

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## BIZOTTSÁG

**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 291/07)

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

## MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM

## A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

**Módosítás iránti kérelem a 9. cikk és a 17. cikk (2) bekezdése alapján**

**„ROCAMADOUR”**

**EK-szám: FR/PDO/105/0026/29.11.2004**

**OEM ( X ) OFJ ( )**

**Kért módosítás(ok):****1. A termékleírás érintett szakaszcíme(i):**

- Termék elnevezése
- Termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Nemzeti követelmények
- Egyéb [pontosítandó]

**2. A módosítás(ok) 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)

(<sup>1</sup>) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

### 3. **Módosítások:**

A kérelmezett módosítások általános célja a szükséges pontosítások elvégzése egyrészt a feldolgozott tej termelési feltételeinek, másrészt a termék gyártási körülményeinek megerősítése érdekében.

Ezek a módosítások lehetővé teszik a termék és a vidék közötti kapcsolat szorosabbra fűzését, a termék jellemzőinek jobb megőrzését és az eltérések kiküszöbölését.

#### *Az előállítás módja*

A 4. bekezdés az alábbi szöveggel egészül ki: „Ez a korlátozás kizárólag a hormonkezeléssel járó módszereket – de azok mindegyikét – érinti. Nem érinti az ellések időpontjának késleltetése érdekében alkalmazott egyéb módszereket”.

Pontosításra kerül, hogy a korlátozás (az aszezonálisan ellett kecskék aránya a nyájban) csak a hormonális módszerekkel, mesterségesen késleltetett ellésekre vonatkozik. Ezáltal lehetőség nyílik annak megerősítésére, hogy a korlátozás nem vonatkozik más módszerekre, például a fénykezelésre és az ellések időpontjának természetes módon történő eltolódására.

Az 5. bekezdésben található „az egyes gazdaságokban, a földrajzi területen ténylegesen hasznosított füves területből egy tejelő kecskére 1 000 m<sup>2</sup> területnek kell jutnia” szövegrészt a „az egyes gazdaságokban, a fent meghatározott földrajzi területen a kecskék takarmányozását szolgáló legelők, kifutók és gabonatermelő területek terhelése nem lehet nagyobb, mint hektáronként tíz anyakecske” szövegrész váltja fel.

A rendelkezés célja, hogy a hektáronkénti terhelés kiszámítása során kizárólag a kecskenyáj által vagy annak részére ténylegesen hasznosított területeket vegyék figyelembe. Ráadásul az új szövegezés jobban megfelel a kecsketenyésztők általános szakmai szóhasználatának.

A következő bekezdés beillesztendő: „Mezőgazdasági és nem mezőgazdasági eredetű szerves trágya használata bizonyos feltételek mellett engedélyezett”.

A rendelkezés célja pontosan meghatározni, hogy milyen feltételek mellett van lehetőség trágyázásra és ezáltal az eltérések elkerülhetők legyenek, és a nyájak táplálását hivatott legelők, illetve ültetvények természetes környezete és minősége megmaradjon.

A következő bekezdés beillesztendő: „A kecskék takarmányozása során 2010. január 1-jétől tilos erjesztett takarmányt használni. A fenti tilalom az újonnan létesített gazdaságokban haladéktalanul alkalmazandó”.

A termék jellemzőinek megőrzése érdekében silózás nem használható. Ez a rendelkezés azonban jelentős változtatásokat igényel mind a gazdaságok szerkezete, mind a munkaszervezés tekintetében. Ez az oka annak, hogy megfelelési határidőt kértek. Ennek a határidőnek az alkalmazása az új gazdaságok esetében nem kívánatos, mivel a fiatalokat olyan struktúrák létrehozására ösztönöznék, amelyek gyorsan meghaladottá válnának, és ezáltal rontaná a későbbi esélyeiket.

A következő bekezdés beillesztendő: „Kivételes – különösen az időjárási kockázatok körébe tartozó – körülmények között az INAO (az eredetmegjelölésekkel foglalkozó francia hivatal) átmenetileg engedélyezhet egyes eltéréseket a kecskék takarmányozására alkalmazandó szabályoktól”.

A fenti rendelkezés ilyen helyzetekben biztosítja az állatok rendes táplálását.

Az alábbi bekezdések beillesztendőek:

„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, illetve só felhasználása engedélyezett.”

„A friss sajtok 0 °C alatti hőmérsékleten vagy módosított nyomás alatt történő tárolása tilos.”

„Az érlelési fázisban lévő sajtok módosított nyomás alatt történő tárolása tilos.”

A kezelések és adalékok használata a sajtok esetében általános szabályozás alá tartozott. Ugyanakkor a megfigyelések azt támasztják alá, hogy az új technológiák, amelyeknek egy része a kezelésekkel és az adalékokkal kapcsolatos (mikroszűrés, a tej vagy az érlelő enzimek részleges koncentrációja) hatással lehetnek az eredetmegjelöléssel rendelkező sajtok jellemzőire. Bizonyos enzimaladékok például nem egyeztetettek össze az eredetmegjelölés szabályai szerinti termelés alapvető jellemzőinek megőrzésével.

Ezért minden egyes eredetmegjelölés termékleírásában, a 4. és 5. pontban fel kell tüntetni a tejek esetében és a sajt készítés során alkalmazható kezelések és adalékok használatával kapcsolatos aktuális gyakorlatot annak elkerülése érdekében, hogy a későbbi szabályozatlan gyakorlat ne befolyásolja károsan az eredetmegjelöléssel rendelkező sajtok jellemzőit.

A fentiekén kívül a formára préselés és csomagolás műveleteit is pontosították a termék jellemzőinek jobb megőrzése érdekében.

A 15. és 16. bekezdésben az alábbi szövegrészt: „a koagulálásra a hűtött tejnek a sajt készítő által történő begyűjtését követően kerül sor” felváltja a következő szövegrész: „A hűtött tejet [...] begyűjtő sajt készítő esetében a tejet a beérkezést követően be kell oltani és a koagulálást az oltókultúra hozzáadásától számított 8 órán belül el kell végezni”. A házi sajt készítő műhelyekben erre az utolsó fejestől számított legfeljebb 6 órán belül kerül sor [...].

Technikai okokból a hűtött tejet a beoltás előtt pihentetni kell. Ezért szükséges egy meghatározott határidőt beiktatni a tej begyűjtése és beoltása közé.

A következő bekezdés beillesztendő: „Azoknak a házi termelőknek az esetében, amelyek a késleltetett fejest alkalmazzák, a késleltetett fejséből származó tejet be kell oltani és nem kell 10 °C alá hűteni”.

Ez a rendelkezés lehetővé teszi az első fejséből származó tej hosszú pihentetési idejét, és ily módon a tej jellegzetességeinek jobb érvényesülését.

A 24. bekezdésben a következő szövegrészt: „28 % és 35 % között” felváltja az alábbi szövegrész: „A formázáskor a szárazanyag arányának el kell érnie a 31 %-ot”.

A 28 %-os arány nem elegendő ahhoz, hogy az érlelt sajt a megfelelő szárazanyag-tartalommal rendelkezzen. A 35 %-os küszöböt azért törölték el, mert alkalmazása túlzottan száraz sajtot eredményezett. Ráadásul nem célravezető, mivel ilyen szárazanyag-tartalmú sajtot készíteni nem lenne kifizetődő. Ezért csak egy kiigazított legalacsonyabb értéket tartottak meg.

A 27. bekezdésben: „a sajtok csak a formából való kivételt követő hatodik naptól hozhatók kereskedelmi forgalomba” szövegrészt az alábbi szövegrész váltja fel: „Az érlelés teljes ideje a sajtoknak a formából való kivételétől számítva legalább 6 nap”.

A kereskedelmi forgalmazásig a sajtok érlelési időszakának megfelelő időnek kell eltelnie. Ezen átfogalmazott rendelkezés célja az érlelésnek mint az előállítás különös feltételének (meghatározott hőmérséklet és páratartalom) hangsúlyozása.

#### Címkézés

Az alábbi bekezdések hozzáadása:

„Mindazonáltal lehetőség van arra, hogy az előállítás helyén egyetlen csomagolásba csomagolt több darab sajton csak egy címke szerepeljen abban az esetben, ha azt a végső fogyasztónak történő értékesítésre, az élelmiszer-áruházak önkiszolgáló részlegébe szánják.”

„Ezenkívül a termelő vagy a közvetlenül az ő felelősségi körébe tartozó személy által – a gazdaságban vagy a piacokon – végzett közvetlen eladások esetében a sajt minden egyes kiskereskedelmi forgalomba szánt egységén legalább egy címkének kell szerepelnie. Az eladói standon táblát kell elhelyezni, amely feltünteti a termelő és/vagy az érlelő nevét, az előállítás és/vagy érlelés helyének címét, az eredetmegjelölést, és az »oltalom alatt álló eredetmegjelölés« kifejezést.”

Az a cél, hogy a sajtonként egy címke szabályát gyakorlatias módon hozzáigazítsák az értékesítés módjához, mindvégig megtartva a termék tökéletes azonosíthatóságát.

Az alábbiak törlése: A „házi sajt” és „házi előállítás” vagy a sajt házi eredetére utaló egyéb kifejezés használatát olyan sajtok részére kell fenntartani, amelyeket mezőgazdasági termelők hagyományos módszerekkel, kizárólag a saját gazdaságukban előállított tejből helyben készítenek, függetlenül attól, hogy azt a gazdaságban vagy a földrajzi területen található más érlelőnél érlelik.

Ezen kifejezések használata ezentúl a sajtokra vonatkozó általános szabályozás hatálya alá tartozik, ezért a rájuk vonatkozó szabályok szükségtelenné váltak.

## ÖSSZEFOGLALÓ

## 510/2006/EK TANÁCSI RENDELET

## „ROCAMADOUR”

EK-szám: FR/PDO/105/0026/29.11.2004

OEM ( X ) OFJ ( )

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

1. **A tagállam illetékes szerve:**

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

2. **Termelői csoport:**

Név: Syndicat des Producteurs de fromages Rocamadour  
Cím: Maison de l'Agriculture du Lot  
430, Avenue Jean Jaurès — BP 199  
F-46004 Cahors Cedex  
Tel.: (33) 565 23 22 21  
Fax: (33) 565 23 22 19  
E-mail: —  
Tagság összetétele: Termelők/feldolgozók ( X ) egyéb ( )

3. **Terméktípus:**

1.3. osztály: Sajtok

4. **Termék-leírás:**

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

## 4.1. Név: „Rocamadour”

4.2. *Leírás:* Kisméretű, teljes nyers kecsketejből készült sajt, tésztája nagyon rugalmas, természetes kérge szilárd, csíkozott, enyhén bársonyos, színe a fehértől a krémszínig, illetve sötét bézsig változhat, kicsi, körülbelül 35 gramm tömegű lapított henger. Teljes kiszáritást követően 100 gramm sajt legalább 45 gramm zsírt tartalmaz, és egy-egy sajt teljes szárazanyag-tartalma nem lehet kevesebb, mint 14 gramm.

4.3. *Földrajzi terület:* A földrajzi terület kiterjed a részben érintett Lot megye (département) középső, „des Causses” elnevezésű részére, illetve Aveyron, Corrèze, Dordogne, és Tarn-et-Garonne megye egyes részeire.

– Aveyron megye

– Capdenac-Gare kanton: Balaguier-d'Olt, Causse-et-Diège, valamint Foissac helység.

– Villeneuve kanton: d'Ambeyrac, La Capelle-Balaguier, Montsalès, Ols-et-Rinhodes, Saujac, Sainte-Croix, Salvagnac-Cajarc, valamint Villeneuve helység.

– Villefranche-de-Rouergue kanton: Martiel helység.

- Corrèze megye
  - Larche kanton: Charrier-Ferrière és Chasteaux helység.
  - Brive-la-Gaillarde-Sud-Ouest kanton: Estivals és Nespouls helység.
  - Meyssac kanton: Turenne helység.
- Dordogne megye
  - Carlux kanton: Cazoulès, Peyrillac-et-Millac, valamint Orliaguet helység.
  - Montignac kanton: Saint-Amand-de-Coly helység.
  - Salignac-Eyvigues kanton: Archignac, Borrèze, Jayac, Nadaillac, Paulin és Salignac-Eyvigues helység.
  - Terrasson-la-Villedieu kanton: La Cassagne, Chavagnac és La Dornac helység.
- Lot megye
  - Bretenoux kanton: Gintrac, Prudhomat és Saint-Michel-Loubéjou helység.
  - Cahors Nord-Ouest kanton: az összes helység.
  - Cahors Nord-Est kanton: az összes helység.
  - Cahors Sud kanton: az összes helység.
  - Cajarc kanton: az összes helység.
  - Castelnau-Montratier kanton: Cézac, Lhospitalet, valamint Pern helység.
  - Catus kanton: az összes helység.
  - Cazals kanton: Arques és Gindou helység.
  - Figeac-Ouest kanton: Bédrier és Faycelles helység.
  - Gourdon kanton: Anglars-Nozac, Gourdon, Rouffilhac, Saint-Cirq-Souillaguet, Saint-Clair, Saint-Projet és Le Vigan helység.
  - Gramat kanton: az összes helység.
  - Labastide-Murat kanton: az összes helység.
  - Lacapelle-Marival kanton: Albiac, Anglars (a helységnek kizárólag az a része, amely a 940-es számú megyei út és a Lascurades patak által alkotott vonaltól nyugatra helyezkedik el), Aynac, Le Bourg (a helységnek kizárólag az a része, amely a 140-es számú országos főút és a 940-es számú megyei út alkotta vonaltól nyugatra helyezkedik el), Issendolus, Lacapelle-Marival (a helységnek kizárólag az a része, amely a 940-es számú megyei út és a 218-as számú megyei út alkotta vonaltól nyugatra helyezkedik el), Rudelle, Ruyres, Thémines és Théminettes helység.
  - Lalbenque kanton: ujols, Bach, Belmont-Sainte-Foi, Cieurac, Cremps, Escamps, Flaujac-Poujols, Laburgade, Lalbenque és Vaylats helység.
  - Lauzès kanton: az összes helység.
  - Limogne-en-Quercy kanton: az összes helység.
  - Livernon kanton: az összes helység.
  - Luzech kanton: az összes helység.
  - Martel kanton: az összes helység.
  - Montcuq kanton: Bagat-en-Quercy, Belmontet, Le Boulvé, Fargues, Lascasbanes, Saint-Matré, Saint-Pantaléon és Saux helység.
  - Payrac kanton: Calès, Fajoles, Lamothe-Fénelon, Loupiac, Nadaillac-de-Rouge, Payrac, Reilhaguet és le Roc helység.
  - Puy-L'Évêque kanton: Floressas, Grézels, Lacapelle-Cabanac, Mauroux, Sérignac és Touzac helység.
  - Saint-Céré kanton: Autoire, Loubressac, Mayrinhac-Lentour, Saignes, Saint-Jean-Lagreste, Saint-Jean-Lespinasse és Saint-Médard-de-Presque helység.

- Saint-Germain-du-Bel-Air kanton: az összes helység.
- Saint-Géry kanton: az összes helység.
- Salviac kanton: Dégagnac, Lavercantière, Rampoux, Salviac és Thédillac helység.
- Souillac kanton: az összes helység.
- Vayrac kanton: Carennac, Condat, Les Quatre-Routes és Strenquels helység.
- Tarn-et-Garonne megye
  - Caylus kanton: Caylus, Lacapelle-Livron, Loze és Saint-Projet helység.

4.4. *A származás igazolása:* A sajtkészítési folyamat minden egyes szereplője kitölti az I.N.A.O. szolgálatai által nyilvántartott „alkalmassági nyilatkozatot”, amely lehetővé teszi az utóbbi számára a szereplők azonosítását. Ez utóbbiak a nyilvántartásokat, valamint a tej és a sajt eredetének, minőségének és termelésének ellenőrzéséhez szükséges valamennyi dokumentumot kötelesek az I.N.A.O. rendelkezésére bocsátani.

Az eredetmegjelöléssel ellátott termék jellemzőinek ellenőrzése keretében analitikai és érzékszervi vizsgálatra kerül sor, amelynek célja az adott vizsgálatban résztvevő termékek minőségének és jellegzetességének biztosítása.

4.5. *Az előállítás módja:* A tejtermelést, a sajt készítést és a sajterlelést a földrajzi területen kell végezni. Lassú alvadású lágysajtról lévén szó, az alvasztásnak legalább 20 órán át tartania 18 °C fok legalacsonyabb hőmérsékleten, és az előzetes lecsepegtetést kötelező legalább 12 órán át végezni. A besózás ömlesztett állapotban történik. Ezt követően a sózott és lecsepegtetett alvadékat formázzák, és a formából való eltávolítást követően legalább 6 napig érlelik.

A tej kizárólag Alpine, Saanen vagy e fajták keresztezéséből eredő fajtájú kecskenyájaktól származhat.

A napi teljes takarmányfelvételnek legalább 80 %-ban a földrajzi területen termelt takarmányból kell állnia.

A termékleírás részletesen tartalmazza a tej előállításának feltételeit (a nyáj tartási módját, a takarmányozást, ...), valamint a sajt előállításának módszereit.

A kecskék táplálására 2010. január 1-jétől tilos erjesztett takarmányt használni. A fenti tilalom az újonnan létesített gazdaságokban haladéktalanul alkalmazandó.

4.6. *Kapcsolat:* Egy 1451-ben a terület hűbérura – abban az időben az evreux-i érsek – és vazallusai által megkötött bérleti szerződés már utal a rocamadouri sajtokra. A jelenhez közelítve, 1913-ban Poincaré köztársasági elnöknek volt alkalma megkóstolni azokat egy vacsorán, amelyet Cahors-ban rendezett tiszteletére az általános tanács (conseil général). Költők és gasztronómiai szakemberek említik a „Rocamadour”-t, a körzeti levéltáros – egyben a közoktatási minisztérium kapcsolattartója – írja „Le Vieux Quercy” című művében 1929-ben: „Egyedül a Rocamadourban található Causses vidékén találunk olyan ízletes sajtot, amelyet más helyeken nem is ismernek”.

A 15. századtól a korabeli dokumentumok, és különösen az imént említett bérleti szerződés jelzik, hogy „a Rocamadourból származó sajtok értéke és hírneve a tejelő állatok által legelt aromás növények jellegének és az előállítás módjának tulajdonítható”.

A fenti állítás a mai napig igaz. A mészköves és száraz földterületekkel jellemezhető „Causses du Quercy” elnevezésű vidék geológiai, éghajlati és növényzeti szempontból is eredeti területnek számít. Egy egyedi jellegzetességekkel bíró terület és az évszázadok óta hagyományosan gyakorolt autentikus szakértelem találkozása hozza létre a „Rocamadour”-t, ezt a tipikus és ízletes sajtot.

4.7. *Felügyeleti szerv:*

Név: Institut national des Appellations d'Origine (INAO)

Címe: 51, rue d'Anjou  
F-75008 Paris

Tel.: (33) 1 53 89 80 00

Fax: (33) 1 53 89 80 60

E-mail: info@inao.gouv.fr

Az Institut National des Appellations d'Origine (INAO) a mezőgazdasági minisztérium felügyelete alatt működő, adminisztratív feladatkörű közintézmény.

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)

Címe: 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, pénzügyi és ipari minisztérium egyik *szolgálat*a.

- 4.8. *Címkézés:* A „Rocamadour” sajt csak akkor hozható kereskedelmi forgalomba vagy kínálható feladásra, ha azon elhelyeznek egy legalább 4 cm átmérőjű címkét, amely tartalmazza a „ROCAMA-DOUR” megnevezést és az „Oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezést.

Mindazonáltal lehetőség van arra, hogy az előállítás helyén egyetlen csomagolásba csomagolt több darab sajton csak egy címke szerepeljen abban az esetben, ha azt a végső fogyasztó részére való történő értékesítésre, az élelmiszer-áruházak önkiszolgáló részlegébe szánják.

Ezenkívül a termelő vagy a közvetlenül az ő felelősségi körébe tartozó személy által – a gazdaságban vagy a piacokon – végzett közvetlen eladások esetében a sajt minden egyes kiskereskedelmi egységén legalább egy címkének kell szerepelnie. Az eladói standon táblát kell elhelyezni, amely feltünteti: a termelő és/vagy az érlelő nevét, az előállítás és/vagy érlelés helyének címét, az eredetmegjelölést, és az „Appellation d’origine contrôlée” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) kifejezést.

A fentiekén kívül az INAO betűszót tartalmazó logó feltüntetése is kötelező.

---