DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2010/C 298/12)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ([1]). Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

„GRUYÈRE“

Št. ES: FR-PGI-0005-0612-25.06.2007

ZGO (X) ZOP ( )

1. **Ime:**

„Gruyère“

2. **Država članica ali tretja država:**

Francija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila:**

3.1 *Vrsta proizvoda:*

Skupina 1.3 – Siri

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1:*

Gruyère je sir iz surovega kravjega mleka. Ima obliko okroglega sploščenega hlebca z rahlo izbočenima ploskvama in izbočenim obodom. Hlebci imajo premer od 53 do 63 centimetrov, visoki pa so od 13 do 16 centimetrov.

Skorja je groba, trda in zrnata, njena barva pa je zlatorumena do rjava. Sirno testo, ki je čvrsto, kuhano in stiskano, je belkaste do bledo rumene barve ter mora imeti očesa od velikosti graha do velikosti češnje. Testo ima značilna vonj in okus, ki sta predvsem posledica propionske fermentacije.

Po končanem sušenju vsebuje sir od 47 do 52 % maščob. Njegova vsebnost suhe snovi ne sme biti nižja od 62 %.

Vsebnost soli znaša od 0,6 do 1,7 grama natrijevega klorida na 100 g sira.

Zorenje tega sira traja najmanj 120 dni.

([1]) UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

Na obod vsakega hlebca, ki se prodaja z zaščiteno geografsko označbo „Gruyère“, je treba pred premestitvijo iz zorilnice pritrditi označevalni trak.

Gruyère se lahko prodaja tudi v kosih ali nariban.

S pakiranih kosov, ki tehtajo najmanj 40 gramov, se lahko odstrani maža, vendar mora biti na teh kosih obvezno del zrnate skorje, na katerem je še vedno viden odtis platna ali modela.

3.3 *Surovine (samo za predelane proizvode):*

Mleko, ki se uporablja za proizvodnjo, se pridobiva izključno z molžo mlečnih čred, v katerih so krave tradicionalnih lokalnih pasem, prilagojenih regiji: abondance, tarentaise, montbeliard, vosgienne, francoska simentalka.

Da bi se ohranila kakovost mleka, čas zbiranja mleka od prevzema pri prvem proizvajalcu do takrat, ko se mleko iztoči v sirarni, ne sme presegati 6 ur.

Mleko za proizvodnjo sira se fermentira z dodajanjem enega ali več naravnih cepiv, pripravljenih v sirotki, in/ali naravnega sirila iz sirnine. Ti pripravki proizvedejo vsaj termofilne laktobacile, ki prispevajo h kisanju.

3.4 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora):*

Da bi se s posebno krmo geografskega območja zagotovila tesna povezanost med regijo in proizvodom, je osnovna krma krav molznic sestavljena iz trave in sena, najmanj 70-odstotni delež skupnega obroka mlečne črede, preračunan na suho snov v krmi, je pridelan na kmetijskem gospodarstvu, najmanj 80 % vlaknin v prehrani mlečne črede izhaja z zadevnega geografskega območja, vsaka krava molznica pa lahko letno zaužije največ 1 800 kg dopolnilnih krmnih mešanic.

Uporaba fermentirane krme, v obliki silaže ali drugačne, je za krmljenje mlečne črede prepovedana vse leto zaradi tehnoloških tveganj, ki jih vključujejo postopki proizvodnje in zorenja sirov.

Da bi krma ostala tradicionalna, se lahko na kmetijskem gospodarstvu uporabljajo samo surovine in dopolnilne krmne mešanice, ki ne izhajajo iz transgenih proizvodov.

Zaradi ohranjanja tradicionalne pašne prakse so prepovedana kmetijska gospodarstva, na katerih se krmljenje izvaja izključno v hlevih. Živali se morajo pasti najmanj 150 dni na leto.

3.5 *Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju:*

Proizvodnja mleka, njegova predelava v sir in zorenje sirov morajo potekati znotraj geografskega območja.

3.6 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.:*

Pri razkosavanju in pakiranju je prepovedano sočasno izvajati kakršne koli postopke s proizvodi, ki niso sir Gruyère.

Pri ribanju je prepovedana uporaba aditivov ali sredstev proti sprijemanju.

3.7 *Posebna pravila za označevanje:*

Etiketa na sirih z zaščiteno geografsko označbo „Gruyère“ mora vsebovati ime zaščitene geografske označbe, ki mora biti zapisano z najmanj enako velikimi črkami, kot so največje črke na etiketi. Dodajanje opisov ali drugih navedb tej zaščiteni geografski označbi na etiketah, v oglasih, na računih ali v trgovskih dokumentih je prepovedano.

Etiketa mora vsebovati logotip Skupnosti „ZGO“.

4. **Kratka opredelitev geografskega območja:**

Proizvodnja mleka, njegova predelava v sir in zorenje morajo potekati znotraj geografskega območja, ki vključuje naslednje občine:

v departmaju Ain –

kantoni 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, Bourg-en-Bresse;

v departmaju Côte-d'Or –

kantoni Fontaine-Française, Saint-Jean-de-Losne, Seurre;

v departmaju Doubs –

vse občine;

v departmaju Isère –

kantona Saint-Laurent-du-Pont in Touvet;

v departmaju Jura –

vse občine;

v departmaju Haute-Marne –

kantoni Bourbonne-les-Bains, Bourmont, Clefmont, Fayl-la-Forêt, Laferté-sur-Amance, Langres, Longeau-Percey, Val-de-Meuse, Neuilly-l'Evêque, Nogent, Prauthoy, Terre-Natale;

v departmaju Haute-Saône –

vse občine;

v departmaju Saône-et-Loire –

kantoni Beaurepaire-en-Bresse, Cuiseaux, Pierre-de-Bresse, Saint-Germain-du-Bois;

v departmaju Savoie –

vse občine;

v departmaju Haute-Savoie –

vse občine;

v departmaju Vosges –

kantoni Bains-les-Bains, Darney, Lamarche, Monthureux-sur-Saône, Plombières-les-Bains, Xertigny;

v departmaju Territoire de Belfort –

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

Proizvodnja mleka in njegova predelava v nezorjen sir lahko potekata samo v občinah, ki ta postopka še vedno izvajajo na tradicionalen način in ki izpolnjujejo naslednja merila:

— imajo podnebje, ki se nagiba k celinskemu ter za katerega sta značilna velika razlika med zimskimi in poletnimi temperaturami ter precejšnja letna količina padavin, to je najmanj 900 mm. Ta količina padavin je med letom dobro porazdeljena, zlasti močno pa je poletno deževje, ki spodbuja rast trave;

— imajo pretežno apnenčasto podlago ali podlago iz molase, ki je lahko prekrita z ledeniškimi nanosi. Ta podlaga omogoča razvoj zelo bogatega naravnega rastlinja, ki se razlikuje od rastlinja na novejših naplavinah ali na kristalinskih formacijah.

5. **Povezanost z geografskim območjem:**

5.1 *Posebnosti geografskega območja:*

5.1.1 Naravni dejavniki

Geografsko območje združuje gorska ozemlja in apnenčaste planote, ki jih je težko obdelovati in ki so primerni za pašo govejih mlečnih čred, prilagojenih težkim razmeram v gorskem okolju, v bližini teh gorskih masivov pa je mogoče najti doline, ki so ugodne za zorenje tega kmetijskega proizvoda in trgovino z njim.

Geografsko območje sestavljajo predvsem sedimentne apnenčaste kamnine s pogosto tanko plastjo prsti.

Za to območje je značilno po eni strani celinsko podnebje z velikimi temperaturnimi razlikami med zimo in poletjem ter s padavinami, ki so kljub celoletni enakomerni porazdelitvi zelo močne poleti, po drugi strani pa severno podnebje z nizko povprečno letno temperaturo (kljub poletnim vročinskim obdobjem) in pogosto zmrzaljo.

Gre za gorsko ali podgorsko podnebje z obilnimi padavinami, katerih letna količina presega 900 mm. Te padavine so močne že na nižjih višinah in se krepijo proti notranjosti gorovja, na katerem prevladujejo iglavci, kot je smreka. Zaradi porazdelitve količine padavin med letom ni sušnih obdobij, kar spodbuja rast trave.

Zorilnice so bile pogosto zgrajene v dolinah ali na planjavah, kjer se križajo pomembne komunikacijske poti. Tako izbiranje krajev, ki se je ohranilo do danes, je omogočalo lažje prevažanje soli, ki je v preteklosti delno prihajala iz departmaja Jura (nekdanje soline v občinah Arc-et-Senans, Salins les Bains, Poligny, Lons-le-Saunier itd.). Za občutljivi postopek zorenja je treba namreč hlebce sira zdrgniti z zmesjo naravne lokalne mikroflore, soli in vode, ki se imenuje „maža“. Ta mikroflora se naravno množi v zorilnicah, v katerih se ustvari posebej ugodno okolje z zadostno količino sirov, pripravljenih v sirarnah. Maža je vez med mikroskopskim naravnim okoljem in posebnostmi sira.

5.1.2 Človeški dejavniki: sistem sirarn

Gruyère je eden od najstarejših francoskih sirov, ki se proizvaja že več stoletij. Omenjen je v številnih zgodovinskih dokumentih iz celotnega vzhodnega dela osrednje Francije, ki meji na Švico. Gre za mednarodno območje, ki obsega del francoskega in del švicarskega ozemlja, to je držav, katerih meje so se skozi stoletja spreminjale. Savojsko kraljestvo je združevalo del ozemlja današnje francoske države in del današnjega ozemlja Švice. Tradicionalno ime „Gruyère“ se nanaša na uradnike, imenovane „gruyers“, ki so pobirali davke od „sadeža“ gora – izkoriščanja gozdov.

Tradicionalno območje proizvodnje sira Gruyère že od konca 19. stoletja ustreza ozemlju, ki ga pokriva sistem sirarn. Gre za obsežni vzhodni del osrednje Francije, ki vključuje regijo Franche-Comté, departmaja Savoie in Haute-Savoie ter nekatera obrobna območja, kot so Bassigny (v departmaju Haute-Marne), Bugey ali Vercors.

Sirarska tradicija v tej regiji temelji na skupni uporabi mleka, ki je na voljo, za proizvodnjo velikih sirov, kar omogoča, da se vse leto povečuje vrednost mleka, proizvedenega poleti. Ta sistem temelji na močni solidarnosti in posebnih pravilih sobivanja: zaradi porazdelitve sredstev lahko vsako majhno gospodarstvo, ki proizvaja mleko, sodeluje pri proizvodnji sirov, ki se lahko uživajo vse leto. Tako so proizvajalci mleka, ki so združeni v sirarske zadruge, lastniki sirarskega obrata (imenovanega „fruitière“) in odgovorni za zaposlitev sirarja, ki bo z izdelavo sira povečal vrednost proizvedenega mleka.

Kraji proizvodnje mleka in njegove predelave v sir so od nekdaj ločeni od zorilnic. K proizvodnji mleka za predelavo v sir prispevajo naslednji elementi okolja: mleko se vsak dan zbira, dostavlja in predeluje. Zadnje zahteva, da je obrat prve predelave v bližini pašnikov. V teh predelovalnih obratih mora imeti sirar zaradi zapletene tehnologije, ki se uporablja pri proizvodnji sira Gruyère, posebno strokovno znanje, zlasti kar zadeva uporabo različnih naravnih cepiv.

Tako imenovani nezorjeni siri se nato premestijo v skupinske zorilnice, ki so prilagojene zorenju sira Gruyère in v katerih so zorilci več mesecev odgovorni za sire. To zorenje zahteva obsežno strokovno znanje o izvajanju različnih faz in poznavanje različnih dejavnikov (kinetika, temperatura, vlažnost, trajanje), ki omogočajo nastanek propionske fermentacije. Navedena premestitev nezorjenih sirov v včasih oddaljene zorilnice je značilna za posebno sirarsko tradicijo območja sira „Gruyère". Razlog zanjo je nekdanja specializacija podjetij za posebno zorenje tega sira in torej za razvoj zelo specifičnega strokovnega znanja. Zbiranje sirov na istem kraju omogoča posebno kinetiko zorenja, zlasti v toplih zorilnicah, in razvoj posebne mikroflore v maži.

Poleg tega je strateška geografska lokacija zorilnic ugodna za izvoz končanih sirov v velika potrošniška središča in omogoča lažje trženje, saj so zorilci tudi promotorji sira „Gruyère".

5.2 *Posebnosti proizvoda:*

Gruyère je sir iz surovega mleka s stiskanim in kuhanim testom, ki ima obliko velikih hlebcev in je proizvod dolgega zorenja. Sirno testo je čvrsto in hkrati prožno ter ima obvezno očesa: gre za edini sir s stiskanim in kuhanim testom ter z zaščiteno geografsko označbo, ki mora imeti „luknjice".

Zorenje, za katerega je bilo razvito posebno strokovno znanje, mora delno potekati v toplih zorilnicah, da se omogoči fermentacija in z njo nastanek očes v testu (od velikosti graha do velikosti češnje) ter da sir dobi vonj in okus, značilna za propionsko fermentacijo.

Gruyère je „izvirni" sir iz množice velikih sirov vzhodnega dela osrednje Francije, ki so se razvili v sire z na splošno manj očesi zaradi manjših sprememb v tehnikah predelave in/ali zorenja.

5.3 *Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO):*

Povezava naravnih dejavnikov in strokovnega znanja ljudi, uporabljenega pri proizvodnji, je pripeljala do razvoja posebnega sira.

To se kaže predvsem v mleku, katerega proizvodnja se izvaja v nehvaležnih gorskih predelih ter ki se pridobiva z molžo živali, krmljenih s travo in senom.

Okoljske razmere so namreč ugodne za proizvodnjo mleka. Revna apnenčasta tla srednjegorskega reliefa, značilna za vlažno celinsko podnebje, so vodila do razvoja govedoreje, ki daje večjo vrednost proizvodnji krme na območju. Naravni travniki z obiljem cvetja (zlasti dvokaličnic) so zelo ugodni za razvoj aromatičnih spojin v tem siru. Ta najboljša mogoča uporaba lokalnih trav se spodbuja z uporabo lokalnih pasem krav molznic in omejevanjem krmnih koncentratov. Poleg tega se s prepovedjo fermentirane krme zagotavlja, da med zorenjem pravilno poteka propionska fermentacija, ki povzroča nastanek očes v testu in značilnih vonjev. Bogate arome rastlinja naravnih travnikov prek mikroflore v mleku zagotovo preidejo v sire. Sirar okrepi ta potencial z naravnimi cepivi in tradicionalnimi praksami, kot je uporaba odprte bakrene kadi z največjo uporabno zmogljivostjo, ki ustreza proizvodnji 14 hlebcev sira. Aromatski potencial se razkrije šele med zorenjem, ki se izvaja s posebnimi postopki in naravno lokalno mažo.

V obratih za predelavo v sir se zaradi posebnega strokovnega znanja sirarjev ter uporabe zlasti domačih cepiv in surovega mleka, ki vsebuje avtohtono rastlinje, ohranjata aromatski potencial in končna kakovost sirov. Sir ima obliko velikih hlebcev zaradi skupnega zbiranja mleka in potrebe po trajnosti sira (ker je ta omogočala zimsko uživanje mleka v obliki sira).

Nazadnje, ker proizvode prevzamejo zorilci, ki skrbijo za njihovo skladiščenje in zorenje, pri čemer uporabljajo naravne maže in podlago iz smrekovega lesa (tega je na tem območju v izobilju), ter ki so mojstri posebne kinetike zorenja, se pokažejo organoleptične značilnosti sira Gruyère, zlasti očesa v testu, ter značilna vonj in okus zaradi propionske fermentacije. Strokovno znanje zorilcev sira Gruyère se prenaša iz roda v rod. Vendar bi to znanje ostalo brez vrednosti, če ne bi bilo strokovnega znanja govedorejcev in sirarjev. Trije veliki akterji v proizvodnji sira „Gruyère“ (proizvajalec mleka, sirar, zorilec) so neločljivi, če naj se razkrijejo značilne kakovosti tega posebnega sira, ki je povezan s svojo regijo izvora.

Zorilci so svoje obrate strateško zgradili ob prometnih poteh. Pogosto so se nastanili na obrobjih predelov s proizvodnjo mleka in njegovo predelavo v sir, v bližini glavnih komunikacijskih poti, ki zaradi možnosti dolgega hranjenja teh sirov omogočajo izvažanje.

Sklic na objavo specifikacije:

(Člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

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