

NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 1019/2009

ze dne 28. října 2009,

kterým se schvalují změny menšího rozsahu ve specifikaci označení zapsaného do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (Pouligny-Saint-Pierre (CHOP))

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství,

s ohledem na nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin⁽¹⁾, a zejména na čl. 9 odst. 2 druhou větu uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) V souladu s čl. 9 odst. 1 prvním pododstavcem nařízení (ES) č. 510/2006 a čl. 17 odst. 2 uvedeného nařízení Komise prozkoumala žádost Francie o schválení změny bodů specifikace chráněného označení původu „Pouligny-Saint-Pierre“ zapsaného nařízením Komise (ES) č. 1107/96⁽²⁾.
- (2) Účelem žádosti je změnit specifikaci upřesněním podmínek zpracování a podmínek používání přídatných látek pro mléko a při výrobě „Pouligny-Saint-Pierre“. Těmito postupy se zajistí zachování podstatných charakteristických vlastností daného označení.

- (3) Komise prozkoumala danou změnu a dospěla k závěru, že je odůvodněná. Jelikož se jedná o změnu menšího rozsahu ve smyslu článku 9 nařízení (ES) č. 510/2006, může ji Komise schválit bez postupu uvedeného v člancích 5, 6 a 7 uvedeného nařízení,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Specifikace chráněného označení původu „Pouligny-Saint-Pierre“ se mění v souladu s přílohou I tohoto nařízení.

Článek 2

Konsolidovaný přehled obsahující hlavní body specifikace je uveden v příloze II tohoto nařízení.

Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v Úředním věstníku Evropské unie.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 28. října 2009.

Za Komisi
Mariann FISCHER BOEL
členka Komise

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

⁽²⁾ Úř. věst. L 148, 21.6.1996, s. 1.

PŘÍLOHA I

Ve specifikaci chráněného označení původu „Pouligny-Saint-Pierre“ se schvalují tyto změny:

„Způsob produkce“

V bodu 5 specifikace týkajícím se způsobu produkce se doplňují nová ustanovení, která znějí:

„(...) Operace sýření mléka se musí provádět výlučně za použití syřidla.

Zahušťování mléka částečným odstraněním vodnaté složky před srážením je zakázáno.

(...) Uchovávání mléčných surovin, polotovarů, sýřeniny nebo čerstvých sýrů při záporné teplotě je zakázáno.

Mimo mléčné suroviny jsou v mléku a během výroby jedinými povolenými složkami nebo podpůrnými nebo doplňkovými látkami syřidlo, neškodné kultury bakterií, kvasinek, plísní a sůl.

(...) Uchovávání čerstvých sýrů a sýrů v procesu zrání v ochranné atmosféře je zakázáno.“

PŘÍLOHA II

PŘEHLED

Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

„POULIGNY-SAINT-PIERRE“

č. ES: FR-PDO-0117-0128/29.3.2006

CHOP (X) CHZO ()

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

1. Příslušný orgán členského státu

Název: Institut national de l'origine et de la qualité

Adresa: 51 rue d'Anjou, 75008 Paris, FRANCE

Tel.: +33 153898000

Fax: +33 153898060

E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Skupina

Název: Syndicat des producteurs de Pouligny-Saint-Pierre

Adresa: Maison de l'agriculture, 65 avenue Gambetta, 36300 Le Blanc, FRANCE

Tel.: +33 254375213

Fax: +33 254370421

E-mail: syndicataocpouligny@tele2.fr

Složení: producenti/zpracovatelé (X) ostatní ()

3. Druh produktu

Třída 1.3: Sýry

4. Specifikace:

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006)

4.1 Název

„Pouligny-Saint-Pierre“

4.2 Popis

Měkký, jemně solený, nevařený sýr z plnotučného kozího mléka, s plísní na povrchu, ve tvaru pyramidy s čtvercovým půdorysem.

Sýr má minimální obsah tuku v sušině 45 %. Sušina musí mít hmotnost minimálně 90 g na jeden sýr.

4.3 Zeměpisná oblast

22 obcí v departementu Indre:

Kanton Blanc a Tournon-Saint-Martin: všechny obce

Kanton Bélâbre: obce Mauvières et Saint-Hilaire-sur-Bénaize

Kanton de Mézières-en-Brenne: obce de Azay-le-Ferron

4.4 Důkaz původu

Každý producent mléka, každá zpracovatelská provozovna a každá provozovna na zrání sýra musí vyplnit „prohlášení o způsobilosti“ zaregistrované útvary INAO (francouzský státní ústav pro označení původu), které umožňuje INAO identifikovat všechny hospodářské subjekty. Musí pro potřeby ústavu INAO uchovávat záznamy a veškerou dokumentaci potřebnou ke kontrole původu, jakosti a podmínek produkce mléka a sýrů.

V rámci kontroly charakteristik produktu s chráněným označením původu se provádí analytická a organoleptická kontrola, jež má zajistit jakost a typické vlastnosti kontrolovaných produktů.

4.5 Metoda produkce

Produkce mléka, výroba i zrání musí probíhat v zeměpisné oblasti.

Sýr je produkován zejména koagulací mléka za přidání malého množství syřidla. Syřenina zůstává 24 až 36 hodin ve formách, z kterých se poté vyklopí a nasolí. Zrání trvá nejméně 10 dní.

4.6 Souvislost

Tento kozí sýr z oblasti Touraine se od sýra ze sousedních oblastí již od 18. století odlišuje originálním tvarem napodobujícím podle tradice zvonici obce Pouligny. Velmi rychle získal dobrou pověst, což dokazuje medaile, která mu byla udělena v roce 1901 na soutěži v Paříži. Sdružení producentů již záhy začalo usilovat o zachování specičnosti tohoto sýra a v roce 1976 získalo uznání označení původu.

Oblast, na kterou se vztahuje toto označení původu, představuje klimatickou (teplejší a sušší než okolní oblasti), geologickou (neúrodná půda s vysokým podílem jílu a písku) a vegetační jednotku, která vytváří příznivé podmínky pro chov koz, jakož i pro tradiční výrobu tohoto sýra.

4.7 Kontrolní subjekt

Název: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresa: 51 rue d'Anjou, 75008 Paris, FRANCE

Tel.: + 33 153898000

Fax: + 33 153898060

E-mail: info@inao.gouv.fr

Ústav Institut National des Appellations d'Origine je veřejnou institucí správního typu s právní subjektivitou a působí pod dozorem ministerstva zemědělství.

Za kontrolu podmínek produkce produktů nesoucích označení původu odpovídá INAO.

Název: Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

Adresa: 59, boulevard Vincent Auriol, 75703 Paris Cédex 13, FRANCE

Tel.: +33 144871717

Fax: +33 144973037

DGCCRF je útvarům ministerstva hospodářství, financí a průmyslu.

4.8 Označování

Označování sýrů musí obsahovat název označení původu „Pouligny-Saint-Pierre“ uvedený písmeny, jejichž velikost odpovídá alespoň dvěma třetinám největších písmen, která se nacházejí na označení.