

Módosítás iránti 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 279/08)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a módosítás iránti 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

„EPOISSES”

EK-szám: FR/PDO/117/0118/07.09.2004

OFJ OEM

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. 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 (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (3) bekezdése)
- A leírás átmeneti, hatóságok által elrendelt egészségügyi vagy növény-egészségügyi intézkedésekből eredő módosítása (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (4) bekezdése)

3. Módosítások

A kért módosítások általános célja a termékleírás kiegészítése a termékhez felhasznált tej termelésének, illetve a termék előállításának körülményeit rögzítő szükséges pontosításokkal.

A módosítások lehetővé teszik a termék és a földrajzi terület közötti kapcsolat szorosabbra fűzését, valamint a termék jellegzetességeinek megfelelőbb megőrzését és a minőségvesztés elkerülését.

Az előállítás módja

A termékleírás a következő bekezdéssel egészül ki: „Az Époisses gyártásához felhasznált tej kizárólag Brune, Montbéliarde vagy Simmental Française fajtájú tehenektől származhat. Az e rendelkezésnek eleget nem tévő mezőgazdasági üzemek 2009. december 31-ig kapnak haladékot, hogy megfeleljenek a fenti feltételnek”.

Magyarázat: A helyi tehénfajták alkalmazása lehetővé teszi az „Epoisses” és a földrajzi terület közötti kapcsolat szorosabbra fűzését. Az előírás teljesítése azonban jelentős átalakítást követel meg egyes mezőgazdasági üzemektől. Ezért szerepel a kérelemben az alkalmazkodáshoz biztosított határidő.

A termékleírás a következő bekezdésekkel egészül ki:

„A fentiekben meghatározott földrajzi területről származó takarmány arányának szárazanyagban számolva, éves átlagban a tehenállomány teljes takarmányfelvételének legalább 85 %-át kell kitennie”.

„A fentiekben meghatározott földrajzi területről származó takarmány arányának szárazanyagban számolva a napi teljes takarmányfelvétel legalább 80 %-át kell kitennie”.

„Az alap takarmánynak – a mezőgazdasági melléktermékeket leszámítva – a fent meghatározott földrajzi területről kell származnia”.

„A takarmányban a kiegészítő takarmány arányának szárazanyagban számolva a teljes felvétel 30 %-ánál kevesebbet kell kitennie”.

„A legelőre hajtástól számítva legalább június 15-ig a tejelőmarhák takarmányának főként a legelő fűvéből kell állnia, legelés vagy zölden kiszórt takarmány formájában; a friss fű arányának legalább az alap takarmányfelvétel 50 %-át kell kitennie, termelésbe vont tejelőmarhánként legalább 20 ár nagyságú legeltetési területtel, illetve a zöldtakarmányozást alkalmazó mezőgazdasági üzemek esetében termelésbe vont tejelőmarhánként legalább 15 ár nagyságú legeltetési területtel. A legeltetési időszakon kívül a száraz formában tárolt, legalább 85 % szárazanyagot tartalmazó takarmánynak, illetve az átkötött bálákban tárolt szénának az alap takarmányfelvétel legalább 30 %-át kell kitennie”.

„Az alap takarmányban tilos olyan összetevő felhasználása, amely kedvezőtlen hatással lehet a tej vagy a sajt szagára, ízére vagy koagulációs képességére, vagy amely bakteriológiai fertőzés kockázatát jelentheti”.

Magyarázat: A tejelőmarháknak adott takarmány meghatározásának célja szintén a sajt és a földrajzi terület közötti kapcsolat szorosabbra fűzése. A rendelkezés egyik fő eleme a termék előállításának földrajzi területéről származó takarmány nagyobb arányban történő használata.

A termékleírás a következő bekezdésekkel egészül ki:

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

„A tejből származó alapanyagokon túlmenően a termékhez felhasznált tejben, illetve a gyártás során összetevőkként, gyártási segédanyagként vagy adalékanyagként kizárólag tejtöltő, ártalmatlan baktériumtenyésztetek, élesztők, penészgombák, illetve só felhasználása engedélyezett”.

„A tej beoltásának művelete kizárólag tejtöltő segítségével végezhető el”.

„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”.

Magyarázat: A sajtkészítés 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 enzimatikus adalékanyagok összeegyeztethetetlennek tűnnek az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű termékek 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 meheessenek az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű sajtok jellegzetességeinek rovására.

Kapcsolat a földrajzi környezettel

A termékleírás a következő bekezdéssel egészül ki: „A Brune, Montbéliarde és Simmental Française tehénfajták megfelelnek a tejtermelés hagyományos, helyi és történelmi beágyazódásának, és alkalmazkodtak a földrajzi környezethez”.

Magyarázat: E rendelkezések célja a földrajzi területtel való kapcsolat megerősítése, a helyi tehénfajtákhoz való visszatérés támogatása révén.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„EPOISSES”

EK-szám: FR/PDO/0118/07.09.2004

OEM (X) OFJ ()

Ezen összefoglaló a termék-leírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szerve

Név: Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
Cím: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris
Tel.: (33) 01 53 89 80 00
Fax: (33) 01 53 89 80 60
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Csoporthoz tartozás

Név: Syndicat de Défense de l'Époisses
Cím: Mairie d'Époisses
F-21460 Époisses
Tel.: (33) 03 80 96 34 61
Fax: (33) 03 80 96 34 61
E-mail: contact@fromages-epoisses.com
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. A termék típusa

1.3. osztály – Sajtok

4. Termék-leírás

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

4.1. Elnevezés: „Epoisses”

4.2. Leírás: Az „Epoisses” teljes tehéntejből készített, puha belsejű; mosott, sima vagy enyhén barázdált, csillogó héjú; narancsszín árnyalatú elefántcsontszíntől téglavörösig terjedő színű, henger alakú sajt; két lehetséges megjelenési formátuma: 95–115 mm átmérőjű, 250–350 gramm súlyú, vagy 165–190 mm átmérőjű és 700–1 100 gramm súlyú henger; szárazanyag alapján számítva legalább 50 %-os zsírtartalommal és legalább 40 %-os szárazanyag-tartalommal. A sajt belseje világos bézs színű, rugalmas és lágy állagú, puha és enyhén sós. A sajt belseje a sajt érési fokának függvényében részleges proteolízis jeleit mutathatja.

4.3. Földrajzi terület: A Bourgogne régióban található Côte d'Or, Yonne és Haute-Marne megyék bizonyos részei.

– Côte d'Or megye:

- Arnay-le-Duc, Bligny-sur-Ouche, Liernais és Pouilly-en-Auxois kanton (teljes terület).
- Dijon (5. kanton), Gevrey-Chambertin, Grancey-le-Château, Is-sur-Tille, Saint-Seine-l'Abbaye, Selongey, Sombornon kanton (teljes terület).
- Aignay-le-Duc, Baigneux-les-Juifs, Châtillon-sur-Seine, Laignes, Montbard, Précy-sous-Thil, Recey-sur-Ource, Saulieu, Semur-en-Auxois, Venarey-les-Laumes és Vitteaux kanton (teljes terület).

– Haute-Marne megye:

- Auberive és Prauthoy kanton (teljes terület).

- Yonne megye:
 - Avallon, Guillon és L'Isle-sur-Serein kanton (teljes terület).

- 4.4. *A származás igazolása:* A sajtkészítési folyamat minden egyes szereplője kitölti az I.N.A.O. szolgálatai által nyilvántartott „alkalmazhatósági nyilatkozatot”, amely lehetővé teszi az utóbbi számára a szereplők azonosítását. A sajtkészítés szereplőinek bármikor az I.N.A.O. rendelkezésére kell bocsátaniuk naplóikat, valamint minden, a tej és a sajt 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 tipikusságának ellenőrzését szolgálja.

- 4.5. *Az előállítás módja:* A tejtermelés, illetve a sajtkészítés és a sajtérelés helyszínének a 4.3. pontban meghatározott földrajzi területen belül kell elhelyezkednie.

Az Époisses gyártásához felhasznált tej kizárólag Brune, Montbéliarde vagy Simmental Française fajtájú tehenektől származhat. Az e rendelkezésnek eleget nem tévő mezőgazdasági üzemek 2009. december 31-ig kapnak haladékot, hogy megfeleljenek e feltételnek. A fentiekben meghatározott földrajzi területről származó takarmány arányának szárazanyagban számolva a napi teljes takarmányfelvétel legalább 80 %-át kell kitennie.

A legelőre hajtástól legalább június 15-ig a tejelőmarhák takarmányának főként a legelő fűvéből kell állnia, legelés vagy zölden kiszórt takarmány formájában; a friss fű arányának legalább az alap takarmány-felvétel 50 %-át kell kitennie, termelésbe vont tejelőmarhánként legalább 20 ár nagyságú legeltetési területtel, illetve a zöldtakarmányozást alkalmazó mezőgazdasági üzemek esetében termelésbe vont tejelőmarhánként legalább 15 ár nagyságú legeltetési területtel. A legeltetési időszakon kívül a száraz formában tárolt, legalább 85 % szárazanyagot tartalmazó takarmánynak, illetve az átkötött balákban tárolt szénának az alap takarmány-felvétel legalább 30 %-át kell kitennie.

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

Az „Epoisses” teljes tejből készül, dominánsan tejsavval történő koagulálással; a formázás elnagyolt darabolás után, az aludttej szétválasztása nélkül történik; spontán lecsöpögtetés; sózás száraz sóval; érlelés legalább 4 héten keresztül, rendszeres, bourgogne-i borseprővel dúsított vízzel történő lemosással, amitől a sajt a felszíni baktériumok pigmentációjának köszönhetően elnyeri természetes téglavörös színét. Színezőanyagok használata tilos.

- 4.6. *Kapcsolat:* Az „Epoisses”-t az Epoisses-ban élő cisztercita szerzetesek alkották meg a XVI. század elején, később a helyi gazdálkodók tökéletesítették; Madame de Sévigné dicsérő szavakkal említi, Brillat-Savarin pedig 1825-ben „a sajtok királyává” kiáltotta ki; szélesebb körű kereskedelme 1840-től indult meg.

Az Auxois nevű térségben született specialitás termelése később kiterjedt a szomszédos, hasonló jellegű, márgás talajú, szelíd lankás dombvidékre, amely kedvez a legeltetésre alkalmas természetes mezők kialakulásának. E legelőknél köszönhetően a környezethez alkalmazkodó Brune, Montbéliarde, illetve Simmental Française fajtájú tehenektől származó tej sajátos ásványianyag-összetétellel rendelkezik, amely a helyi gazdák hozzáértésével (különleges érlelési módszerek), valamint a mindmáig kézzel végzett számos művelettel együtt a sajt előállításának alapvető tényezője.

Ez az eredeti termék szerves részét képezi a régió kulturális és gazdasági örökségének. Továbbélése lehetővé teszi a kisméretű termelőegységek és a hagyományos szarvasmarha-fajok fennmaradását a helyi mezőgazdasági üzemekben.

- 4.7. *Ellenőrző szerv:*

Név: Institut National de l'origine et de la qualité (INAO)
Cím: 51, rue Anjou
F-75008 Paris
Tel.: (33) 01 53 89 80 00
Fax: (33) 01 53 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 cézzal történő használatának megvonását vonja magával.

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) 01 44 87 17 17

Fax: (33) 01 44 97 30 37

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

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

- 4.8. *Címkézés:* A terméken kötelező feltüntetni az INAO betűszót tartalmazó logót, az „Appellation d'Origine Contrôlée” megjelölést, valamint a földrajzi jelzés nevét.
-