

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

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 298/12)

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.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„GRUYÈRE”

EK-sz.: FR-PGI-0005-0612-25.06.2007

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés:

„Gruyère”

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 Gruyère nyers tehéntejből készülő sajt. Kerek, lapos, enyhén legömbölyödő korong formája van, az oldala pedig domború. Átmérője 53–63 cm, magassága 13–16 cm között változik.

Súrolt, kemény, szemcsés kérgének színe az aranysárga és a barna között változik. A Gruyère főzés és préselés útján előállított, a csontfehér és a halványsárga között változó színű kemény sajt, amelynek belsejében a borsónyitól a cseresznye méretűig terjedő lyukak találhatók. A sajtra jellemző sajátos aromák és ízek elsősorban a propionsavas erjedés eredményeként alakulnak ki.

A sajt zsírtartalma a teljes szikkadást követően 47–52 %, szárazanyag-tartalma pedig legalább 62 %.

A sótartalom 100 g sajtban 0,6–1,7 g nátrium-klorid.

A sajt érlelése legalább 120 napig tart.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

Az érlelőpincéből történő kiszállítást megelőzően minden egyes, a „Gruyère” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátva értékesített sajtkorong oldalán a termék elnevezését feltüntető szalagot kell elhelyezni.

A Gruyère sajt darabolva vagy reszelve is forgalmazható.

A legalább 40 grammos előcsomagolt darabok esetében eltávolítható a bevonat, azzal a feltétellel, hogy az egyes darabok magukban foglalják a sajt szemcsés kérgének egy részét, amelyen még látható a sajtvázon vagy a forma lenyomata.

3.3. *Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termék esetében):*

A sajt készítéséhez felhasznált tej kizárólag olyan hagyományos helyi fajtákból álló tejelőtehen-állományoktól származik, amelyek alkalmazkodtak a terület sajátosságaihoz. E fajták a következők: Abondance, Tarentaise, Montbéliarde, Vosgienne, Simmental française.

A tej minőségének megőrzése érdekében a tejnek az elsőként felkeresett tejtermelőtől történő begyűjtése és a tejszállítmánynak a sajtzüzembe történő beérkezése közötti időtartam nem haladhatja meg a 6 órát.

A sajtkészítéshez felhasznált tej beoltása egy vagy több, tejsavóból nyert természetes erjesztőanyag és/vagy felfőzött savóból készített természetes tejoltó felhasználásával történik. E készítmények biztosítják a savképződési folyamatban részt vevő termofil laktobacilusok minimumát.

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében):*

Annak érdekében, hogy a földrajzi területre jellemző sajátos takarmányozási rendszer révén biztosítható legyen a terület és a termék közötti szoros kapcsolat, a tejelő tehenek alapvető ételmét a fű és a széna alkotja, a tejelő állomány teljes aránya a gazdaságban termelt takarmány szárazanyag-tartalmára számítva legalább 70 %-ot tesz ki, a tejelő állomány által elfogyasztott szalastakarmány legalább 80 %-a a szóban forgó földrajzi övezetből származik, a kiegészítő takarmányok mennyisége pedig nem haladhatja meg az 1 800 kg-ot tejelő tehenenként és évente.

A tejelő állomány erjesztett takarmánnyal – legyen szó akár annak silózott, akár más fajtájáról – történő táplálása az év egésze során tilos, tekintettel azokra a technológiai kockázatokra, amelyek az ilyen takarmány alkalmazásával összefüggésben a sajt előállítása és érlelése során felmerülhetnek.

A takarmányozás hagyományos jellegének megőrzése érdekében a gazdaságban kizárólag géntechnológiával nem módosított termékből származó nyersanyag és kiegészítő takarmány használata engedélyezett.

A legeltetés hagyományos gyakorlatának fenntartása érdekében tilos bármely olyan gazdálkodási rendszer alkalmazása, amelynek keretében az állatokat kizárólag vályúból etetik. A teheneket évente legalább 150 napon át legeltetni kell.

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

A tejtermelés, a sajtkészítés és a sajterlelés az adott földrajzi területen történik.

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

A Gruyère darabolásával és csomagolásával egyidejűleg más terméken semmiféle művelet nem hajtható végre ugyanazon a daraboló- és a csomagolósorton.

A reszelési műveletek során tilos adalékanyagokat, valamint csomósodás- és tömörödésgátló anyagokat használni.

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

A „Gruyère” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott sajtok címkéjén – a címkén szereplő legnagyobb karakter méretével legalább megegyező nagyságú karakterrel – fel kell tüntetni az oltalom alatt álló földrajzi jelzés megnevezését. Tilos bármiféle, a szóban forgó oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó jelzöt vagy egyéb jelölést szerepeltetni a címkén, a reklámanyagokban, a számlákon és a kereskedelmi okmányokon.

A címkén fel kell tüntetni a közösségi „OFJ”-logót.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A tejtermelést, a tej sajtkészítés céljából történő feldolgozását és a sajtérlelést a következő településeket magában foglaló földrajzi területen kell folytatni:

Ain megyében:

Ambérieu-en-Bugey, Bellegarde-sur-Valserine, Belley, Brénod, Ceyzériat, Champagne-en-Valromey, Coligny, Collonges, Ferney-Voltaire, Gex, Hauteville-Lompnes, Izernore, Lagnieu, Lhuis, Nantua, Oyonnax-Nord, Poncin, Pont-d'Ain, Saint-Rambert-en-Bugey, Seyssel, Treffort-Cuisiat, Virieu-le-Grand, Péronnas, Oyonnax-Sud, Viriat, Oyonnax és Bourg-en-Bresse járás.

Côte-d'Or megyében:

Fontaine-Française, Saint-Jean-de-Losne és Seurre járás.

Doubs megyében:

valamennyi település.

Isère megyében:

Saint-Laurent-du-Pont és Touvet járás.

Jura megyében:

valamennyi település.

Haute-Marne megyében:

Bourbonne-les-Bains, Bourmont, Clefmont, Fayl-la-Forêt, Laferté-sur-Amance, Langres, Longeau-Percey, Val-de-Meuse, Neuilly-l'Évêque, Nogent, Prathoy és Terre-Natale járás.

Haute-Saône megyében:

valamennyi település.

Saône-et-Loire megyében:

Beaurepaire-en-Bresse, Cuiseaux, Pierre-de-Bresse és Saint-Germain-du-Bois járás.

Savoie megyében:

valamennyi település.

Haute-Savoie megyében:

valamennyi település.

Vosges megyében:

Bains-les-Bains, Darney, Lamarche, Monthureux-sur-Saône, Plombières-les-Bains és Xertigny járás.

Territoire de Belfort megyében:

Delle, Fontaine, Giromagny, Rougemont-le-Château, Valdoie, Châtenois-les-Forges, Danjoutin, Beaucourt, Grandvillars, Offemont és Belfort járás.

A tejtermelés és a tej friss sajtta történő feldolgozása kizárólag azokban a járásokban történhet, amelyekben e tevékenységekkel napjainkig hagyományosan foglalkoztak, és amelyek megfelelnek a következő kritériumoknak:

- kontinentális jellegű éghajlat, amelyet a téli és a nyári hónapok közötti nagy hőmérséklet-ingadozás és mindenekelőtt jelentős, legalább 900 mm feletti éves csapadékmennyiség jellemez. A csapadékoság az év egészére jellemző, de nyáron különösen sok eső esik, ami kedvez a fű növekedésének;

- alapvetően meszes vagy molassz jellegű altalaj, amelyet helyenként gleccserüledék boríthat. Olyan altalaj, amely a közelmúltbeli hordaléklerakódásokon és a kristályos képződményeken találhatóól eltérő, igen gazdag természetes növényvilág kialakulását teszi lehetővé.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

5.1.1. Természeti tényezők

A földrajzi területen nehezen megművelhető, de a zord hegyvidéki környezethez alkalmazkodó tejelőtehen-állományok legeltetésére alkalmas hegyi területek és mészkőfennsík, valamint a hegyeket összekötő, a sajt érleléséhez és forgalmazásához kedvező adottságokkal rendelkező völgyek együttese található.

A földrajzi területet alapvetően üledékes mészkő borítja, a talajréteg sok helyen meglehetősen vékony.

A területet egyfelől kontinentális éghajlat, a nyári és a téli hőmérsékletek közötti nagy ingadozás, valamint az év egészében, de különösen a nyár folyamán jelentős csapadékmennyiség, másfelől pedig északias éghajlat, azaz (a nagy nyári hőségek ellenére) alacsony éves átlaghőmérséklet és nagy számú fagyos nap jellemzi.

Az éghajlatot hegyvidéki, illetve szubmontán vonások is jellemzik, így a sok csapadék, amelynek éves mennyisége meghaladja a 900 mm-t. A csapadék mennyisége már az alacsonyabban fekvő területeken is számottevő, és a hegyvidék zömmel túlevezűk – köztük lucfenyők – által borított belseje felé haladva fokozatosan nő. A csapadék éves eloszlását a száraz évszak hiánya jellemzi, ami kedvez a fű növekedésének.

A pincéket gyakran a völgyekben vagy a síkságokon, fontos közlekedési útvonalak találkozásánál rendezték be. Ennek a napjainkig jellemző elhelyezkedésnek köszönhetően könnyen juthattak el az érlelőpincékbe a sószállítmányok, amelyek egy része a múltban a Jura-hegységből (többek között Arc-et-Senans, Salins les Bains, Poligny és Lons-le-Saunier sópárló telepeiről) érkezett. Az érlelés kényes műveletének megfelelő végrehajtásához a sajtot természetes helyi mikroflórák, só és víz keverékből álló bevonattal (franciául: morge) dörzsölik be. Ez a mikroflóra a pincékben megfelelő mennyiségű sajt jelenléte esetén kialakuló különleges környezetben természetes folyamatok útján újratermelődik. Az ehhez szükséges sajtmennyiség a különböző sajtkészítőktől származó sajtok egy helyre történő csoportosításával áll össze. A természetes mikroszkopikus környezet és a sajt egyedi jellemzői közötti kapcsolat a sajt bevonatában (a „morge”-ban) testesül meg.

5.1.2. Emberi tényezők: a sajt készítő üzemek rendszere

A több évszázados múltra visszatekintő Gruyère az egyik legrégebbi francia sajt fajta. A Svájccal határos kelet-közép-franciaországi régió területének egészéről nagy számban maradtak fenn olyan történelmi dokumentumok, amelyek említik a Gruyère-t. A fent említett terület nemzetközi övezet, amely francia és svájci területeket egyaránt magában foglal. E két állam határai az évszázadok során többször is módosultak. A Savoyai Királyság a jelenlegi francia állam és a jelenlegi svájci állam területének egy részén terült el. A hagyományos „Gruyère” elnevezés a „gruyers”-nek nevezett tisztviselőkre utal, akik a hegy „gyümölcse”, azaz a fakitermelésre kivetett adók beszedésével foglalkoztak.

A Gruyère előállításának hagyományos övezete a 19. század végétől megegyezett a sajt készítő üzemek rendszere által lefedett területtel, amely a Franche-Comté, Savoie-t, Haute-Savoie-t, valamint néhány peremvidéket, például a Bassigny (Haute-Marne), a Bugey, illetve a Vercors területét felölelő, hatalmas kelet-közép-franciaországi régióra terjedt ki.

E régió sajt készítési kultúrája a tej közös felhasználás céljából, nevezetesen nagyméretű sajtok előállításához történő összegyűjtésén alapul, ami által lehetővé vált, hogy a nyár folyamán termelt tejet az év egésze során hasznosítani lehessen. Ez a rendszer a termelők közötti erős szolidaritáson és az együttműködésre vonatkozó konkrét szabályokon alapul: az eszközök közös használata lehetővé teszi az egyes kisméretű tejtermelő egységek számára, hogy olyan sajtok előállításában vegyenek részt, amelyek az év egésze során fogyaszthatók. A sajttermelő szervezetekbe tömörülő tejtermelők tehát egyszersmind a (franciául „fruitière”-nek nevezett) sajtüzem helyiségeinek tulajdonosai is, és egyben ők felelősek annak a sajt készítő szakembernek az alkalmazásáért is, aki az általuk termelt tejet sajtjá feldolgozza, s ezáltal hasznosítani fogja a megtermelt nyersanyagot.

A tejtermelés és a tej sajtja történő feldolgozása hagyományosan az érlelés helyszíneitől eltérő helyen folyik. Az alábbiakban ismertetendő környezeti tényezők kedveznek a sajtkészítésre használható tej termelésének. A tej fejtése, szállítása és feldolgozása napi rendszerességgel történik. Ez utóbbi tényből kifolyólag az elsődleges feldolgozás helyszíneinek a legelők közelében kell lenniük. A feldolgozási helyszíneken a Gruyère bonyolult előállítási technológiája különleges szakismereteket követel meg a sajtkészítőtől, különös tekintettel a különféle természetes erjesztőanyagok alkalmazásában való jártas-
ságra.

Az úgynevezett „friss” sajtokat ezután elszállítják és elhelyezik a Gruyère érlelésére alkalmas pincékben, ahol az érlelést végző szakemberek több hónapon át kezelik őket. Az érlelési folyamat során az egyes szakaszok teljesítéséhez összetett szaktudásra van szükség, amely magában foglalja a propionsavas erjedést elősegítő különféle paraméterek (kinetika, hőmérséklet, légnedvesség, időtartam) alapos ismeretét. A Gruyère előállítási övezetén belül kialakult sajátos sajtkészítési hagyománynak jellemző eleme a „friss” sajtok esetenként távoli érlelőpincékbe történő szállítása, ami a sajtérlelő vállalkozásoknak a kifejezetten e sajtra jellemző érlelési munkálatokra való múltbeli szakosodásával magyarázható, amelynek eredményeként e sajtérlelők igen különleges szakértelemre tettek szert. A sajtok egy helyre történő összevonása sajátos kinetikai feltételeket biztosít az érleléshez, különösen meleg pincék esetében, továbbá lehetővé teszi a bevonat különleges mikroflórájának kifejlődését.

A sajtérlelők telephelyeinek stratégiai földrajzi elhelyezkedése emellett megkönnyíti a kész sajtoknak a főbb fogyasztási központokba történő eljuttatását és a piacok kiaknázását is, mivel az érlelők a Gruyère promóciójával is foglalkoznak.

5.2. *A termék sajátosságai:*

A Gruyère nyers tejből készített, hevített és préselt tésztájú, nagyméretű, hosszú időn át érlelt sajt. Tésztája kemény, de ugyanakkor rugalmas, és minden esetben lyukak találhatók benne: a Gruyère az egyetlen olyan, földrajzi jelzéssel ellátott, hevített és préselt tésztájú sajt, amelyre vonatkozóan kötelező előírás, hogy a tésztájának kisméretű lyukakat kell tartalmaznia.

A sajátos szakismeretek meglétét igénylő érlelést részben meleg pincékben kell folytatni, lehetővé téve ezáltal azt, hogy az erjedés során (a borsónyitól cseresznye nagyságúig terjedő méretű) lyukak képződhessenek a sajttésztában, és kifejlődhessenek a propionsavas erjedésre jellemző aromák és ízek.

A Gruyère nyomán jött létre számos kelet-közép-franciaországi nagyméretű sajtfajta, amelyek a későbbiekben a bevonatot, illetve a feldolgozási és/vagy érlelési technikákat érintő változások következtében kevesebb lyukat tartalmazó sajtokká fejlődtek.

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:*

Az e sajt előállításának szolgálatába állított természeti tényezők és emberi szakismeretek együttesen különleges sajtfajtát eredményeznek.

A sajt különleges jellege először is az előállításához használt tejben nyilvánul meg, amely nehezen kiaknázható hegyi területeken fűvel és szénával táplált állatoktól származik.

A környezet fizikai feltételei valóban kedveznek a tejtermelésnek. A középhegységi övezet tápanyag-szegény, meszes talaja és a kontinentális nedves éghajlat együttesen vezetett a szarvasmarhatenyésztés kibontakozásához, ami lehetővé tette a terület legelőinek kihasználását. A (különösen kétszikűekben) gazdag növényvilággal rendelkező természetes rétek nagymértékben hozzájárulnak a Gruyère-ben megtalálható aromás vegyületek keletkezéséhez. A helyi fűtermés optimális kiaknázását helyi tejelőtehén-fajták alkalmazásával, valamint a takarmánykoncentrátumokra vonatkozó korlátozásokkal mozdítják elő. Ezenkívül az erjesztett takarmány használatának tilalma révén biztosítható, hogy az érlelés során megfelelően menjen végbe a tésztában található lyukak képződéséért és a sajt jellegzetes aromáinak kialakulásáért felelős propionsavas erjedés. A tej saját mikroflórájának közvetítésével a sajtokban is visszaköszön a természetes rétek növényvilágának aromagazdagsága. Ezt az aromahatást tovább fokozzák a sajtkészítő által használt természetes erjesztőszerek és hagyományos gyakorlatok, például olyan nyitott réztartály alkalmazása, amelynek maximális hasznos kapacitása 14 sajtkorong készítésére elegendő mennyiségnek felel meg. Az aromahatás csupán a helyi természetes bevonatokkal végzett érlelés során bontakozik ki.

A tej sajttá történő feldolgozásának helyszínéül szolgáló műhelyekben a sajtkészítő különleges szak tudásának és a zömmel helyi eredetű erjesztőanyagok, valamint a saját tejflórát tartalmazó nyerstej használatának köszönhetően megőrizhető a sajtok aromahatása és végleges minősége. A Gruyère nagyméretű sajtkorongok formájában való készítésének magyarázata egyrészt a közösen megvalósított tejbegyűjtésben, másrészt pedig abban az igényben rejlik, hogy a sajt hosszú időn át eltartható legyen (miáltal télen is lehetővé vált a tej – sajt formájában történő – fogyasztása).

Végezetül a terméket átvevő, tároló és érlelő szakemberek és az általuk használt természetes bevonatok, valamint a tartószerkezetekhez használt lucfenyő (mint bőségesen rendelkezésre álló helyi erőforrás), továbbá az érlelés különleges kinetikai feltételeinek alapos ismerete együttesen lehetővé teszik a Gruyère érzékszervi jellemzőinek kiteljesedését, különös tekintettel a sajttésztaiban található lyukakra és a propionsavas erjedésre jellemző aromákra és ízekre. A Gruyère érlelésével foglalkozók többévszázados szakértelem birtokában gyakorolják mesteriségüket. Ám ez nem lenne elég az állattenyésztők és a sajtkészítők szaktudása nélkül. A Gruyère előállításában részt vevő három legfontosabb szereplő (tejtermelő, sajtkészítő, érlelő) elválaszthatatlan egymástól, és mindegyikükre szükség van ahhoz, hogy kifejezésre juthassanak ennek a származási régióhoz szorosan kötődő különleges sajtnak a sajátos tulajdonságai.

A sajterlelők telephelyei stratégiailag fontos, forgalmasabb helyeken találhatók. A sajterlelők gyakran a tejtermelés és a sajtkészítés területének szélén, főbb közlekedési útvonalak közelében telepedtek le, ami megkönnyítette számukra a hosszú eltarthatósági idejüknek köszönhetően exportálásra is alkalmas sajtok szállítását.

Hivatkozás a termék leírás közzétételére:

(az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

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