötelezettségét, valamint a tejek üzemen belüli mozgása során a különböző csatornák egymástól való elkülönítését.

Technológiai segédanyagok és adalékanyagok:

A hatályos termékleírás kiegészül egy pozitív listával (állati eredetű tejoltó, só, erjesztőbaktériumok (többek között felületi penészflórák) és kalcium-klorid).

A tej sajtüzemen belüli tárolása:

A hatályos termékleírás kiegészítése érdekében meghatározásra kerül a tej sajtüzemben történő, beoltás előtti tárolásának maximális időtartama. Ez az időtartam a tej +8 °C-os tárolási hőmérséklete esetén 36 óra, a tej +4 °C-os tárolási hőmérséklete esetén 48 óra. Ezen időkorlátok lehetővé teszik a nyers tej felhasználását, biztosítva eredeti baktériumflórájának tiszteletben tartását.

A tej előkészítése:

A hatályos termékleírás kiegészítése és az ellenőrzések megkönnyítése érdekében egyértelműbbé vált a megszővegzés, és kiegészült a tejen elvégezhető fizikai és hőkezelésekkel.

A tejjel kapcsolatban tiltott műveleteket pontosították. Ilyen többek között a pasztörözés és a sterilizálás, amelyek az alkalikus foszfátáz megsemmisüléséhez vezetnek. Tilos továbbá minden olyan egyéb művelet, amely ronthatja a tej eredeti baktériumflóráját és a késztermék jellemzőire gyakorolt hatását, valamint tilos az e tiltott műveletekhez szükséges berendezések használata.

A lefőlézés és a kalcium-klorid bejuttatása engedélyezett művelet. Ezeket a hatályos termékleírás nem tiltotta.

Előállítás:

Érlelés, beoltás, az alvadék feldarabolása, az alvadék keverése, tetszőleges hevítés és formázás: ezeket a különböző műveletszakaszokat a termékleírás pontosabban meghatározza annak érdekében, hogy megkönnyítse az ellenőrzésüket, és a gazdasági szereplők azt könnyebben alkalmazhassák.

— Érlelés: az előállítási gyakorlatok figyelembevétele érdekében a termékleírás pontosítja, hogy „az érlelés kétféleképpen végezhető”:

— hosszú érlelés: legalább 4 óra, 8 °C és 16 °C közötti hőmérsékleten,

— rövid érlelés: a 45–60 perc közötti időintervallum 30–90 percre bővült.

A megállapított maximális hőmérséklet 35 °C (a korábbi 34 °C helyett). A termékleírás kiegészül azzal, hogy „amennyiben kétféleképpen végeznek érlelést, a hosszú érlelés megelőzi a rövid érlelést. Ebben az esetben a rövid érlelésnek legalább 20 percig kell tartania.” Ezek a technológiák, amelyek kimaradtak a hatályos termékleírásból, néha szükségesek a tej – többek között szezonális – jellemzőihez való igazodáshoz.

— Beoltás: a termékleírás pontosítja, hogy erre a műveletszakaszra a sajtkaóban kerül sor.

— Az alvadék feldarabolása: az alvadék feldarabolási idejét törölték, mivel a valóságban nagyon változó. A termékleírás azzal egészül ki, hogy „az alvadékot a megkeményedés után felszeletelik”.

— Az alvadék keverése: az alvadék keverésének minimális időtartama 30 percről 20 percre csökken, mivel ez az időtartam elegendő a sajt hagyományos jellemzőinek biztosításához.

— Hevítés: a termékleírás pontosítja, hogy amennyiben végeznek hevítést, az a természetes baktériumflóra és az oltóbaktérium-flóra elősegítése érdekében nem végezhető 40 °C-nál magasabb hőmérsékleten.

— Formázás: ez az elnevezés kerül a „lefejtés” elnevezés helyébe. A termékleírás kiegészül „Az alvadékot sajtformába vagy sajtálcára helyezik.” mondattal. „A formázást a lefejtés előzi meg.” mondatot törölték, mivel felesleges.

— Préselés és savanyítás: ez a két műveletszakasz kerül a lefejtés és a lecsepegtetés helyébe. A megszövegezésüket egyszerűsítették és egyértelműbbé tették. A préselési időt törölték, mivel az az egyes sajt készítőik szakértelmétől függ, akiknek az időt minden egyes alvadék változó jellemzőihez kell igazítaniuk. A savanyítás maximális időtartamát törölték, mivel annak nincs technológiai jelentősége. A 15–20 °C-os környezeti hőmérséklet helyébe legalább 20 °C-os hőmérséklet kerül, mivel a korábban megállapított hőmérséklet nem feltétlenül elegendő a kielégítő savanyítás garantálásához.

Ettől a műveletszakasztól kezdődően alkalmazzák a nyomkövethetőség szempontjából döntő jelentőségű elemnek minősülő kazeinpecsétet.

— Sózás: az időtartamra vonatkozó kritérium azzal a követelménnyel történő felváltása, hogy a termék végső sótartalmának 1,2 g/100 g és 2 g/100 g között kell lennie. Ez a rendelkezés lehetővé teszi a gazdasági szereplők számára, hogy irányítsák a sózást, közben pedig alkalmazkodjanak a sajtok éréséhez a feldolgozás első műveletszakaszai során. Az erjedés szakzerű ellenőrzés alatt tartása érdekében a csoportosulás annak pontosítását javasolja, hogy a sózás nem történhet a sajtkaóban, a sajt készítés során. A sózást vagy szárazon, vagy sós lében áztatással tartják fenn (a sajtkaóban tilos a sózás).

Érlelés:

Az érlelopincék maximális hőmérsékletét 13 °C-ról 14 °C-ra emelik, mivel ez a hőmérséklet gyorsabban megindíthatja az érlelést, és ennek következtében lehetővé teszi az érlelt sajt érzékszervi jellemzőinek javítását. A nedvességtartalom szabályozását egyszerűsítették, mivel kizárólag a minimális nedvességtartalom fontos a sajt hagyományos jellemzőinek megőrzése szempontjából. A sajtok érlelés alatti megforgatásának minimális számát heti 2 alkalomról 1 alkalomra csökkentették, mivel ez elegendő a sajt jellemzőinek garantálásához. A módosítás tehát lehetővé teszi a termék jellemzőinek megőrzését, a sajt forgatás gyakorlatának megőrzése mellett, melynek elvi jelentősége nem vitatott.

A hatályos termékleírásnak „A termék leírása” rovata a fogyasztás előtt 6 hét érlelési időtartamot ír elő. Az ellenőrzés tárgyilagossá tétele érdekében a módosított termékleírás ezt az időtartamot a beoltás napjától az érlelopincék-ből való kikerülésig számított 30 napban állapítja meg. 30 nap elteltével a módosított termékleírásban megállapított feltételek mellett a sajt kellően érett ahhoz, hogy a késztermék valamennyi jellemzőjével rendelkezzen, és kész a fogaalomba hozatalra.

A csoportosulás pontosítja, hogy az érleléshez használt állvány fa deszkákból áll. Ez az anyag ugyanis ütközőül szolgál a vízzel és a sajtok felületi penészflórájával szemben.

A földrajzi területtel való kapcsolatot igazoló elemeket érintő módosítások

A földrajzi területtel való kapcsolat az előállítás módjának módosításaival összhangban módosult, többek között a tejelőtehén-fajták és a takarmányuk származása tekintetében.

A címkézésre vonatkozó elemeket érintő módosítások

A címkézési követelmények kiegészültek és pontosabbá váltak annak érdekében, hogy a fogyasztók világos információkhoz jussanak, különösen a „kis formátum” tekintetében, és biztosított legyen a termék visszakövethetősége.

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 az igazoló szerv nevét és elérhetőségeit. Ez a rovat a továbbiakban az ellenőrzés tekintetében illetékes franciaországi 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). Az igazoló szerv neve és elérhetőségei megtalálhatóak az INAO honlapján és az Európai Bizottság adatbázisában.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„TOMME DE SAVOIE”

EU-szám: PGI-FR-02097 – 2015.11.23.

OEM () OFJ (X)

1. **Elnevezés(ek)**

„Tomme 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*

A „Tomme de Savoie” préselt, nem hevített tésztájú, nyers vagy termizált állapotban feldolgozásra kerülő tehéntejből előállított sajt. A minimális érlelési időtartam a beoltás napjától az érlelőpincékből való kikerülésig számítva 30 nap.

A „Tomme de Savoie” lapos henger alakú, 18–21 cm átmérőjű és 5–8 cm magasságú sajt. Tömege 1,2 és 2 kg közötti. Kisebb formátumú is lehet, de ugyanazokkal az érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik. Ebben az esetben magassága legfeljebb 8 cm, tömege pedig 400–900 gramm között változhat.

Kérge simától kissé egyenetlenig változik, szürke és fehéres szürke színű, amelyen másodlagos nemespenészflóra alakulhat ki.

A sajtészta félkemény, színe fehértől sárgáig terjed. Kis lyukak találhatók benne. Íze markáns és enyhén sós, néha fanyar és csípős ízjegyekkel.

A sajt össztömegéhez viszonyított zsírtartalma legalább 9 %, minimális szárazanyagtartalma pedig 45 %.

Sótartalma 1,2 % és 2 % közötti.

A „Tomme de Savoie” sajtot az alábbi formákban hozzák forgalomba: egészben, darabolva: darabokban vagy szeletelve, fogyasztói értékesítésre szánt, előrecsomagolt egységekben: darabolva vagy szeletelve.

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 szárított takarmányok, a szárított lucerna, a szárított cukorrépapép és a takarmányrépa, amelyeket tisztán és épen kell kiosztani,
- az alábbi kiegészítő takarmányok és adalékanyagok:
 - gabonamagvak és származékaik (korpa, dara, liszt, szárított törköly); a gabonamagvak inertizálással tartósíthatók,
 - olajnövények és fehérjenövények magvai és 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 gazdaság területén előállított tejsavó felhasználása legfeljebb 24 órán belül engedélyezett.

A tejelő tehenek esetében:

- a szalastakarmány 100 %-a a földrajzi területről származik,
- a szárított takarmány, a csöves kukorica, a nedves szemes kukorica és a földrajzi területen kívülről származó 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.

Háztáji előállítás esetén a „Tomme de Savoie” sajt előállítására szánt feldolgozott tejnek olyan tejelőtehen-állománytól kell származnia, amely legalább 75 %-ban Abondance, Montbéliarde vagy Tarentaise fajtájú tehenekből áll.

A tejfeldolgozónál a „Tomme de Savoie” sajt előállítására szánt begyűjtött tejnek olyan általános tejelőtehen-állománytól kell származnia, amely legalább 75 %-ban Abondance, Montbéliarde vagy Tarentaise fajtájú tehenekből áll.

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

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

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

A „Tomme de Savoie” sajt előállítására 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

A „Tomme de Savoie” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott sajtok címkézésének meg kell felelnie az alábbi szabályoknak:

- a „Tomme de Savoie” elnevezést valamennyi csomagoláson fel kell tüntetni,
- a sajt készítő, az érlelő vagy az előcsomagoló köteles feltüntetni nevét és címét,
- meg kell adni az igazoló szerv nevét,

- a földrajzi jelzés nevével forgalmazott összes sajt egyik oldalán vagy peremén szerepelnie kell a földrajzi eredetre vonatkozó feliratnak a csoportosulás által meghatározott formátumban. Ez a jelölés nem vonatkozik a háztáji termelő vagy a sajtkészítő által közvetlenül a fogyasztó részére forgalmazott sajtokra,
- ezenkívül a címkézésen, a számlákon és a kereskedelmi okmányokon feltüntethető a „petite” („kis”) jelző, ha kis formátumú sajtkorongokból származó sajtokról van szó, de az nem kapcsolható a „Tomme de Savoie” elnevezéshez, és közvetlenül az elnevezés alatt sem szerepelhet.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A földrajzi terület két megye – Savoie és Haute-Savoie megye – teljes területére, valamint Ain és Isère megye következő településeire terjed ki:

Ain megye: Angletfort, Bellegarde-sur-Valserine, Béon, Billiat, Ceyzérieu, Chanay, Châtillon-en-Michaille, Corbonod, Cressin-Rochefort, Culoz, Flaxieu, Injoux-Génissiat, Lancrans, Lavours, Léaz, L'hôpital, Massignieu-de-Rives, Nattages, Parves, Polliou, Saint-Martin-de-Bavel, Seyssel, Surjoux, Talissieu, Villes, Virignin, Vongnes.

Isère 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 terület sajátosságai

A „Tomme de Savoie” sajt természeti környezete homogén hegyvidéki éghajlatnak kitett, igen változatos talaj-szubsztrátumokkal rendelkezik.

Domborzati és geológiai adottságai tekintetében a „Tomme de Savoie” sajt földrajzi területe meglehetősen szélsőséges. A domborzati elemek túlnyomórészt 200 m és 2 500 m tengerszint feletti magasságban helyezkednek el, és kristályos kőzetű ókori masszívumokból és mészköves masszívumokból származó típusalajokkal rendelkeznek.

Az éghajlat jellemzően hegyvidéki éghajlat: a tél hosszú és néha zord, a nyár meleg. A Maurienne és a Tarentaise összességében kevésbé csapadékos szűk völgyei kivételével az éves csapadékmennyiség magas, átlagosan 1 000 mm, az Elő-Alpok vonulatainak lábánál pedig akár az 1 500 mm-t is elérheti. A csapadékmennyiség az egész év során eloszlik.

A földrajzi terület a mély rétegű talajok, valamint a jelentős és az év során eloszló csapadékmennyiség kombinációja miatt markáns és jellegzetes, minőségi legelőgazdálkodásra szolgáló terület (a gazdag és változatos növényvilággal rendelkező gyepterületek legelése és kaszálása révén).

Az elővidéken a gabona- és a kukoricatermesztés is igen fejlett.

Ami az emberi tényezőket illeti, a „Tomme de Savoie” sajt a legrégebbi savoyai sajt. A „Tomme de Savoie” sajt sokáig családi fogyasztásra szánt sajtnak felelt meg. A parasztek táplálkozásának alapvető fehérjeforrását jelentette.

A rendelkezésre álló tej mennyiség nagymértékben függött a tej más felhasználási módjaitól, különös tekintettel a kifejezetten elvárt zsírtartalom biztosítására. A Savoya tartománybeli parasztek a megmaradt kevés tej mennyiségéből állították elő ezt a sajtot.

Ahogy a leföldözés mértékétől függően megtalálhatóak voltak eltérő zsírtartalmú „Tomme de Savoie” sajtok, az előállítás helye szerinti gazdaságoktól függően megtalálhatóak voltak eltérő méretű „Tomme de Savoie” sajtok is.

Az eredetileg házi készítésű „Tomme de Savoie” sajt előállítása később bizonyos sajt készítő szövetkezetekhez („fruitières”) került át.

A „Tomme de Savoie” sajt előállítására szánt tej termelése még mindig a földrajzi területen bőségesen rendelkezésre álló fűfélék hasznosításán, valamint a hagyományos szarvasmarhafajták – az Abondance, a Montbéliarde és a Tarentaise – tenyésztési hagyományának megőrzésén is alapul. E fajták a lejtős gyepterületeken való legelésre alkalmas testalkatukkal, hőtűrésükkel, a nyári időszakban a legelt takarmány, a téli időszakban pedig a száraz takarmány hasznosításának képességével bizonyítani tudták, hogy képesek alkalmazkodni a környezet fizikai és éghajlati korlátaihoz. A tejelő tehének takarmányozása elsősorban a földrajzi területen termesztett takarmánynövényeken és gabonaféléken alapul.

Ezen a hegyvidéki területeken a környezethez igazodó, sajátos sajt készítési szakértelem alakult ki. A régióban alkalmazott technológiák igazodnak a tej jellemzőihez, és a sajt készítő különösen ügyelnek arra, hogy szakszerűen végezzenek bizonyos műveleteket, például a beoltást, a mezofil és termofil baktériumflórák kezelését, valamint az érlelést.

Ezek a technológiák egy olyan régió közös szakértelmének eredményei, ahol a préselt tésztájú sajtok előállításának kultúrája régóta uralkodik.

A pincében és fa deszkákon történő érlelés lehetővé teszi a sajtészta megfelelő érését és a felületi penészflóra, elsősorban a felespenész kialakulását. A „Tomme de Savoie” sajtokat ekkor legalább hetente egyszer megforgatják, ami a mozgás során lehetővé teszi a „járomspórák elsimítását”.

A termék sajátosságai

A „Tomme de Savoie” préselt, nem hevített tésztájú, nyers vagy termizált tehéntejből előállított sajt.

A „Tomme de Savoie” sajt jellemzői: viszonylag kis méret, lapos henger alak, simától kissé egyenetlenig változó kéreg, szürkétől fehéres szürkéig terjedő szín, markáns és enyhén sós íz, néha fanyar és csípős ízjegyekkel.

Ok-okozati kapcsolat

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

A földrajzi területnek a tejtermelési igények kielégítéséhez elegendő mennyiségű szalastakarmány, valamint gabonaféle termesztésére való képessége a külterjes állattenyésztési rendszerek fenntartása mellett változatos takarmányozást biztosít az állatok számára.

A tejelő állományok tenyésztési rendszere előnyben részesíti a földrajzi terület környezete által kínált helyi, igen változatos 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. A hagyományos fajtákat részesítik előnyben, ugyanis azok napjainkban a törzsállománynak több mint 90 %-át képviselik. A hegyvidéki éghajlathoz és domborzathoz alkalmazkodott fajták az időnként akár mostoha körülmények ellenére képesek teljes termelési potenciáljukat kifejezésre juttatni, és a sajtokban a tej révén érvényesítik az elfogyasztott növények sokféleségét.

Ez a sajátos takarmányozásnak köszönhetően nagy mennyiségben termelt tej alkalmasabb a sajt előállítására, mint más, azonos feltételek mellett tenyésztett fajták teje, ezáltal különleges tulajdonságokat hordoz: a tejtöltő hozzáadása után keletkezett sajtmassza tömörebb, ezáltal a sajt hozam magasabb.

Több tanulmány rávilágított arra, hogy a takarmányozás és a takarmányösszetétel szerepet játszik a tej minőségében (például: Bugaud C., Buchin S., Hauwuy A., Coulon J.B., 2002. *Texture et flaveur du fromage selon la nature du pâturage: cas du fromage d'Abondance* [A sajtnek a legeltetés jellegétől függő textúrája és zamata: az Abondance fajta tejből előállított sajt esete], INRA Prod. Anim., GIS AlpesJura. Vagy: Dorioz J.M., Fleury Ph., Coulon J.B., Martin B., 2000. *La composante milieu physique dans l'effet terroir pour la production fromagère: quelques réflexions à partir du cas des fromages des Alpes du Nord* [A fizikai környezet összetevő a földrajzi terület sajt készítésre kifejtett hatásában: néhány gondolat az Alpes du Nord megyei sajtok esete alapján]. *Courrier de l'environnement, GIS AlpesJura*. Vagy: Lucas A., Hulin S., Michel V., Agabriel C., Chamba Jf, Rock E, Coulon Jb., 2006. *Relations entre les conditions de production du lait et les teneurs en composés d'intérêt nutritionnel dans le fromage: étude en conditions réelles de production* [A tejtermelési feltételek és a sajt tápanyagtartalma közötti összefüggések: valós termelési feltételek mellett megvalósított tanulmány]. INRA Prod Anim, GIS AlpesJura). Ez utóbbi tanulmány, amely a „Tomme de Savoie” sajtra vonatkozott, kiemeli, hogy a takarmányozás jelentős szerepet játszik a sajtok zsírban oldódó mikrotápanyag-tartalmában. A tanulmány arra is rámutat, hogy a tej, majd a sajt zsírsavösszetétele elsősorban a tehének alaptakarmány-adagjának jellegéhez kapcsolódik.

Az előállításához felhasznált tej nyers vagy termizált, ami garantálja a gyors előállítási határidőkkel védett természetes baktériumflórák jelenlétét. A „Tomme de Savoie” sajt jellegzetességei részben e sokszínű baktériumflóra révén jutnak kifejezésre.

A nyers vagy termizált tej feldolgozása lehetővé teszi a tej eredeti jellemzőinek tiszteletben tartását, különösen azokat, amelyeket a földrajzi terület egyik elemét jelentő sokszínű takarmányozás kölcsönöz a tejnek.

Ahogy a leföldözés mértékétől függően megtalálhatóak voltak eltérő zsírtartalmú „Tomme de Savoie” sajtok, az előállítás helye szerinti gazdaságoktól függően megtalálhatóak voltak eltérő méretű „Tomme de Savoie” sajtok is. A rendelkezésre álló tej mennyiség nagymértékben függött a tej más felhasználási módjaitól, különös tekintettel a kifejezetten elvárt zsírtartalom biztosítására. A parasztok a megmaradt kevés tej mennyiségéből állították elő ezt a sajtot.

Annak érdekében, hogy hűek maradjanak a termék hagyományos jellemzőihez, a sajt készítőik préselt tésztás technológiával különböző formátumú, de a régió más sajtjaihoz képest továbbra is viszonylag kis méretű és különböző zsírtartalmú sajtokat állítanak elő.

Az előállítási gyakorlatok lehetővé tették a megfelelő sajt készítési baktériumflórák kiválasztását. Alkalmazásuk lehetővé teszi a jelenlegi sajt készítőik számára a sajt jellegzetes ízének kibontakoztatását. Az érlelés további ízbeli jellemzők kibontakoztatását teszi lehetővé.

A főként fejespenészből álló felületi penészflóra adja a „Tomme de Savoie” sajt jellegzetes szürke küllemét, melynek a kialakulását az érleléshez használt fa állvány segíti elő. Az érleléskor, illetve a megforgatás során gondosan elvégzett műveletek szintén hozzájárulnak a „Tomme de Savoie” sajt oly jellegzetes kérgének kialakulásához, többek között a fejespenész „járomspóráinak” elsimítása révén.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCTommeSavoie.pdf>
