

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2006/C 211/05)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

**ÖSSZEFOGLALÓ**

**A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE**

**Bejegyzés iránti kérelem az 5. cikk és a 17. cikk (2) bekezdése alapján**

**„TOME DES BAUGES”**

**EK-szám: FR/PDO/005/0254/2002.9.18.**

**OEM ( X ) OFJ ( )**

Ez az összefoglaló kizárólag tájékoztatási célból készült. Részletesebb tájékoztatásért az érdeklődők az 1. pontban feltüntetett nemzeti hatóságok szolgálataitól vagy az Európai Bizottság szolgálataitól beszerezhető termékleírás teljes változatát tanulmányozhatják <sup>(1)</sup>.

1. *A tagállam felelős szerve:*

Név: Institut National des Appellations d'Origine  
Cím: 51, rue d'Anjou  
F-75008 Paris  
Tel.: (33-1) 53 89 80 00  
Fax: (33-1) 42 25 57 97  
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. *Csoportosulás:*

Név: Syndicat Interprofessionnel de la Tome des Bauges (S.I.T.O.B.)  
Cím: Communauté des communes des Bauges  
F-73630 Le Châtelard  
Tel.: (33-4) 79 52 11 20  
Fax: (33-4) 79 52 11 20  
E-mail: —  
Összetétel: termelők/feldolgozók ( X ) egyéb ( )

3. *Terméktípus:*

1.3. osztály – sajtok

4. *Termékleírás*

(a 4. cikk (2) bekezdésében előírt követelmények összefoglalása)

4.1 *Elnevezés: „Tome des Bauges”*

<sup>(1)</sup> Európai Bizottság, Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Főigazgatóság, Mezőgazdasági termékek minőségpolitikája, Brüsszel, B-1049 Brüsszel.

#### 4.2 Leírás:

A Tome des Bauges nyers, teljes vagy részben főlözött tehéntejből készült, préselt sajttészta, sózott, penészbevonatú kéreggel rendelkező sajt.

18–20 cm átmérőjű, 3–5 cm magasságú, henger alakú, súlya pedig 1,1–1,4 kg az érlelés végén.

Kéрге „hepehupás”, vagyis egyenetlen és szabálytalan. Vastagsága 2–3 mm. Színe szürke, melyen természetes módon alakul ki a sárgától barnáig terjedő színárnyalatban megjelenő penészbevonat.

A sajttészta az enyhén kemény és a lágú között változik, színe elefántcsontsárga, és kis lyukak keletkezhetnek benne.

100 gramm sajt legalább 45 gramm zsírt tartalmaz a teljes száradást követően, és 100 gramm sajt teljes szárazanyag-tartalma nem lehet kevesebb 50 grammnál.

A Tome des Bauges darabolva is forgalomba hozható, azzal a feltétellel, hogy a darab mindhárom oldalán megőrzik a héjat.

#### 4.3 A földrajzi terület:

A tej termelése, a sajt előállítása és érlelése a következő települések területéből álló földrajzi területen történik:

- Haute-Savoie megye teljes egészében a területhez tartozó települései: Allèves, Chapelle St Maurice (La), Chevaline, Cons Ste Colombe, Entrevernes, Gruffy, Leschaux, Quintal, St Eustache, Seythenex, Viuz-la-Chiésaz
- A részben a területhez tartozó települések: Cusy, Doussard, Duingt, Faverges, Giez, Lathuile, Marlens, St-Jorioz.
- Savoie megye teljes egészében a területhez tartozó települései: Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Allondaz, Arith, Bellecombe en Bauges, Châtelard (Le), Cléry, Compôte (La), Curienne, Déserts (Les), Doucy-en-Bauges, Ecole, Jarsy, Lescheraines, Mercury, Montcel (Le), Motte-en -Bauges La), Noyer (Le), Pallud, Plancherine, Puygros, St-François-de-Sales, St-Offenge-Dessus, St-Offenge-Dessous, Ste-Reine, Thoiry, Thuile (La), Trevignin, Verrens-Arvey
- A részben a területhez tartozó települések: Marthod, Montaille, Pugny-Chatenod, St-Jean-d'Arvey, St Jean de la Porte, St Pierre d'Albigny, Thenesol.

A termelési területet egy ennek a feltüntetésére szolgáló térképen körülhatárolták.

#### 4.4 A származás igazolása:

A Tome des Bauges gyártóüzeme csak a megjelölés termékleírásának megfelelő tejet vehet át. A termékleírásnak megfelelő tej begyűjtése a más célra használható tej begyűjtésétől függetlenül történik.

Minden egyes tejtermelő, feldolgozóüzem és érlelőüzem az INAO szolgálatai által nyilvántartásba vett megfelelőségi nyilatkozatot tölt ki, mely lehetővé teszi ez utóbbi számára valamennyi piaci szereplő azonosítását. A piaci szereplőknek az INAO rendelkezésére kell bocsátaniuk nyilvántartásaikat, továbbá valamennyi, a tej és a sajtok eredetére, minőségére és előállítási feltételeire vonatkozó dokumentumot.

A gyártás során a sajtra azonosítólemezt helyeznek. Az azonosítólemez formáját és színét a termékleírásban határozzák meg.

Végül analitikus és érzékszervi vizsgálatra kerül sor, annak biztosítása céljából, hogy a termékek megfeleljenek az eredetmegjelölés szerinti minőségnek és jellemzőknek.

#### 4.5 Előállítási mód:

A tej abondance, tarine és montbéliarde fajtájú tejelő tehenekből álló csordáktól származik, mely csordákban az abondance és tarine fajtájú tehenek aránya legalább 50 %. Emellett a tej olyan csordáktól származik, ahol az átlag a laktációs időszakban lévő tejelő tehenenként és évente nem haladhatja meg az 5 500 kg-ot.

A csorda takarmánya a nyári időszakban legalább 120 napon keresztül a legelőről származó fű, a téli időszakban pedig tetszés szerint kiosztott széna. A földrajzi területen kívülről származó száraztakarmány a helyi források kiegészítésére engedélyezett abban az esetben, ha az nem haladja meg az egész csorda éves szükségleteinek 30 %-át. Ez a kiegészítés tehenenként és naponta legfeljebb 3 kg száraz, kötegelt lucernából állhat. Tilos a silózással, fonnyasztással vagy bármely egyéb, erjesztési szakaszt is tartalmazó eljárással tartósított takarmány alkalmazása. A kiegészítő tápanyagok alkalmazása korlátozott, ezek nem tartalmazhatnak karbamidot vagy aromás molekulákat.

A gyártóüzem és az ehhez tartozó épületek nem rendelkezhetnek olyan rendszerrel vagy berendezéssel, mely a tejet az oltó alkalmazását megelőzően rövid idő alatt 40 °C-ot meghaladó hőmérsékletre melegítheti.

A tejet a gyártás helyétől számított 15 km-es sugarú körnek megfelelő területen gyűjtik be.

A felhasznált tej nyers és teljes. Olyan tej esetén, melyet érleltek, részben fölözött is lehet. Az ilyen tejet naponta egyszer kell feldolgozni.

Tilos a tejet fizikai és kémiai kezelésnek alávetni, a részleges fölözés és a makroszkopikus szennyeződések eltávolítása érdekében végzett szűrés kivételével. Tilos fehérje vagy zsír hozzáadása. Az egyedül engedélyezett gyártási adalékanyagok a só, az oltóanyag és a hagyományos kultúra módszerei szerinti tejerjesztőanyagok. Erjesztőanyagok közvetlen oltásra történő alkalmazása csak kiegészítő jelleggel történhet.

A feldolgozás a tejnek 10 °C-ot meghaladó hőmérsékleten történő tárolása esetén az első fejest követően legalább 12 órával, a tejnek 6–10 °C közötti hőmérsékletre történő hűtése esetén legfeljebb azt követően 28 órával történik, ebben az esetben a tej legfeljebb két egymást követő fejséből származhat.

A tej beoltása legalább 32, legfeljebb 35 °C közötti hőmérsékleten történik. Az eljárásra legfeljebb 3 000 liter őraltalmú nyitott réztartályban kerül sor.

Az alvadék darabolása után az alvadék szemcséi kukoricaszem méretűek. Az alvadékot ezután 35–40 °C-ra melegítik. Tilos a laktózmentesítés és víz hozzáadása.

A sajtot kézzel vagy nehézségi erő útján formázzák. Tilos a szivattyúval történő lefejtés és a mikroperforált formák alkalmazása.

A préselés legalább 7 órán át tart a formák egymásra rakásával, ez idő alatt a sajtokat legalább 4-szer megforgatják. A sajtokat kézzel szárazon sózzák, a tejgazdasági sajtokat sóban pácolják. A sajtokat az oltás napjától számított legalább 5 hétig érlelik.

A sajtok tárolási hőmérséklete legalább 4 °C.

#### 4.6 Kapcsolat:

A „tome des Bauges” sajt nevét származási helye, vagyis egy alpesi hegység neve után kapta. A „tome” vagy „tomme” több évszázada bizonyíthatóan jelen van ebben a régióban, és a tome sajtgyártó szövetkezetekben (fruitières) és havasi legelőkön hagyományos eljárások szerint történő előállítása a nagybani „ipari” sajtgyártás ellenére is fennmarad.

A Bauges-hegységben a terepviszonyok nagyon meghatározóak, a mészkőhegység egy zárt völgyből és széléin magas sziklafalakból áll. A táj jellemzően legelőkből és havasi legelőkből áll, éghajlata hegyvidéki, egész évben jelentős mennyiségű csapadékkal és télen igen alacsony hőmérséklettel.

Az éghajlati és geológiai feltételek együttese következtében a terület jelentős takarmánytermesztési potenciállal rendelkezik, és kedvező a változatos és alkalmazkodó növényvilág kialakulása számára.

A „Tome des bauges” gyártására szánt tej jellemzője a meglehetősen magas pH-érték, aminek következtében a sajtgyártók érlelt tejet használnak fel. Ez a lassú tejsavasítási technika lehetővé teszi mindenekelőtt azt, hogy a tej endogén flórájának felhasználását részesítsék előnyben.

A hegység növényvilágának sokfélesége és a tej savassága miatt szükséges tejérlelési eljárások jellegzetes sajt előállításához vezetnek.

Az eredetmegjelölés szerinti termék gyártási feltételeit úgy határozták meg, hogy megőrződjenek benne a táj és a hagyományos eljárások jellemzői, és ezek megjelenjenek a termékben is.

#### 4.7 Felügyeleti szerv:

Név: I.N.A.O.  
Cím: 51, rue d'Anjou  
F-75008 Paris  
Tel.: (33-1) 53 89 80 00  
Fax: (33-1) 42 25 57 97  
E-mail: info@inao.gouv.fr

Név: D.G.C.C.R.F.  
Cím: 59, Bd V. Auriol  
F-75703 Paris Cedex 13  
Tel.: —  
Fax: —  
E-mail: —

#### 4.8 Címkézés:

Minden, Tome des Bauges megjelölésű sajtot az eredetmegjelölés nevét feltüntető egyedi címkézéssel hoznak forgalomba. A sajtok címkéjén szerepel a bejegyzett eredetmegjelölés neve a címkén található legnagyobb betűméret legalább kétharmadának megfelelő betűmérettel, továbbá a bejegyzett eredetmegjelölés kifejezés.

A bejegyzett eredetmegjelölés feltüntetésére jogosult sajtok címkéjén szerepelnie kell „INAO” megjelölést tartalmazó logónak, a „bejegyzett eredetmegjelölés” kifejezésnek és az eredetmegjelölés nevének.

Bizonyos feltételek mellett engedélyezhető a „házi sajt” kifejezés vagy a sajt házi eredetére utaló egyéb kifejezés címkén való feltüntetése.

#### 4.9 Nemzeti előírások:

A Tome des Bauges bejegyzett eredetmegjelölésről szóló rendelet.

---