

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

(2007/C 278/08)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

MÓDOSÍTÁSRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

Módosításra irányuló kérelem a 9. cikkel és a 17. cikk (2) bekezdésével összhangban

„LAGUIOLE”

EK-szám: FR/PDO/117/0120/18.02.2004

OEM (X) OFJ ()

1. A módosítással érintett termékleírás rovatai

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- Származási igazolás
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Nemzeti követelmények
- Egyéb [határozza meg]

2. A módosítás típusa

- Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló lap módosítása
- Azon bejegyzett OEM vagy OFJ leírásának módosítása, amely esetében sem az egységes dokumentumot, sem az összefoglalót nem tették közzé
- A leírás oly módon történő módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását (510/2006/EK rendelet 9. cikkének (3) bekezdése)
- A leírás átmeneti, hatóságok által elrendelt egészségügyi vagy növény-egészségügyi intézkedésekből eredő módosítása (510/2006/EK rendelet 9. cikkének (4) bekezdése)

3. Módosítások

Földrajzi terület

Az előállítás földrajzi területe kiegészül Cantal megye 3 településével: Fridefont, Maurines és Saint-Martial községekkel, amelyek megfelelnek a megjelölés tekintetében meghatározott természeti és emberi kritériumoknak.

A termék előállításának módja

Az előállítási mód a következő bekezdésekkel egészül ki:

„A tejet tilos a koagulálást megelőzően a vizes rész részleges eltávolításával koncentrálni.”

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

„A tejből származó alapanyagokon túlmenően a termékhez felhasznált tejben, illetve a gyártás során összetevőkként, gyártási segédanyagként vagy adalékanyagokként kizárólag tejtöltő, baktériumtenyészetek, élesztők, bizonyítottan biztonságos penészgombák, illetve só felhasználása engedélyezett.”

„A tejből származó alapanyagok, az érlelési fázisban lévő termék, az aludttej és a friss sajt negatív hőmérsékleten történő tárolása tilos.”

„A friss sajtok, illetve érlelési fázisban lévő sajtok módosított nyomás alatt történő tárolása tilos.”

A sajt készítés során alkalmazható kezelési módokról és adalékanyagokról korábban általános szabályozás rendelkezett.

A megfigyelések azt mutatják, hogy egyes új technológiák, melyek közül néhány – például a mikroszűrés, a tej részleges koncentrációja vagy az érlelőenzimek hozzáadása – a kezelési módokat és az adalékanyagokat is érinti, befolyásolhatják az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű sajtok tulajdonságait. Egyes enzimikus adalékanyagok összegegyeztetetlenné tűnnek az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termékek alapvető jellegzetességeinek megőrzésével.

Ezért vált tehát szükségessé az egyes oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termékek termékleírásának az előállítás módját szabályozó szakaszában pontosítani a tejtermelés, illetve a sajtgyártás területén alkalmazott jelenlegi kezelési módszereket és adalékanyag-alkalmazási gyakorlatokat annak elkerülése érdekében, hogy a jövőben az ellenőrizetlen gyakorlatok ne meghessenek az eredetmegjelöléssel ellátott sajtok jellegzetességeinek rovására.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„LAGUIOLE”

EK-szám: FR/PDO/117/0120/18.02.2004

OEM (X) OFJ ()

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. *A tagállam felelős szerve:*

Név: Institut National de l'origine et de la qualité (INAO)
Cím: 51, rue Anjou
F-75008 Paris
Tel.: (33) 153 89 80 00
Fax: (33) 153 89 80 60
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. *Csoportosulás:*

Név: Syndicat de Défense et de Promotion du fromage de Laguiole
Cím: Coopérative fromagère Jeune Montagne
Route de Saint Flour
F-12210 Laguiole
Tel.: (33) 565 44 35 54
Fax: (33) 565 44 47 57
E-mail: coop.jm@wanadoo.fr
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. *A termék típusa:*

1.3. osztály – Sajtok

4. *Termékleírás:*

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. *Elnevezés:* „Laguiole”

- 4.2. Leírás: A „Laguiole” tehéntejből készült, utóhevítés nélkül préselt; vastag, szárított és átdörzsölt héjú; henger alakú, 30–40 cm átmérőjű, 40 cm magasságú, 25–50 kg súlyú sajt; amelynek zsírtartalma a teljes szikkasztást követően legalább 45 %, szárazanyagtartalma legalább 58 %.

Belseje sárga színű; eredetileg fehéres és világos narancsszín árnyalatú héja az érlelés során aransárga árnyalatú barnává érik.

„Reszelt Laguiole” forgalmazása tilos.

Ha a sajt előcsomagolt formában kerül kereskedelmi forgalomba, minden darabon kötelezően láthatónak kell lennie egy, az OEM jellegzetességeit mutató héjas résznek.

- 4.3. Földrajzi terület: Az Aubrac-fennsík mintegy hatvan települése, amelyek Aveyron, Cantal és Lozère megyék határvidékén helyezkednek el.

Aveyron megye

– Rodez kerület:

- Entraygues-sur-Truyère kanton: Entraygues-sur-Truyère község (a Lot jobb partja, illetve a Truyère bal partja a két folyó találkozásától folyásirányban fölfelé),
- Espalion kanton: Castelnau-de-Mandailles, Le Cayrol és Espalion község (a Lot jobb partja), Saint-Côme-d'Olt (a Lot jobb partja),
- Estaing kanton: Coubisou, Estaing és Le Nayrac község,
- Laguiole kanton; Saint-Amans-des-Cots kanton; Saint-Chély-d'Aubrac kanton,
- Saint-Geniez-d'Olt kanton: Aurelle-Verlac, Pomayrols, Prades-d'Aubrac és Sainte-Euladie-d'Olt (a Lot jobb partja), továbbá Saint-Geniez-d'Olt (a Lot jobb partja) község,
- Sainte-Geneviève-sur-Argence kanton.

– Millau kerület:

- Campagnac kanton: Saint-Laurent-d'Olt (a Lot jobb partja).

Cantal megye

- Chaudes-Aigues kanton: Anterrieux, Chaudes-Aigues, Deux-Verges, Espinasse, Fridefont, Jabrun, Lieutadès, Maurines, Saint-Martial, Saint-Rémy-de-Chaudes-Aigues, Saint-Urcize és La Trinitat község.

Lozère megye

– Mende kerület:

- Aumont-Aubrac kanton: Aumont-Aubrac, La Chaze-de-Peyre, Fau-de-Peyre és Sainte-Colombe-de-Peyre község,
- Fournels kanton: Brion, Chauchailles, Fournels, La Fage-Montivernoux, Noalhac, Saint-Laurent-de-Veyrès és Termes község,
- Marvejols kanton: Saint-Laurent-de-Muret község,
- Nasbinals kanton,
- Saint-Chély-d'Apcher kanton: La Fage-Saint-Julien és Les Bessons község,
- Saint-Germain-du-Teil kanton: Les Hermaux, Les Salces, Trélans, Saint-Germain-du-Teil és Saint-Pierre-de-Nogaret község,
- La Canourgue kanton: Canilhac (a Lot jobb partja), Banassac (a Lot jobb partja).

- 4.4. Származási igazolás: A sajt készítési folyamat szereplői kitöltik az I.N.A.O. szolgálatai által nyilvántartott „alkalmazhatósági nyilatkozatot”, amely lehetővé teszi az utóbbi számára a szereplők mindegyikének azonosítását. A sajt készítés szereplőinek bármikor az I.N.A.O. rendelkezésére kell bocsátaniuk naplóikat, valamint minden, a tej és a sajt eredetének, minőségének és előállítási körülményeinek ellenőrzéséhez szükséges dokumentumot.

Az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termék jellegzetességeinek ellenőrzése keretében elvégzett analitikus és organoleptikus elemzés a vizsgálatban résztvevő termékek minőségének és tipikus jellegének ellenőrzését szolgálja.

- 4.5. Az előállítás módja: A tejtermelés, illetve a sajtkészítés és a sajtérlelés kizárólag a földrajzi területen belül végezhető el.

Engedélyezett szarvasmarhafajták: kizárólag a Simmental française és az Aubrac.

A tehenek táplálékának – rendkívüli időjárási körülmények kivételével – a földrajzi területen belül termelt takarmányból kell állnia: nyáron legalább 120 napig legeltetés, télen pedig a takarmány legalább 30 %-át kitevő, fönnyasztott fűszilázssal kiegészített széna etetése útján; tilos kukoricaszilázssal etetni a tejlő teheneket.

A termelésbe bevont tehenek átlagos tejhozamának mennyisége nem haladhatja meg az évi 6 000 litert.

A tejből származó alapanyagokon túlmenően a termékhez felhasznált tejben, illetve a gyártás során összetevőkként, gyártási segédanyagként vagy adalékanyagokként kizárólag tejoltó, baktériumtenyészetek, élesztők, bizonyítottan biztonságos penészgombák, illetve só felhasználása engedélyezett.

A „Laguiole” kizárólag nyers, teljes tehéntejből készülhet; a beoltást legkésőbb az első fejest követő 48 órán belül, 30 és 35 °C közötti hőmérsékleten kell elvégezni; az aludttej a töretést követően az érlelés első szakasza során előpréslésen megy keresztül, mialatt legalább öt alkalommal át kell forgatni. A sajtésztát a második töretést követően anyagában sózzák, majd formába helyezik, és hosszú, fokozatos utópréslésen megy keresztül. Az érlelés hűvös, 6 és 12 °C közötti hőmérsékletű, nedves pincékben történik, legalább négy hónapon keresztül.

- 4.6. Kapcsolat: A sajtészítés története a régióban a IV. századig nyúlik vissza. A XII. századtól kezdve az aubraci és bonnevali apátságok kidolgozták a sajtészítés szabályait, hogy a nyáron megtermelt tejet télen a zárandokok élrelmezésére hasznosítsák; példájukat a környéken gazdálkodók is követték. A „Laguiole” története egybeforr a régióéval, és a Massif Central-ban emelt számos román stílusú templom építőköveit idézi, hiszen akárcsak e kövek, a sajt is a Santiago de Compostella felé zárandoló jámbor hívők szenvedélyes hitének köszönheti létét. A hegyvidék termelői 1897-ben kereskedelmi szövetségbe tömörültek, amely 1939-ben érdekvédelmi szövetséggé alakult át, és mindez végül 1961-ben az elnevezés oltalom alá helyezését eredményezte.

Az aubrac-i régió rendkívül markáns ismertetőjegyekkel rendelkezik (a talaj sajátos jellege, zord klíma, magaslati elhelyezkedés, a domborzat természetes határvonalai). A régió gazdag, gyógynövényekben bővelkedő, dús flórája hozzájárul az itt termelt tej gazdagságához és ízvilágához. Az évszázadok során megőrizték a hajdani termelők módszereit és szakismereteit annak érdekében, hogy a sajt készítése mindmáig a hagyományos módszerekkel történjen, különös tekintettel a hűvös, nedves pincékben történő lassú és gondos érlelésre.

- 4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Institut National de l'origine et de la qualité (INAO)

Cím: 51, rue Anjou
F-75008 Paris

Tel.: (33) 153 89 80 00

Fax: (33) 153 89 80 60

E-mail: info@inao.gouv.fr

Az Institut National des Appellations d'Origine (INAO) a Mezőgazdasági Minisztérium felügyelete alatt működő, jogi személyiséggel rendelkező, állami adminisztratív szerv.

Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel rendelkező termékek előállítási körülményeinek ellenőrzése az INAO hatáskörébe tartozik.

A földrajzi terület kijelölt határainak figyelmen kívül hagyása, illetve valamely előállítási feltétel be nem tartása az oltalom alatt álló eredetmegjelölés bármilyen formában, illetve bármilyen céllal történő használatának megvonását vonja maga után.

Név: Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

Cím: 59, Boulevard Vincent Auriol
F-75703 Paris Cedex 13

Tel.: (33) 144 87 17 17

Fax: (33) 144 97 30 37

E-mail: C3@dgccrf.finances.gouv.fr

A DGCCRF a Gazdasági, Pénzügy- és Ipari Minisztérium szakszolgálat.

- 4.8. Címkézés: Az elnevezésen és az „Appellation d'Origine” megjelölésen túlmenően – amelyeket a címkén szereplő legnagyobb méretű felirat legalább kétharmadának megfelelő méretű betűkkel kell feltüntetni – az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel rendelkező sajtok címkéjén szerepelnie kell az INAO betűszót tartalmazó logónak, az „Appellation d'Origine Contrôlée” megjelölésnek, valamint az elnevezésnek. Ha a logót tintabélyegzővel helyezik el a címkén, legalább kétszer kell szerepelnie minden egyes sajt körkerületén.

Meghatározott feltételek teljesülése esetén a „buron” (pásztorkunyhó) és a „fermier” (tanyaház) megjelölések is szerepelhetnek.

A sajt további azonosítására a sajt kérgén elhelyezett, a laguiole-i bika ábrázolását és a „Laguiole” feliratot tartalmazó domborított felületű bélyegzőlenyomat szolgál.

A címkézést közvetlenül a sajt héjára történő nyomtatás is helyettesítheti.
