

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2010/C 27/08)

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.

ÖSSZEFOGLALÓ

**A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE**

**„FOURME DE MONTBRISON”**

**EK-szám: FR-PDO-0005-0542-30.03.2006**

**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  
Cím: 51 rue d'Anjou  
75008 Paris  
FRANCE  
Tel. +33 153898000  
Fax +33 153898060  
E-mail: info@inao.gouv.fr

**2. Csoportosulás:**

Név: Syndicat de la Fourme de Montbrison AOC  
Cím: 11 boulevard de la Préfecture  
42600 Montbrison  
FRANCE  
Tel. +33 477589130  
Fax +33 477589130  
E-mail: fourme-montbrison@wanadoo.fr  
Összetétel: Termelők/feldolgozók ( X ) Egyéb ( X ) Tejbegyűjtők

**3. A termék típusa:**

1.3. osztály – Sajtok

**4. Termékleírás:**

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

**4.1. Elnevezés:**

„Fourme de Montbrison”

**4.2. Leírás:**

A Fourme de Montbrison beoltott tehéntejből készült, 17–21 cm magas és 11,5–14,5 cm átmérőjű, henger alakú, 2,1–2,7 kg súlyú, kék erezetű, préseletlen, nyers, erjesztett és sózott (a formába helyezéskor az alvadékhhoz söt kevernek) sajtésztaájú sajt.

A narancssárgás színű, száraz, nemespenészbevonatú kérgen megjelenhetnek fehér, sárga és piros penészgombák. A halványan kék penészerzésű, krémszínű sajtészta csak kevés röglyük, illetve röghézag található. Ezek a kisebb lyukak, illetve hézagok és a visszafogottan kékes árnyalat egyféle lágytságot kölcsönöz a sajtnak.

100 gramm sajt zsírtartalma a teljes száradást követően legalább 52 gramm, és 100 gramm érlelt sajt szárazanyag-tartalma nem lehet kevesebb 52 grammnál.

#### 4.3. Földrajzi terület:

A földrajzi terület a Forez-hegységre terjed ki, amelyet keletről és nyugatról a Forez-síkságot képező két vetődéses árok és az Ambert-árok határol. A földrajzi terület Loire és Puy-de-Dôme megye 33 települését foglalja magában:

Loire megye: Bard, Cervières, Chalmazel, La Chamba, La Chambonie, Champoly, Châtelneuf, La Côte-en-Couzan, Ecotay-l'Olme, Essertines-en-Châtelneuf, Jeansagnière, Lérigneux, Noirétable, Palogneux, Roche, Saint-Bonnet-le-Courreau, Saint-Didier-sur-Rochefort, Saint-Georges-en-Couzan, Saint-Jean-la-Vêtre, Saint-Julien-la-Vêtre, Saint-Just-en-Bas, Saint-Laurent-de-Rochefort, Saint-Priest-la-Vêtre, Saint-Romain-d'Urfé, Les Salles, Sauvain, La Valla, Verrières-en-Forez település.

Puy-de-Dôme megye: Brugeron, Job, Saint-Anthème, Saint-Pierre-la-Bourlhonne és Valcivières település.

A tej termelése, a sajtok előállítása, érlelése és a beoltástól számított 32 napig tárolása a földrajzi területen történik.

#### 4.4. A származás igazolása:

A tejtermelésben, a tejbegyűjtésben, a Fourme de Montbrison gyártásában és érlelésében teljes egészében vagy részben részt venni kívánó piaci szereplőknek azonosító nyilatkozatot kell benyújtaniuk a csoportosulásnak.

Minden piaci szereplő az illetékes hatóságok rendelkezésére bocsátja a nyilvántartásokat, valamint az eredet, a minőség, valamint a tej és a sajt előállítási körülményeinek ellenőrzéséhez szükséges valamennyi dokumentumot, különösen a napi könyvelést, amelyben fel vannak tüntetve a tej és a sajt bejövő és kimenő mennyiségei, vagy bármely egyéb ezzel egyenértékű könyvelési dokumentumot.

Az érlelőpincék üzemeltetőinek speciális nyilvántartást vagy azzal egyenértékű könyvelést kell vezetniük a bejövő és kimenő mennyiségekről, feltüntetve különösen az alábbi adatokat: a megszurkálás (pikírozás) dátuma, a sajtok száma és tételek jelzése, a pince vagy érlelőhelyiség elhagyásának dátuma az érlelést követően.

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

#### 4.5. Az előállítás módja:

A tej termelése, a sajtok előállítása, érlelése és a beoltástól számított 32 napig tárolása a földrajzi területen belül történik.

A tejelő tehének napi táplálékának alapja az év egészében az eredetmegjelölés szerinti földrajzi területről származó takarmány. A takarmányozás alapját a legelt friss fű, a széna, a fonnyasztott vagy silózott fű képezi. Amikor rendelkezésre áll friss fű, és amint az időjárási feltételek azt lehetővé teszik, kötelező a legeltetés.

A beoltást követően az alvadékat darabolással körülbelül 0,5-1 cm nagyságú szemcsékre választják szét. Az alvadat keveréket egymás után többször keverik és pihentetik.

Az alvadékot ezt követően lecsepegtetik, miközben pihentetik, és enyhén sajtolják, majd szétmorzsolják, sőt kevernek bele, végül formába helyezik.

A lecsepegtetést követően, a formából történő kivételnél a sajtok felületét enyhén besózzák, majd elhelyezik őket a fenyőfélék fájából készült ereszcatorna alakú felületen, ahol 6 napot meghaladó időtartamig maradnak. A helyiség hőmérséklete 18 és 22 °C között van.

A beoltást követő tizedik naptól kezdve kerülhet sor a megszurkálásra (pikírozás), amelyet legalább tizenöt napig tartó érlelés követ pincében vagy sajtérlelő helyiségben, 6 °C és 12 °C közötti hőmérsékleten. A sajtokat ezt követően egy 2 °C és 6 °C közötti hőmérsékleten tartott teremben tárolják, egészen a beoltást követő 32. napig.

Háztáji előállítás esetében a sajt nyers és teljes, nem szabványosított fehérje- és zsírtartalmú tejből készül.

#### 4.6. Kapcsolat:

A sajt gyártása a késő középkorra nyúlik vissza a Haut-Forez térségben, ahol egészen a második világháborúig fennmaradt a legeltetési mezőgazdasági gazdálkodási forma: a sajt, ebben az időszakban kizárólag háztáji előállítását – az Alpok magashegyi faházikóihoz vagy az auvergne-i kőkunyhókhoz („buron”) hasonlatos – jellegzetes helyi kőházakban („jasserie”) végezték, amelyek benépesítették a Forez-hegység láncolatának két oldalát. A termék neve a hegy egyik oldalán található fontos vásárról, a Loire megyében található Montbrisonról kapta a nevét (míg a hegyvonulat másik oldalán található vásár – Ambert a Puy de Dôme megyében – a Fourme d’Ambert sajt névadója).

Az eredetmegjelölés szerinti földrajzi terület a Forez-hegység csúcsközeli területeinek, valamint a Forez-hegység keleti oldalán található néhány településnek felel meg, ahol a sajtkészítésnek nagy hagyományai vannak. A terület gránitos talapzaton helyezkedik el, ahol a jégkorszak hatása csak kevésbé érvényesült, elsősorban csak a kőzetlemezek mentén, és a völgyekben. Az éves csapadékmennyiség viszonylag jelentős (átlagosan meghaladja az évi 1 000 mm-t).

Az éghajlatban óceáni és kontinentális hatás érvényesül. Az éves átlaghőmérséklet ezért meglehetősen alacsony, 10 °C, sőt gyakran 5 °C alatti.

A számba vett különböző növénytársulások egyrészt a terület helyi jellemzőitől, másrészt a jelenlegi és múltbeli legeltetési gazdálkodástól függenek.

A Fourme de Montbrison előállításának feltételei – elsősorban az azokban az időszakokban kötelező legeltetés, amikor erre lehetőség van, a főként fűvel történő takarmányozás, valamint a silótakarmány korlátozása – előtérbe helyezik a Forez-hegység növényvilága nyújtotta értékeket.

A Fourme de Montbrison sajt előállításának jellegzetes eleme az előzetes lecsepegtetés, az aprítás, az alvadtsajtmassza sózása, majd a csatornákra helyezés.

Az évszázados hagyományra visszatekintő módszer, nevezetesen az alvadék szemcsemérete, a massa sózása és a csepegtetés a fából készült csatornákon lehetővé teszik, hogy kialakuljanak a termék egyedi jellegzetességei: a kisebb lyukak, illetve hézagok, a kék nemespenész korlátozott megjelenése, a kéreg narancssárgás színe, valamint a lágy íz.

#### 4.7. Ellenőrző szerv:

Név: I.N.A.O.  
Cím: 51 rue d’Anjou  
75008 Paris  
FRANCE  
Tel. +33 153898000  
Fax +33 142255797  
E-mail: info@inao.gouv.fr

Név: D.G.C.C.R.F.  
Cím: 59 Bd V. Auriol  
75703 Paris Cedex 13  
FRANCE

Tel.: +33 144871717  
Fax: +33 144973037

4.8. *Címkézés:*

A valamennyi sajt esetében alkalmazandó feliratokon túl a „Fourme de Montbrison” eredetmegjelölésű sajtok címkéjén szerepel az oltalom alatt álló eredetmegjelölés elnevezése, a címkén található legnagyobb betűméret legalább kétharmadának megfelelő betűmérettel.

Az „Appellation d’Origine Contrôlée” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) feliratot minden oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel rendelkező sajt címkéjén kötelező feltüntetni.

Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez közvetlenül hozzáfűzött bármilyen megjelölés feltüntetése tilos, kivéve a védjegyet vagy a márkanévet.

---