

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 298/10)

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 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

„BLEU DE GEX HAUT JURA” vagy „BLEU DE SEPTMONCEL”

EK-szám: FR/PDO/117/0109/08.09.2005

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 [határozza meg]

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 (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 megadnak minden szükséges részletet annak érdekében, hogy a tej termelésével és a termék előállításával kapcsolatos feltételek megerősítést nyerjenek.

A módosítások következtében szorosabb kapcsolat alakítható ki az előállítás helyével és jobban meg lehet óvni a termék jellemzőit, illetve el lehet kerülni a szabálytalanságokat.

Név: A „Bleu de Gex” vagy „Bleu du Haut-Jura” vagy „Bleu de Septmoncel” helyett „Bleu de Gex Haut-Jura” vagy „Bleu de Septmoncel”

A magyarázat a következő: A lehetséges elnevezések egyszerűsítése.

Leírás: Az (1) bekezdésben a következő szövegrész: „7,5 kg-os átlagos súly” helyesen: „súlya 6,5 és 8,5 kilogramm között változik”.

A magyarázat a következő: Az egyes sajtok súlyának pontosabb meghatározása.

A (2) bekezdésben a következő szövegrész: „a sajt kérge vékony, száraz, sárgás színű, (...)” helyesen: „a sajt kérge vékony, száraz, fehérestől sárgás színűig változó, (...)”.

A magyarázat a következő: A kéreg leírásának pontosítása, mert hagyományosan az említett sajt külseje a sárga szín mellett fehér is lehet.

A (3) bekezdésben a következő szövegrész: „a sajtészta fehértől elefántcsontszínig változik, meglehetősen halvány kékes-zöldes penész márványozza, amely egyenletesen oszlik el a sajtban, puha és nagyon enyhén porhanyós” helyesen: „a fehértől elefántcsontszínig változó sajtészta puha, meglehetősen halvány kékes-zöldes penész márványozza, amely egyenletesen oszlik el a sajtban”.

A magyarázat a következő: A „nagyon enyhén porhanyós” minőségjelző csak néhány rosszul érlelt sajt kéreg alatti része esetében igaz. Ennek a szövegrésznek az elhagyása arra készíti a piaci szereplőket, hogy nagyobb figyelmet szenteljenek a sajt érlelésének.

Földrajzi terület: A földrajzi terület kiterjesztése Lancrans és Léaz településekre, illetve Echenevex, Vesancy, Divonne-les-Bains, Farges, Collonges, Sergy, Bellegarde-sur-Valserine és Saint-Claude települések területének egy részére.

A magyarázat a következő: E települések (vagy településrészek) az 1935-ben meghatározott területtel együtt homogén egységet alkotnak. Egyes települések vagy településrészek a korábban meghatározott terület peremére beekelődték területek voltak, azóta ezek az új terület szerves részét képezik, vagy annak logikus meghosszabbításai. A fenti települések mind megfelelnek az eredetmegjelölés kritériumainak.

A származás igazolása: A következő hozzáadása: „A gyártás során a sajton egy kazeintartalomra utaló elefántcsontszínű címkét kell elhelyezni, ez azonosítja a gyártóüzemet és feltünteti a sajt gyártásának időpontját”.

A magyarázat a következő: Az azonosítócímké segítségével jobban nyomon lehet követni az egyes gyártóüzemek által havonta termelt sajt mennyiséget, mert a címkét csak egy, az INAO (az eredetmegjelölésekkel foglalkozó francia hivatal) által jóváhagyott szervezet bocsátja ki. A kazeintartalomra utaló címke biztosítja továbbá az egyes sajtok eredetének visszakövethetőségét és az érlelés időtartamának ellenőrzését.

Tehát javítja a termék nyomonkövethetőségét.

Az előállítás módja: A szöveg a következő bekezdéssel egészül ki: „A gyártáshoz felhasznált tej kizárólag Montbéliarde vagy francia Simmental fajtájú tehenektől származhat.”

A magyarázat a következő: Kizárólag az ebben a régióban hagyományosan tenyésztett tehénfajták engedélyezettek, mert ezek a fajták alkalmazkodtak a hegyvidéki környezethez és tejük minősége megfelel a sajt-készítés követelményeinek.

A szöveg a következő bekezdésekkel egészül ki:

„A tejelő tehenek napi táplálékának alapja a földrajzi területen belül fekvő mezőkről származó takarmány.”

„A gazdaságban tejelő tehenenként legalább egy hektáros területet kell legeltetésre használni.”

„Kivételes esetben, főleg kedvezőtlen időjárási körülmények miatt, az INAO ideiglenes mentességet adhat az állomány táplálásának biztosítása érdekében.”

„A silózott takarmány és egyéb erjesztett takarmányok alkalmazása nem megengedett a tejelő tehenek esetében és a gazdaságban.”

A magyarázat a következő: A fenti intézkedések lehetővé teszik a tej eredete és a sajt egyedi jellemzői közötti kapcsolat szorosabbá tételét a friss és a száraz fűvek alkalmazásának előnyben részesítésével.

A szöveg a következő bekezdéssel egészül ki: „A tejet minden fejest követően a lehető legrövidebb időn belül vagy naponta kell elszállítani az üzembe. A tejet késlekedés nélkül le kell hűteni, ha az oltásra nem kerül sor két órán belül.”

A magyarázat a következő: Az eltelt idő lerövidítése következtében elkerülhető a tej minőségi romlása, amely hatással lehet a sajt organoleptikus tulajdonságaira.

A (7) bekezdésben a következő szövegrész: „a sajtkészítéshez használt tejet legfeljebb két napig lehet tárolni”, helyesen: „Amikor a tejet 2 °C és 8 °C közé hűtik le, a legkorábbi fejes és az oltás között legfeljebb 36 óra telhet el. Ha a tejet 12 °C és 16 °C közé hűtik le ez az időtartam 14 órára csökken.”

A magyarázat a következő: A tej tárolási ideje csökken és a pontosan meghatározott tárolási feltételek korlátozzák a tej minőségének romlását és így megmaradnak a sajt egyedi jellemzői.

A szöveg a következő bekezdéssel egészül ki: „Csak a termékleírásnak megfelelő tejek kerülhetnek be a Bleu de Gex Haut-Jura gyártásával foglalkozó üzemek területére. Az ilyen tejeket minden más, a termékleírásban szereplő feltételeket nem teljesítő tejtől elkülönítve kell begyűjteni.”

A magyarázat a következő: A tejek elkülönítése a termékleírásban szereplő feltételek betartására vonatkozó ellenőrzések megkönnyítése és ebből következően a nyomonkövethetőség biztosítása érdekében.

A szöveg a következő bekezdéssel egészül ki: „A Bleu de Gex Haut-Jura gyártóüzem és a hozzá tartozó infrastruktúra területén nem lehet olyan rendszer vagy berendezés, amely alkalmas az oltást megelőzően a tejnek rövid idő alatt 40 °C-nál magasabb hőmérsékletre történő felmelegítésére.”

A magyarázat a következő: A nyerstej használatának érdekében, amely alapvető fontosságú a Bleu de Gex Haut-Jura esetében.

A szöveg a következő bekezdéssel egészül ki: „A tejet nem lehet 30 °C-nál magasabb hőmérsékletre melegíteni.”

A magyarázat a következő: A tej melegítésének korlátozása a szokásos eljárásnak megfelelően.

A szöveg a következő bekezdéssel egészül ki: „Tilos a víztartalom részleges eltávolításával történő tejkonzentrálás az alvadás előtt.”

A (12) bekezdésben a következő szövegrész: „a tej alvadás kizárólag az oltó használatával érhető el” helyesen: „csak a borjúoltóból készült oltó alkalmazása engedélyezett.”

A szöveg a következő bekezdésekkel egészül ki:

„Tilos minden adalék vagy gyártási vagy érlelési segédanyag használata, kivéve a válogatott tejsavbaktérium kultúrák, a *Penicillium glaucum* és a *Penicillium roqueforti*, a só, és az oltó alkalmazását.”

„A tejalapanyagok, a gyártás alatt lévő termékek, az alvadék vagy a friss sajt 0 °C alatti tárolása tilos.”

„Tilos továbbá a friss sajt és az érlelés alatt lévő sajt védőgázas tárolása.”

A magyarázat a következő: A sajtok esetében alkalmazott kezelések és adalékok külön szabályozás tárgyát képezték. Ugyanakkor a megfigyelések azt támasztják alá, hogy az új technológiák, amelyeknek egy része a kezelésekkal és az adalékokkal kapcsolatos (mikroszűrés, a tej vagy az érlelő enzimek részleges koncentrációja) hatással lehet az eredetmegjelöléssel rendelkező sajtok jellemzőire. Bizonyos enzimaladékok például nem egyeztethetők össze az eredetmegjelölés szabályai szerinti termelés esetében alapvető jellemzők megőrzésével.

Ezért minden egyes eredetmegjelölés termékleírásában az előállítás módjáról szóló részben fel kell tüntetni a tejek esetében és a sajtgyártás során alkalmazható kezelések és adalékok használatával kapcsolatos aktuális gyakorlatot, annak elkerülése érdekében, hogy a nem szabályozott későbbi gyakorlat ne befolyásolja károsan az eredetmegjelöléssel rendelkező sajtok jellemzőit.

A szöveg a következő bekezdéssel egészül ki: „A sajtokat egyenként 36 cm átmérőjű formába helyezik juta- vagy lenvászonra.”

A magyarázat a következő: A termékleírás kiegészítése a szabályok között eddig nem szereplő hagyományos eljárással.

A (14) bekezdésben a következő szöveg: „a sózást szárazon, kádakban végzik 4–6 napig”, helyesen: „A sózásra csak a formázást követően kerül sor. A sózást kádakban, durva, száraz sóval egyenként végzik több napon keresztül. Az első sózásra az alvadék formázását követő 4–6 óra elteltével kerül sor, amit több napon keresztül naponta megismételnek. A sajtok egyenként legalább három napot töltenek a sózó-kádban, legalább 18 °C-os hőmérsékleten.”

A magyarázat a következő: Ennek a sajtnak az előállítása szempontjából a sózás alapvető fontosságú és a módszer az eredetmegjelöléssel rendelkező termék jellemzői közé tartozik. Ez a művelet tehát szigorúan szabályozott a sajt minőségének és a hagyományos sajtkészítő szakértelem megóvása érdekében.

A (16) bekezdésben a következő szöveg: „a sajtot a származási területen érlelik az elkészüléstől számított legalább három héten keresztül” helyesen: „A sajtok érlelése a sajt elkészítésétől számított legalább 21 napig tart, ebből legalább 18 napot vesz igénybe az üzem pincéjében történő érlelés.”

A magyarázat a következő: Az éretlen sajtok szállításával együtt járó egészségügyi kockázatok csökkentése. 18 nap elteltével a kéreg és a *Penicillium* már elegendő a fent említett kockázat elkerüléséhez. Hagyományosan a sajtok ennél korábban nem kerülnek ki a sajtkészítő üzemből.

A szöveg a következő bekezdéssel egészül ki: „A sajtokat lucfenyőből készült deszkán tárolják. Az érlelési hőmérséklet 6 °C és 14 °C közötti.”

A magyarázat a következő: A hagyományos érlelési szabályok belekerülnek a szabályozásba.

A szöveg a következő bekezdéssel egészül ki: „A sajtok szurkálására az elkészítéstől számított nyolcadik és tizenötödik nap között kerül sor.”

A magyarázat a következő: A hagyományos szurkálással kapcsolatos szabályok belekerülnek a szabályozásba.

A szöveg a következő bekezdéssel egészül ki: „Az elkészítéstől számítva 18 napos vagy annál idősebb sajtok sótartalma (nátrium-klorid) minimum 0,8 gramm 100 gramm sajtra számítva.”

A magyarázat a következő: A sózási művelet minimális eredményével kapcsolatos kötelezettség.

Kapcsolat a földrajzi területtel: A (7) bekezdésben a következő szövegrész: „Ebben a régióban, ahol egymást váltják a mezők, az erdők és a völgyek, a rendkívül változatos és illatos növényvilág a jellemzően Montbéliarde fajtájú tehének tejének különleges aromát kölcsönöz.” helyesen: „Ebben a régióban, ahol egymást váltják a mezők, az erdők és a völgyek, a rendkívül változatos és illatos növényvilág a jellemzően Montbéliarde és francia Simmental fajtájú, a földrajzi területhez különösen jól alkalmazkodó tehének tejének különleges aromát kölcsönöz.”

A magyarázat a következő: A Montbéliarde és francia Simmental fajták különösen jól alkalmazkodtak a tejtermelő régióhoz és hagyományosan ezeket a fajtákat alkalmazzák az ágazatban. Az az előírás, hogy ennek a két fajtának a tejéből készüljön a termék, szorosabbra fűzi az előállítás helyével való kapcsolatot.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„BLEU DE GEX HAUT-JURA” vagy „BLEU DE SEPTMONCEL”

EK-szám: FR/PDO/117/0109/08.09.2005

OEM (X) OFJ ()

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

Cím: 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

2. Csoportosulás:

Név: Syndicat interprofessionnel du Bleu de Gex/Haut-Jura
Cím: Valparc — Espace Valentin
F-25048 Besançon Cedex
Tel.: (33) 3 81 53 22 30
Fax: (33) 3 81 53 59 31
E-mail: bleudegexhaujura@wanadoo.fr
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

3. A termék típusa:

1.3. osztály: Sajtok

4. Termékleírás:

(Az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdésében előírt követelmények összefoglalása)

- 4.1. Név: „Bleu de Gex Haut-Jura” vagy „Bleu de Septmoncel”
- 4.2. *Leírás:* Nyers tehéntejből készült kék ereszű sajt, nem hevített, nem préselt, elkészülve hántolt felületű korong, oldala enyhén domború, alakját 36 cm átmérőjű formába illesztve nyeri el, súlya 6,5 és 8,5 kg között változik, 100 gramm sajt legalább 50 gramm zsírtartalommal rendelkezik teljes száradás után, szárazanyag tartalma 100 gramm sajtra számítva nem lehet kevesebb 52 grammnál.
- 4.3. *Földrajzi terület:* A Jura hegység, azon belül az Haut Jura, Ain és Jura megyék határán, amelybe a következő települések tartoznak bele:

Ain megye

– Gex kerület:

- Gex járás: Gex, Lélex és Mijoux települések és Crozet, Echenevex, Vesancy és Divonne-les-Bains települések legalább 800 méteres tengerszint feletti magasságon fekvő részei.
- Collonges járás: Chèzery-Forens, Confort, Lancrans, Léaz települések és Péron, Farges, Collonges és Saint-Jean-de-Gonville települések legalább 800 méteres tengerszint feletti magasságon fekvő részei.
- Ferney-Voltaire járás: Thoiry és Sergy települések legalább 800 méteres tengerszint feletti magasságon fekvő részei.

– Nantua kerület:

- Bellegarde-sur-Valserine járás: Champfromier, Giron, Montanges, Plagne et Saint-Germain-de-Joux települések és Billiat, Châtillon-en-Michaille, Injoux-Génissiat és Villes települések legalább 800 méteres tengerszint feletti magasságon fekvő részei, valamint Bellegarde-sur-Valserine településnek a Rhône vagy a Valserine folyótól észak-keletre fekvő része.
- Brénod járás: Grand-Abergement és Petit-Abergement települések.
- Oyonnax járás: Belleydoux és Echallon települések.
- Nantua járás: Apremont, Charix, Lalleuriat és Le Poizat települések.

Jura megye

– Saint-Claude kerület:

- Bouchoux járás.
- Morez járás: Lézat, Longchaumois, La Mouille, Prémanon és Tancua települések.

- Saint-Claude járás: Chassal, Lajoux, Lamoura, Lavancia-Epercy (kivéve ennek a településnek korábban Epercy településhez tartozó részét), Molinges, Les Molunes, La Rixouse, Saint-Claude, Septmoncel, Vaux-lès-Saint-Claude, Villard-Saint-Sauveur és Villard-sur-Bienne települések.
- Saint-Laurent-en-Grandvaux járás: Château-des-Prés, La Chaumusse, Chaux-des-Prés, La Chaux-du-Dombief, Fort-du-Plasne, Grande-Rivière, Lac-des-Rouges-Truites, Les Piards, Prénovel, Saint-Laurent-en-Grandvaux, Saint-Maurice-Crillat (kivéve ennek a településnek a korábbi Crillat településhez tartozó részét) és Saint-Pierre települések.

4.4. *A származás igazolása:* Minden tejtermelőnek, minden feldolgozóüzemnek és minden érlelőüzemnek ki kell töltenie az I.N.A.O. szolgálatánál nyilvántartott „alkalmassági nyilatkozatot”, amely az I.N.A.O. számára lehetővé teszi valamennyi gazdasági szereplő azonosítását. Ez utóbbiaknak nyilvántartásokat, valamint a tej és a sajt eredetének, minőségének és termelésének ellenőrzéséhez szükséges valamennyi dokumentumot az I.N.A.O. rendelkezésére kell bocsátaniuk.

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

A gyártás során a sajton egy kazeintartalomra utaló elefántcsontszínű címkét kell elhelyezni, ez azonosítja a gyártóüzemet. A gyártóüzem azonosítása mellett a sajt gyártásának időpontját is feltünteti.

4.5. *Az előállítás módja:* A tej termelése, a sajtá váló feldolgozás és az érlelés a földrajzi területen belül történik.

A gyártáshoz felhasznált tej kizárólag Montbéliarde vagy francia Simmental fajtájú tehenektől származhat. A tejelő tehenek napi táplálékának alapja a földrajzi területen belül fekvő mezőkről származó takarmány. A silózott takarmány és egyéb erjesztett takarmányok, mint a műanyag fóliás takarmánybálák alkalmazása nem megengedett sem a gazdaságban sem a kérődzőállomány takarmányozására.

A Bleu de Gex előállítása során ma is a hagyományos eljárást követik: a tej oltását követően kapott alvadékat darabolják, simára keverik és formába helyezik. Az eljárást ma is kézzel végzik. A hagyományoknak megfelelően egyedi sózókádban végzett száraz sózás több napig tart és különleges textúrát kölcsönöz a kéregnek és a sajtésztnak. A beoltásra hűvös és nedves pincében kerül sor, ahol a Bleu de Gex legalább 3 hetet tölt lucfenyőből készült deszkán. Tilos minden adalék vagy gyártási vagy érlelési segédanyag használata, kivéve a következőket: válogatott tejsavbaktérium kultúrák, *Penicillium glaucum* és *Penicillium roqueforti*, só, és oltó.

4.6. *Kapcsolat:* A Bleu de Gex eredetét a 14. századig lehet visszavezeti, amikor a Dauphinéből származó szerzetesek letelepednek az Haut Jura területén fekvő Saint Claude apátságban és magukkal hozzák egy kék erezetű sajt készítési módját, ami később a Bleu de Gex nevet kapja. 1935-ben a Nantuai Polgári Bíróság ítéletével megszületik a Bleu de Gex eredetmegjelölés (további ismert elnevezései a Bleu du Haut Jura vagy Bleu de Septmoncel), amelyet később egy 1977. szeptember 20-i rendelet is megerősít.

A Bleu de Gex hegyi sajt, amely az Haut Jura hegység gazdag, változatos és illatos növényvilággal borított legelőinek köszönheti különleges jellemzőit, a sajt készítés során pedig még ma is alkalmazzák az évszázadok alatt felgyülemlett ismereteket a kézműves eljárásokon alapuló műhelyekben. A Bleu de Gex előállításához alkalmazott tejet a földrajzi területhez különösen jól alkalmazkodó Montbéliarde és francia Simmental fajták adják.

4.7. *Ellenőrző szerv:*

Név: Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

Cím: 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 INAO jogi személyiséggel rendelkező, adminisztratív szerepet betöltő közintézmény, amely a mezőgazdasági minisztérium irányítása alatt működik.

Az eredetmegjelöléssel rendelkező termékek előállítási feltételeinek ellenőrzését az INAO végzi.

A földrajzi terület vagy az előállítással kapcsolatos feltételek egyikének figyelmen kívül hagyása az eredetmegjelölés mindenféle formában és célra történő alkalmazásának megtiltását 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) 1 44 87 17 17

Fax: (33) 1 44 97 30 37

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

A DGCCRF a gazdasági, pénzügyi és ipari minisztériumhoz tartozó szolgálat.

- 4.8. *Címkézés:* A terméken fel kell tüntetni az INAO betűszóval ellátott logót, az eredetmegjelölés szót és az eredetmegjelölés nevét. Ezen kívül a „Gex” szót az előállítás során kötelezően rányomják minden sajtra.
-