

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

(2009/C 74/07)

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.

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

Módosítás iránti kérelem a 9. cikk alapján

„PICODON DE L'ARDÈCHE” vagy „PICODON DE LA DRÔME”

EK-szám: FR-PDO-0117-0550-29.03.2006

OFJ () OEM (X)

1. A termékleírás érintett szakaszcíme(i):

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Nemzeti előírások
- Egyéb (kérjük, határozza meg)

2. A módosítás(ok) típusa:

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

3. Módosítás(ok):

3.1. A termék elnevezése:

A megjelölés neve „Picodon” („Picodon de l'Ardèche ou Picodon de la Drôme” helyett)

Indoklás:

A „Picodon” kifejezés hagyományosan ahhoz a földrajzi területhez kapcsolódik, ahol az eredetmegjelölés szerinti termék készül. Számos dokumentum (könyvek, dalok, levelek stb.) igazolja a kizárólag a szóban forgó földrajzi területre korlátozódó helyi sajt megnevezésére szolgáló kifejezés helyi használatát.

A kifejezés használata olyan sajtok esetében, amelyek nem feleltek meg a „Picodon de la Drôme ou Picodon de l'Ardèche” termékleírásának, a fogyasztók körében zavart okozott. Éppen ezért a termelők a hagyományos termék védelme érdekében kérték a megjelölésnek az egységes „Picodon” elnevezésre való megváltoztatását.

⁽¹⁾ HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

3.2. A termék leírása:

Kis korong formájú sajt, amely 5–7 cm átmérőjű, 1,8–2,5 cm (nem pedig 1–3 cm) magasságú, és legalább 60 gramm súlyú.

Finom kérgén halványsárga vagy fehér, esetleg kék foltos penész található. Metszete tiszta, a sajtészta fehér vagy sárga, egységes és finom állagú, hosszú érlelés után esetleg törekeny. Íze határozott, jellegzetes, de se nem túl sós, se túl savanykás. Ha a „Picodon”-t az úgynevezett „Dieulefit módszerrel” érlelik („affiné méthode Dieulefit”) az így kapott sajt a következő jellegzetességekkel bír:

- átmérő: 4,5–6 cm,
- magasság: 1,3–2,5 cm,
- minimális súly: 45 gramm.

Ebben az esetben a sajt felszíne fehér, elefántcsontszínű, szürke vagy világos krémszínű, némi színes folttal. Metszete márványos, állaga finom, egyenletes és puha. Íze határozott, kaprinsavas és enyhén csípős jellegű.

Indoklás:

A termék leírását a súllyal és az átmérővel, illetve a kéreg és a sajtészta jellegzetességeivel egészítették ki. A magasságot pontosították.

Az úgynevezett „Dieulefit módszerrel érlelt” sajt az átmérő, a magasság, a minimális súly és a kinézet tekintetében különleges jellegzetességekkel rendelkezik, és ezeket meg kell határozni.

3.3. Az előállítás módja:

A sajt előállításához felhasznált tej kizárólag Alpine, Saanen vagy e két fajta keresztezéséből eredő, illetve helyi fajtájú kecskenyájtól, származhat.

Pontosították a kecskék hektáronkénti legmagasabb létszámát, táplálékuk származási helyét és összetételét. A kecskéket tilos silózott vagy bármely egyéb erjesztett termékkel etetni a gazdaságban. Amennyiben az időjárási viszonyok megengedik, a kecskéket mindig szabad kijárású legelőre kell eresztetni.

Pontosították a tejure, annak lejárat és felhasználhatósági feltételeire, (állati oltóból való) beoltására, az altatás határidejére és időtartamára (házi előállítás esetén különleges feltételeket szabtak), a formázásra (alul lekerekített szélű forma, előzetes lecsöpögtetés nélkül, kézzel merőkanál segítségével), a sózásra, a formából való kivételre (formázás után legkésőbb negyvennyolc órával) vonatkozó adatokat.

Pontosabban meghatározták az engedélyezett összetevőket, valamint a tej koncentrálására és a gyártás során a termékek 0 °C alatti hőmérsékleten vagy módosított nyomás alatt történő tárolására vonatkozó tilalmat. Meghatározták, hogy a tejből származó alapanyagokon túlmenően a termékhez felhasznált tejben, illetve a gyártás során összetevőként, gyártási segédanyagként vagy adalékanyagként kizárólag tejtöltő, ártalmatlan baktériumtenyészetek, élesztők, penészgombák, kalcium-klorid és só felhasználása engedélyezett.

Pontosították a szárítási időszakra (legalább huszonnégy óra), valamint az érlelési időszakra (szárítás után legalább nyolc nap meghatározott hőmérsékleten és légnedvességen) vonatkozó adatokat. Meghatározták, hogy – a sajterlelő üzemeknek szánt friss sajt kivételével – a sajtok csak az oltás után leg hamarabb tizenégy nappal (oltástól számított legalább tizenkét napos szárítás és érlelés helyett) szállíthatók el az üzemből.

Az ún. „Dieulefit módszerrel érlelt” sajtokra különleges előállítási feltételek vonatkoznak (nevezetesen legalább 15 napos ládában tárolási szakasz a felszíni penészedés kialakulását elősegítő körülmények között, majd egy második, érlelési szakasz meghatározott körülmények között, legalább két lemosással).

Indoklás:

A termék-leírás módosításai olyan gyakorlatokra vonatkoznak, amelyeket a termelők eddig is alkalmaztak a termék elkészítésekor, de amelyeket a termék-leírás szintjén eddig nem szabályoztak.

A megjelölésnek a lehetséges eltérésektől való megóvása érdekében a termelők szükségesnek ítélték, hogy kérelmezzék ezek hivatalos felvételét a termékleírásba. A pontosítások tárgya tehát a termék pontosabb jellemzése és az eredettel való kapcsolatának megerősítése.

Ezenkívül a sajtra vonatkozó kezelési módszerek és adalékanyagok alkalmazását illetően (amelyek általános szabályozás tárgyát képezték) kiderült, hogy az olyan új technológiák, mint a mikroszűrés, a tej részleges koncentrációja vagy az érelő enzimek hozzáadása, befolyásolhatják az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű sajtok tulajdonságait.

Éppen ezért úgy döntöttek, hogy az eredetmegjelölések termékleírásában pontosítják a tejtermelés, illetve a sajtgyártás területén alkalmazott jelenlegi kezelési módszereket és adalékanyag-alkalmazási gyakorlatokat azért, hogy a jövőben a nem szabályozott gyakorlatok ne károsítsák az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű sajtok jellegzetességeit

3.4. *Kapcsolat:*

A kapcsolatot a következőkre vonatkozóan egészítették ki:

- a „Picodon” gyártásának története,
- a „Picodon” hagyományos név eredete,
- a körülhatárolt terület földrajzi fekvésére, éghajlatára és termőföldjére vonatkozó jellegzetességek leírása.

Indoklás:

A termelők nyilvánvalóbbá kívánták tenni a földrajzi területtel való kapcsolatot.

3.5. *Címkézés:*

A „Picodon” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel védett minden egyes sajt címkéjén szerepelnie kell – a címkén megjelenő legnagyobb betű méretének kétharmadával megegyező nagyságú betűkkel – a bejegyzett eredetmegjelölés nevének és az „Appellation d’Origine Contrôlée” megjelölésnek. A gyártó nevének és címének feltüntetése a sajton kötelező.

Indoklás:

A bejegyzett eredetmegjelölés logójának feltüntetési kötelezettsége megszűnt.

3.6. *Nemzeti előírások:*

A „Décret du 29 décembre 1986” felirat helyébe a „Décret relatif à l’appellation d’origine contrôlée »Picodon«” felirat kerül.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„PICODON”

EK-szám: FR-PDO-0117-0550-29.03.2006

OEM (X) OFJ ()

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. **A tagállam illetékes szerve:**

Név: Institut National de l’Origine et de la Qualité

Cím: 51, rue d’Anjou
75 008 Paris
FRANCE

Tel.: +33 153898000

Fax: +33 153898060

E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Csoportosulás:

Név: Syndicat Drôme Ardèche de Défense et de Promotion du Picodon AOC
Cím: 48, avenue Louis Masson
26120 Chabeuil
FRANCE
Tel.: +33 475562606
Fax: +33 475420105
E-mail: info@picodon-aoc.fr
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb (X)

3. A termék típusa

1.3. osztály – Sajtok

4. Termékleírás:

(az 510/2006/EK rendelet 4. cikke (2) bekezdésében előírt követelmények összefoglalása)

4.1. Elnevezés:

„Picodon”

4.2. Leírás:

A „Picodon” kecsketejből készült, kis korong alakú sajt. Finom kérgén halványsárga vagy fehér, esetleg kék foltos penész található. Metszete tiszta, a sajtészta fehér vagy sárga, állaga egységes és finom, hosszú érlelés után esetleg törekeny. Íze határozott, de se nem túl sós, se nem túl savanykás.

Ha a „Dieulefit módszerrel érlelt” feliratot viseli, felszíne fehér, elefántcsontszínű, szürke vagy világos krémszínű, némi színes folttal. Metszete márványos, állaga finom, egyenletes és puha. Íze határozott, kaprinsavas és enyhén csípős jellegű.

A „Picodon” legalább 60 g súlyú, kivéve a „Dieulefit módszerrel érlelt” sajt esetében, amikor minimális súlya a hosszabb érlelés során a lemosások miatt bekövetkező súlycsökkenés következtében 45 g.

E kis korong átmérője 5 és 7 cm, magassága 1,8 és 2,5 cm közötti. A „Dieulefit módszerrel érlelt Picodon” esetében a lemosásokat követően a méretek megváltoznak: átmérője 4,5–6 cm; magassága – 1,3–2,5 cm.

Zsír tartalma (zsír a szárazanyag százalékában kifejezve) legalább 45 %, 100 g sajt szárazanyag-tartalma nem lehet alacsonyabb 40 %-nál.

4.3. Földrajzi terület:

A földrajzi területhez tartozik Ardèche és Drôme megye minden települése, valamint Valréas (Vaucluse megye) és Barjac kanton (Gard megye) minden települése.

4.4. A származás igazolása:

Minden tejtermelő, minden feldolgozóüzem és minden érlelő üzem kitölti az ellenőrző szolgálat nyilvántartásába vett azonosítói nyilatkozatot, amely ez utóbbi számára lehetővé teszi az összes gazdasági szereplő azonosítását. A gazdasági szereplők az ellenőrző szolgálat rendelkezésére bocsátják a nyilvántartásokat, csakúgy, mint minden, az eredet, a minőség, valamint a tej és a sajt gyártási feltételeinek ellenőrzéséhez szükséges dokumentumot. Ezenkívül minden gazdasági szereplőnek egyértelmű heti könyvelést kell biztosítania, amely tartalmazza a tej és sajt beérkezését és elszállítását.

Végül analitikus és organoleptikus elemzés biztosítja, hogy a vizsgálatban résztvevő termékek megfelelnek a bejegyzett eredetmegjelölés minőségére és sajátos jellegére vonatkozó követelményeknek.

4.5. Az előállítás módja:

A tejtermelés, illetve a sajtok elkészítése és érlelése a földrajzi területen történik.

A sajt előállításához felhasznált tej kizárólag alpesi Alpine, és Saanen vagy e két fajta keresztezéséből eredő, illetve helyi fajtájú fejős kecskenyájából, illetve e két fajta keresztezéséből eredő vagy helyi jószágából származik. A nyáját a helyi szokások szerint tartják. A gazdaságban a kecskék táplálását célzó, legeltetésre vagy sajftermelésre és gabonatermesztésre használt terület tíz jószágként legalább egy hektár. A kecskék élelmszeradag-alapját legalább 80 %-ban a földrajzi területről származó takarmány vagy gabona biztosítja. A kecskék táplálékából egész évben hiányzik a silózásból eredő minden termék és egyéb erjesztett táplálék. A szárított termékek a kivételes éghajlati körülmények esetétől eltekintve nem haladhatják meg a táplálék 20 %-át. A nyáj alapvető táplálékának a körülhatárolt területről kell származnia.

Tilos a kecskéket folyamatosan zárt helyen tartani. Amennyiben az időjárási viszonyok megengedik, az állatokat legelőre kell eresztetni.

A „Picodon” kizárólag teljes kecsketejből készül. A tejből származó alapanyagokon túlmenően a termékhez felhasznált tejben, illetve a gyártás során összetevőként, gyártási segédanyagként vagy adalékanyagként kizárólag tejtöltő, ártalmatlan baktériumtenyészetek, élesztők, penészgombák, kalciumklorid és só felhasználása engedélyezett.

Sűrített tej, tejpör vagy tejfehérje hozzáadása, továbbá az ultraszűrés tilos. Háztáji termelés esetében nyers tejet kell használni. Tejtermelésben hőkezelt is lehet.

A koagulálást tejsavanyítóval elegyített tejből vagy savóból nyerik, amelyhez kis adag állati eredetű tejtöltőt adnak. Beoltáskor a tej hőmérséklete 20 és 25 °C közé esik. Az altatás lassú: 4–4,5 pH-érték eléréséhez 18–48 óra.

Házi sajtok esetében az altatásnak a legkorábbi fejés időpontjától számolva legkésőbb 14 órával meg kell kezdődnie.

Mélyhűtött alvadék használata tilos.

Az alvadékat előzetes lecsöpögtetés nélkül, merőkanál segítségével kézzel, elosztóval vagy anélkül egyedi formákban formázzák. Legalább egyszer meg kell fordítani. A sózás finom vagy féldurva száraz sóval történik mindkét oldalon. A sajtot legfeljebb 48 órával a formázás után kivesszük a formából. Legfeljebb 23 °C-os hőmérsékleten és legalább huszonnégy órán át tartó szárítás után a sajtot érlelni kezdik.

Az érlelés legalább 8 napig tart 12 és 18 °C között, legalább 80 %-os relatív páratartalmú környezetben.

A sajt a beoltást követően leghamarabb 14 nappal hozható forgalomba.

A sajtot 0 °C-nál magasabb hőmérsékleten kell hűteni.

A „Dieulefit módszerrel érlelt Picodon” lemosásokkal megszakított, hosszabb érlelésen megy keresztül:

- legalább tizenöt napos tárolási szakasz, 5–10 °C hőmérsékletű, 80 %-nál magasabb páratartalmú nedves helyiségben, ládában,
- második, érlelési szakasz nedvességben telített, 13–17 °C hőmérsékletű helyiségben. E szakasz időtartama nyolc napnál hosszabb, és legalább két lemosást foglal magában,
- legalább huszonnégy órás szárítási szakasz. A szárítás természetes úton történik. A mesterséges szárítás kizárólag a természetes szárítást akadályozó időjárási viszonyok között lehetséges.

Ez esetben a sajt a beoltás után egy hónappal hozható forgalomba.

4.6. Kapcsolat:

Igen sokáig Drôme és Ardèche megyék a legfontosabb kecsketenyésztő vidékek között szerepeltek Franciaországban. Így nem meglepő, hogy a kecskesajt nagyon régóta beszédtema.

A „Picodon” szó első írásos megjelenései a 19. századra tehetőek.

A szó szerepel Auguste Brossier 1863-ban megjelent, *Glossaire du patois de Die* című művében. A Dieulefit és Montélimar között közlekedő vonatot a „le Picodon” becenévvel illették, mivel a „Picodon” érlelői rendszeresen használták, és jellegzetes illatot hagytak maguk mögött.

A „Picodon” nevű sajt az okszitán (dél-francia) nyelv egy kifejezéséből ered, melynek jelentése csípős ízű kis sajt.

Azelőtt a kecsketejtermelés őszi és téli elapadása miatt a sajtkészítés volt a tavaszi és nyári, erős tejhozamú időszakban termelődött többlet egyetlen megőrzési módja.

Az egészen a téli hónapokig tartó sajt fogyasztás különböző érlelési fokozatokat követelt meg.

A sajtot alig érlelten, majdnem szárazon is fogyasztották, ilyenkor „picodonnak” vagy általánosabban „tomme”-nak hívták. Ezt az étkezési szokást később is megőrizték, és feltehetően ebből ered a rövid, legalább 14 napos érlelési szabállyal meghatározott „Picodon”. Ezzel szemben a téli időszakban a többletként termelt „Picodon”-t agyagkancsókból tárolták.

„A Picodont levelekkel vonták körbe és bűtchóban (kétfülű agyagedényféle) őrizték. A sajtot kéthetenként kivették az edényből, lemosták, majd újabb levelekbe csomagolták”. E módszer lehetővé tette a sajt hosszan tartó tárolását, amely eközben jellegzetes illatot és ízt vett fel.

A szabályozásban elismert „Dieulefit módszerű érlelés” egy változatát ismerhetjük fel ebben.

A „Picodon”-t a Rajna-völgy két oldalán emelkedő dombokon készítik. E sajt a száraz, kizárólag a kecskék tenyésztését lehetővé tevő földrajzi és éghajlati jellemzőkkel rendelkező hegyvidéki terület igen szegény régiójának jellegzetessége. A sajttermelés, melynek hagyománya generációról generációra szállt, mindig fennmaradt, így biztosítva a táj számára létszükségletet jelentő értéknövekedést.

A termék jellemzőit oly módon határozták meg, hogy megőrizték és a terméken is kifejezésre juttassák a táj sajátosságait.

4.7. Felügyeleti szerv:

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

Cím: 51, rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE

Tel.: +33 1 53 89 80 00

Fax: +33 1 53 89 80 60

E-mail: info@inao.gouv.fr

Az Institut National de l'Origine et de la Qualité (Nemzeti Eredet- és Minőségellenőrzési Hivatal) jogi személyiséggel rendelkező, adminisztratív szerepet betöltő közintézmény, amely a mezőgazdasági minisztérium irányítása alatt működik.

Az eredetmegjelöléssel rendelkező termékek előállítási feltételeinek ellenőrzését az INAO végzi.

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

Cím: 59, Boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cédex 13
FRANCE

Tel.: +33 1 44 87 17 17

Fax: +33 1 44 97 30 37

E-mail: —

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

4.8. Címkézés:

A „Picodon” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel védett minden egyes sajt címkéjén szerepel – a címkén megjelenő legnagyobb betű méretének kétharmadával megegyező nagyságú betűkkel – a bejegyzett eredetmegjelölés neve és az „Appellation d’Origine Contrôlée” megjelölés. A gyártó nevének és címének feltüntetése a sajton kötelező.

A Dieulefit módszerű érlelés feltételeinek megfelelő sajt címkéjén szerepelnie kell a „affiné méthode Dieulefit” (Dieulefit módszerrel érlelt) feliratnak.
