

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

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 308/13)

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 számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„MÂCONNAIS”

EK-sz.: FR-PDO-0005-0553-28.08.2006

OFJ () OEM (X)

1. **Elnevezés:**

„Mâconnais”

2. **Tagállam vagy harmadik ország:**

Franciaország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**3.1. *A termék típusa:*

1.3 osztály – Sajtok

3.2. *A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:*

A „Mâconnais” sajtot nyers teljes kecsketejből állítják elő.

Az enyhén beoltott, tejsavas típusú savanyított tejből előállított sajt csonkakúp alakú, lágy, fehéres krémszínű, homogén, krémes, tömör, selymes és szájban olvadó. Általában geotrichum gomba borítja. Az érlelés során foltokban elsősorban kék nemespenész jelenhet meg a terméken.

Tömege a minimális érlelési időszak végén 50 és 65 gramm közötti (hosszabb idejű érlelés esetén minimum 30 gramm).

100 gramm sajt szárazanyag-tartalma legalább 45 gramm, 100 gramm sajt teljes kiszáritás utáni zsírtartalma 45 gramm.

3.3. Nyersanyagok:

—

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

A nyáj táplálása olyan legeltetési rendszeren alapul, amely kizárólag ezen egységes dokumentum 4. pontjában meghatározott földrajzi területről származó takarmánnyal történik.

A takarmány az állandó és/vagy ideiglenes legelőkről származó – az állatok által lelegelt vagy betakarított – fűből vagy szénából áll. A lucerna kivételével tilos a monokultúrás ideiglenes legelők alkalmazása.

A legeltetés vagy zöldtakarmányozás időszakában a lelegelt és/vagy takarmányként adott friss fű a kecske napi adagjának legalább egyharmadát teszi ki, a széna nem haladhatja meg az 1,2 kg, a kiegészítő takarmány pedig az 1 kg nyersanyagmennyiséget.

A kecskenyáj mindennemű erjesztett takarmánnyal történő táplálása tilos.

A kiegészítő takarmány csak olyan engedélyezett nyersanyagokból állhat, amelyek szerepelnek a vonatkozó pozitív listán. A kiegészítő takarmányok éves nyersanyagmennyisége kecskénként nem haladhatja meg a 350 kg-ot.

Az állatok táplálása során kizárólag a géntechnológiával nem módosított termékekből származó növények, melléktermékek és kiegészítő takarmányok használata megengedett. A géntechnológiával módosított kultúrák termesztése a „Mâconnais” védett eredetmegjelöléssel ellátott termékek előállítására szánt tejet termelő gazdaság teljes területén tilos. Ez a tilalom minden olyan növényfajra vonatkozik, amelyről feltételezhető, hogy a gazdaságban található állatok táplálékául szolgálhat, és minden olyan növénykultúrára, amely azokat megfertőzheti.

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

A tej termelése, valamint a sajt előállítása és érlelése a meghatározott földrajzi területen belül történik.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

—

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A valamennyi sajt esetében alkalmazandó kötelező feliratokon túl minden kereskedelmi forgalomba hozott „Mâconnais” eredetmegjelölésű sajton egyedi címke található. Ez a címke tartalmaz egy, az összes gazdálkodóra vonatkozó közös részt, ahol a „Mâconnais” elnevezés és az „Appellation d'Origine Contrôlée” („bejegyzett eredetmegjelölés”) vagy „AOC” felirat szerepel, valamint a gazdálkodóra vonatkozó adatok feltüntetésére fenntartott, személyre szabott részt. A „Mâconnais” elnevezés a címkén szereplő legnagyobb betűnagyság legalább kétharmadával megegyező méretű betűkkel kerül a címkén feltüntetésre.

Mindazonáltal, a termelő vagy a közvetlenül a termelő felelőssége alá tartozó bármely más személy által a gazdaságban vagy a piacon történő közvetlen értékesítés esetén az egyedi címkézés nem kötelező; ekkor elegendő egy táblán jelezni az említett információkat.

A címke és a tábla mintáját a forgalmazást végző csoportosulás határozza meg.

A „Mâconnais” elnevezés, valamint az azt követő „Appellation d'Origine Contrôlée” („bejegyzett eredetmegjelölés”) felirat vagy „AOC” rövidítés feltüntetése a számlákon és egyéb kereskedelmi iratokon kötelező.

4. A földrajzi terület rövid meghatározása:

A tej termelése, valamint a sajt előállítása és érlelése az alábbi települések területére kiterjedő földrajzi területen történik:

Rhône megye (69)

Cenves

Saône et Loire megye (71)

Ameugny, Azé, Berzé-La-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Blanot, Bourg-vilain, Boyer, Brandon, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Bussièrès, Chaintré, Champagny-sous-Uxelles, Chânes, Chapaize, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Chas-selas, Château, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clermain, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortam-bert, Cortevaix, Crêches-sur-Saône, Cruzille, Davayé, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Etrigny, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fuissé, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jugy, Lacrost, Laives, Laizé, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mazille, Milly-Lamartine, Montagny-sur-Grosne, Montbellet, Montceaux-Ragny, Nanton, Ozenay, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, La Roche-Vineuse, Royer, Saint-Albain, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Point, Saint-Vérand, Saint-Vincent-des-Près, Sainte-Cécile, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sennecey-le-Grand, Senozan, Serrières, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Tramayes, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzel-les, Viré, Vitry-lès-Cluny.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

Természeti tényezők

A „Mâconnais” sajt előállításának földrajzi területe az alábbi tulajdonságokkal rendelkező, 200 és 600 méter közötti tengerszint feletti magasságban elhelyezkedő mészkő hegyvonulatokra terjed ki:

- meszes vagy kalciumtartalmú talajok,
- változatos, túlnyomóan kontinentális éghajlat, amelyre azonban jelentősen hatnak az óceáni és mediterrán hatások.

A Mâconnais vegyes gazdálkodású vidék, ahol a szőlőtermesztés és az állattenyésztés a hegyláncok szerkezetéhez igazodóan szerveződik:

- a völgyek alján a márgás, víztartó és nedves talaj a réteknek és legelőknek van fenntartva,
- a termékenyebb lejtők alján gabonát termesztnek,
- a szőlőtermesztésre legalkalmasabb területek a kövesebb lejtők,
- míg 400 méter tengerszint feletti magasság felett, vagy ha a terület túlzottan északi fekvésű, a szőlőkultúrát száraz rétek, majd többé-kevésbé sűrű erdők váltják fel.

A kecsketenyésztés így a túlnyomórészt szőlővel beültetett mezőgazdasági terület szélén, a völgyekben található nedves réteken és a hegyoldalak száraz rétején kap helyet. A kecskék a zárósövényeket és facsoportokat legelve jutnak kiegészítő táplálékhoz.

Emberi tényezők

A kecsketenyésztés a szőlőtermesztési tevékenység kiegészítő tevékenységként igen korán megjelent. Ez az általában nők által végzett tevékenység jövedelemhez és alapvető táplálékhoz juttatta a háztartásokat.

Bár a Mâconnais vidéken a 19. században számos kísérlet történt a kecsketartás felszámolására abból a megfontolásból, hogy az állat a vidéki gazdaság szempontjából káros, mert kárt okoz a fiatal fákban és a sövényekben, a kecskeállomány a szőlőtermesztési válságok függvényében ingadozott.

Hagyományosan a sajtokat inkább szárítják, semmint valóban érlelnék. A sajtokat a lakóházak árkádjai alatt, a rágcsálóktól és rovaroktól védett helyen, a szabad levegőn felfüggesztett sajtkezekben, úgynevezett „chazère”-ben helyezik el. Ez a kisméretű sajt a szőlőtermelők megfelelő harapnivalójának bizonyult, valamint csodálatosan illik a Mâconnais vidék fehérboraihoz.

A borkereskedelmi láncoknak köszönhetően a Mâconnais sajt a szőlővidéken túl is széles körben ismertté vált. 1885-ben egy tejtermékekkel foglalkozó angol munka is említést tesz a „The Maconnais” sajtról. A sajt 1950 óta egyre nagyobb hírnévnek örvend.

A 20. század folyamán e tevékenység meglehetősen gyümölcsöző gazdasági eredményei hatására a tenyészetek szakosodtak és állatállományuk növekedett. Ez a tendencia napjainkban is folytatódik. A tevékenység továbbra is alapvetően kistermelői keretek között folyik.

5.2. *A termék sajátosságai:*

A „Mâconnais” kisméretű sajt, amelyet enyhén beoltott, tejsavas típusú savanyított tej felhasználásával, nyers kecsketejből készítenek. A sajt jellegzetességei:

- jellegzetes csonkakúp formája,
- kis mérete és a tíz napos érlelést követően 50 és 65 gramm közötti tömege,
- lágy, fehéres krémszínű, homogén, krémes, tömör, selymes és ízes sajtésztaja,
- kérge, amely friss állapotban bézs/elefántcsont színű, majd éréssel kékes színűvé változik. Általában geotrichum gomba borítja. Az érlelés során foltokban elsősorban kék nemespenész jelenhet meg a terméken.

5.3. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:*

A Mâconnais fő sajátossága jellegzetes csonkakúp formája, amely a hordó dugójára emlékeztet. Ez a könnyen azonosítható jellegzetesség az egyedi sajtforma alkalmazásából adódik, valamint abból, hogy a készítés során a sajtot nem forgatják. Ez a sajátos forma szorosan kapcsolódik a szőlőtermesztéshez: a Mâconnais sajtokat hagyományosan a szőlőtermesztő felesége állította elő, akinek – mivel részt vett a szőlővel kapcsolatos munkákban is – csak kevés ideje maradt a kecskesajtok előállítására, és így nem tudta a formákat többször újratölteni, valamint a sajtokat forgatni.

A sajt kis méretére több magyarázat is van:

- Mindenekelőtt a fogyasztási mód: a Mâconnais sajtot hagyományosan frissen vagy szárítva fogyasztották. Kis mérete különösen megfelelőnek bizonyult, mivel nagyjából egy adagot tett ki. A sajt kis edényben frissen, egy kis tejszínnel vagy csak magában, szárazabban mindennapos harapnivalóul szolgált a szőlőben.
- A Mâconnais vidék szőlőtermesztő gazdaságaiban a kis létszámú állatállomány és a gyér legelők miatt csak kevés tej állt rendelkezésre, ami hozzájárult – az egyébként gazdaságossági szempontból is kifizetődőbb – kis méretű sajtok előállításához.

A termék érzékszervi sajátosságait több tényező is meghatározza:

- az elsősorban meszes talajú legelőkön legeltetett állatok teje,
- a tej feldolgozása: a nyers, teljes tej lehetőleg savóból nyert tejsavbaktériumokkal történő beoltása,
- az alvasztás alakulása, amelyet közvetlenül befolyásol a sajt mérete,
- egyenetlen sózás: mivel a sajtot nem forgatják, só csak az egyik oldalra kerül,
- végezetül az érlelés, amelyet közvetlenül befolyásol a sajt mérete és a Mâconnais vidék igen változatos éghajlata.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCMaconnais.pdf>