

Δημοσίευση μιας αίτησης τροποποίησης δυνάμει του άρθρου 9 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 για ένα ή περισσότερα στοιχεία της συγγραφής υποχρεώσεων μιας καταχωρημένης ονομασίας βάσει του άρθρου 17 ή του άρθρου 6 του εν λόγω κανονισμού

(2001/C 296/10)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει δικαίωμα προβολής ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του ανωτέρω κανονισμού. Οποιαδήποτε ένσταση στην παρούσα αίτηση πρέπει να διαβιβάζεται μέσω της αρμόδιας αρχής ενός κράτους μέλους εντός προθεσμίας έξι μηνών από την παρούσα δημοσίευση. Η τροποποίηση δεν είναι δευτερεύουσας σημασίας και ως εκ τούτου πρέπει να δημοσιεύεται βάσει του άρθρου 6 παράγραφος 2 του εν λόγω κανονισμού.

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ: ΑΡΘΡΟ 9

1. **Καταχωρημένη ονομασία:** Salers
2. **Αρμόδια αρχή του κράτους μέλους**

Institut national des appellations d'origine
138, Avenue des Champs-Élysées
F-75008 Paris
Τηλ. (33-1) 53 89 80 00
Φαξ (33-1) 42 25 57 97

3. **Αιτούμενη(-ες) τροποποίηση(-εις)**

— **Τίτλοι των προδιαγραφών:**

- ονομασία
- περιγραφή
- γεωγραφική περιοχή
- απόδειξη της καταγωγής
- μέθοδος παραγωγής
- δεσμός
- σήμανση
- εθνική απαίτηση

— **τροποποίηση(-εις):**

Περιγραφή

Το βάρος του τυριού «Salers» ποικίλλει από 30 έως 50 kg (**αντί:** 35 έως 50 kg).

Περιλαμβάνει τουλάχιστον 44 γραμμάρια λιπαρής ουσίας (**αντί:** 45 γραμμάρια)

Γεωγραφική περιοχή

Περιορισμός της γεωγραφικής περιοχής με σκοπό τη συγκέντρωση της γεωγραφικής περιοχής στο λίκνο της ονομασίας προέλευσης και των παραδοσιακών τοποθεσιών όπου πραγματοποιείται η εκτέλιση, σε ένα μέρος του διαμερίσματος του Cantal και σε ορισμένα καντόνια και κοινότητες των γειτονικών διαμερισμάτων.

Μέθοδος παραγωγής

Τα βασικά στοιχεία της μεθόδου παραγωγής του «Salers» προσδιορίζονται κατωτέρω:

- η παραγωγή επιτρέπεται από 15 Απριλίου έως 15 Νοεμβρίου (**αντί:** από 1η Μαΐου έως 31 Οκτωβρίου) όταν βόσκουν τα ζώα,
- η παρασκευή του τυριού ορίζεται από έναν ορισμένο αριθμό εργασιών και τεχνολογικών παραμέτρων που αφορούν: το γάλα (γάλα που παράγεται στη γεωργική εκμετάλλευση, όταν τα ζώα βόσκουν), την προσθήκη πυτίας στο γάλα (σε θερμοκρασία μεταξύ 30 και 34 °C), την πήξη, την κοπή του πήγματος, τις πρώτες σταδιακές συμπίεσεις, το θρυμματισμό, μία φάση οξύνισης που ακολουθεί μία φάση ωρίμανσης, το αλάτισμα στη μάζα, τη δημιουργία του τεμαχίου και τις οριστικές συμπίεσεις,
- η εκλέπτυνση πραγματοποιείται σε θερμοκρασία προσαρμοσμένη ανάλογα με τη διάρκεια της εκλέπτυνσης μεταξύ 6 °C και 14 °C (**αντί:** κατ' ανώτατο όριο 12 °C), σε ποσοστό υγρασίας σχετικά ανώτερο από 95 %· τα τυριά γυρίζονται και σκουπίζονται σε τακτικά χρονικά διαστήματα κατά τη διάρκεια της περιόδου εκλέπτυνσης.

Σήμανση

Προσθήκη: «η αναγνώριση των τυριών εξασφαλίζεται επιπλέον με ένα ανάγλυφο αποτύπωμα σε μία από τις όψεις του τυριού, το οποίο περιλαμβάνει δύο φορές την ονομασία προέλευσης. Επιπλέον, όλα τα τυριά μπορούν να φέρουν ανάγλυφο αποτύπωμα στο οποίο να αναγράφεται “αγρόκτημα . . .” σε μία όψη του τυριού.

Τα τυριά που προκύπτουν από τη μεταποίηση του γάλακτος που προέρχεται από τις αγέλες, οι οποίες αποτελούνται αποκλειστικά από αγελάδες της φυλής Salers φέρουν επιπλέον ανάγλυφο αποτύπωμα που περιλαμβάνει την ένδειξη “tradition salers”, καθώς και αναπαράσταση κεφαλιών των αγελάδων Salers στην πλευρά των τυριών».

Εθνικές απαιτήσεις

αντί: «Διάταγμα της 29ης Δεκεμβρίου 1986»,

διάβαζε: «Διάταγμα σχετικά με την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης “Salers”».

4. Ημερομηνία παραλαβής του πλήρους φακέλου: 20 Απριλίου 2001.
