

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2007/C 291/07)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

Αίτηση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 9 και το άρθρο 17 παράγραφος 2

«ROCAMADOUR»

Αριθ. ΕΚ: FR/PDO/105/0026/29.11.2004

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

Τροποποίηση(-εις):

1. Κεφάλαιο των προδιαγραφών:

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη προέλευσης
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισήμανση
- Εθνικές απαιτήσεις
- Άλλο (να προσδιοριστεί)

2. Τύπος τροποποίησης(-εων)

- Τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου ή του συνοπτικού δελτίου
- Τροποποίηση των προδιαγραφών της καταχωρισθείσας ΠΟΠ ή ΠΓΕ, για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ούτε ενιαίο έγγραφο ούτε σύνοψη
- Τροποποίηση των προδιαγραφών που δεν απαιτεί τροποποίηση του δημοσιευμένου ενιαίου εγγράφου [άρθρο 9 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]
- Προσωρινή τροποποίηση των προδιαγραφών λόγω της επιβολής υποχρεωτικών υγειονομικών ή φυτοϋγειονομικών μέτρων από τις δημόσιες αρχές [άρθρο 9 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

(¹) EEL 93 της 31.3.2006, σ. 12.

3. Τροποποιήσεις:

Γενικός στόχος των αιτούμενων τροποποιήσεων είναι να διευκρινιστούν όλα τα απαραίτητα στοιχεία για να καταστούν αυστηρότεροι οι όροι παραγωγής, τόσο του χρησιμοποιούμενου γάλακτος όσο και του προϊόντος.

Οι τροποποιήσεις αυτές επιτρέπουν την στενότερη σύνδεση του προϊόντος με την περιοχή, την καλύτερη διατήρηση των χαρακτηριστικών του και την αποφυγή αποκλίσεων.

Μέθοδος παραγωγής

Στην τέταρτη παράγραφο προστίθενται τα εξής «Ο περιορισμός αυτός αφορά μόνο τις μεθόδους με ορμονοθεραπεία, ανεξαρτήτως του είδους τους. Δεν αφορά τις υπόλοιπες μεθόδους που χρησιμοποιούνται για μετάθεση των τοκετών».

Διευκρινίζεται ότι ο περιορισμός (μέγιστο ποσοστό αιγών του κοπαδιού, ο τοκετός των οποίων μετατίθεται) αφορά μόνο τις τεχνητές μεταθέσεις των τοκετών που επιτυγχάνονται με ορμονοθεραπεία. Με τον τρόπο αυτό επιβεβαιώνεται ότι ο περιορισμός δεν αφορά τις άλλες μεθόδους που χρησιμοποιούνται, ιδίως τη φωτοθεραπεία ή τη φυσική μετάθεση των τοκετών.

Στην πέμπτη παράγραφο, αντί: «σε κάθε εκμετάλλευση, η πραγματική έκταση παραγωγής χορτονομής στη γεωγραφική περιοχή πρέπει να είναι τουλάχιστον ίση με 1 000 τετραγωνικά μέτρα ανά αίγα γαλακτοπαραγωγής», διάβαζε «Σε κάθε εκμετάλλευση, η πυκνότητα βόσκησης δεν μπορεί να υπερβαίνει τις 10 αίγες ανά εκτάριο έκτασης ευρισκόμενης εντός της γεωγραφικής περιοχής η οποία καλλιεργείται με χορτονομές ή σιτηρά που προορίζονται για τη διατροφή των αιγών ή χρησιμοποιείται για ελεύθερη βόσκηση».

Στόχος είναι να λαμβάνονται υπόψη στον υπολογισμό της πυκνότητας βόσκησης ανά εκτάριο μόνο οι εκτάσεις που πραγματικά χρησιμοποιούνται από ή για το κοπάδι αιγοπροβάτων. Επιπλέον, η νέα διατύπωση ανταποκρίνεται καλύτερα στους όρους που χρησιμοποιούνται συνήθως από τους αιγοτρόφους.

Προστίθεται η παράγραφος: «Η διασπορά των οργανικών λιπασμάτων γεωργικής και μη γεωργικής προέλευσης επιτρέπεται υπό ορισμένες συνθήκες».

Στόχος είναι να οριστεί επακριβώς υπό ποιες συνθήκες επιτρέπεται η διασπορά των λιπασμάτων ώστε να αποφεύγονται οι αποκλίσεις και να προστατεύεται το φυσικό περιβάλλον και η ποιότητα των λειμώνων και των καλλιεργειών που προορίζονται για τη διατροφή των κοπαδιών.

Προστίθεται η παράγραφος: «Από την 1η Ιανουαρίου 2010, απαγορεύεται η χρήση χορτονομών που έχουν υποστεί ζύμωση στη διατροφή των αιγών. Η απαγόρευση αυτή ισχύει άμεσα για τις νέες εκμεταλλεύσεις».

Για να διατηρηθούν τα χαρακτηριστικά του προϊόντος, απαγορεύεται η χρησιμοποίηση ενσιρωμένων χορτονομών. Εντούτοις, αυτό το μέτρο απαιτεί μια σημαντική αλλαγή, τόσο στη διάρθρωση των εκμεταλλεύσεων όσο και στην οργάνωση της εργασίας. Για το λόγο αυτό, ζητείται προθεσμία για τη συμμόρφωση. Η προθεσμία αυτή δεν είναι σκόπιμη για τις νέες εκμεταλλεύσεις, ώστε να μην ενθαρρύνεται η εγκατάσταση νέων σε εκμεταλλεύσεις που πρόκειται να εξελιχθούν σύντομα και, επομένως, να μην διακυβεύονται οι πιθανότητες επιτυχίας τους.

Προστίθεται η παράγραφος: «Σε εξαιρετικές περιστάσεις, οφειλόμενες ιδίως στις κλιματολογικές συνθήκες, μπορούν να εγκριθούν από τον I.N.A.O. προσωρινές παρεκκλίσεις από τους κανόνες διατροφής των αιγών».

Η διάταξη αυτή προορίζεται να επιτρέψει τη σωστή διατροφή των ζώων όταν προκύπτουν παρόμοιες καταστάσεις.

Προστίθενται οι ακόλουθες παράγραφοι:

«Απαγορεύεται η συμπύκνωση του γάλακτος με μερική αφαίρεση του υδατικού τμήματος πριν την πήξη».

«Εκτός από τις γαλακτοκομικές πρώτες ύλες, τα μόνα συστατικά ή βοηθητικά υλικά παρασκευής ή πρόσθετα που επιτρέπονται στο γάλα και κατά την παρασκευή του προϊόντος είναι η ψυτιά, οι αβλαβείς καλλιέργειες βακτηριδίων, ζυμομυκήτων και ευρωτομυκήτων και το αλάτι».

«Απαγορεύεται η συντήρηση των νωπών τυριών σε θερμοκρασία κάτω του μηδενός ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα».

«Απαγορεύεται η συντήρηση σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα των τυριών κατά το στάδιο της ωρίμασης».

Η χρησιμοποίηση τεχνικών επεξεργασίας και προσθέτων για τα τυριά αποτέλεσε αντικείμενο γενικής κανονιστικής ρύθμισης. Όμως διαπιστώθηκε ότι νέες τεχνικές, εκ των οποίων ορισμένες αφορούν επεξεργασία και πρόσθετα, όπως η μικροδιήθηση, η μερική συμπύκνωση του γάλακτος ή τα ένζυμα ωρίμασης, μπορούσαν να επηρεάσουν τα χαρακτηριστικά των τυριών με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης. Ορισμένα ενζυματικά πρόσθετα, ιδίως, φαίνεται ότι δεν είναι συμβατά με τη διατήρηση των ουσιωδών χαρακτηριστικών των προϊόντων που καλύπτονται από την ΠΟΠ.

Κρίθηκε επομένως αναγκαίο να διευκρινιστούν στις προδιαγραφές κάθε ονομασίας προέλευσης, στο σημείο 4.5, οι ισχύουσες πρακτικές όσον αφορά τη χρήση τεχνικών επεξεργασίας και προσθέτων στο γάλα και στην παρασκευή τυριών, ώστε να μην θιγούν τα χαρακτηριστικά των τυριών με ονομασία προέλευσης από μελλοντικές πρακτικές που δεν υπόκεινται σε ρυθμίσεις.

Εξάλλου, διασαφηνίστηκαν οι εργασίες τοποθέτησης της στεφάνης και συσκευασίας, ώστε να διαφυλάσσονται καλύτερα τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Στη 15η και 16η παράγραφο, αντί: «η προσθήκη πυτιάς εκτελείται αμέσως μετά την άφιξη του γάλακτος στην περίπτωση των παραγωγών που συλλέγουν γάλα που έχει ψυχθεί» διάβαζε «Για τους παραγωγούς που συλλέγουν γάλα που έχει ψυχθεί, [...] ο ενοφθαλμισμός του εκτελείται αμέσως μετά την παραλαβή και η προσθήκη πυτιάς εντός 8 ωρών το πολύ από τον ενοφθαλμισμό. Για τα εργαστήρια αγροκτημάτων, εκτελείται [...] εντός 6 ωρών το πολύ από την τελευταία άμελη».

Για τεχνικούς λόγους, το κρύο γάλα πρέπει να ωριμάσει πριν την προσθήκη πυτιάς. Είναι επομένως απαραίτητο να προβλεφθεί ένα χρονικό διάστημα μεταξύ της παραλαβής του γάλακτος και της προσθήκης πυτιάς.

Προστίθεται η παράγραφος «Για τους παραγωγούς τυριού αγροκτήματος οι οποίοι εφαρμόζουν την μετάθεση της άμελης, το γάλα της άμελης που μετατέθηκε πρέπει να ενοφθαλμίζεται και να μην ψύχεται σε θερμοκρασία < 10 °C».

Η διάταξη αυτή επιτρέπει την επιβολή μακρόχρονης ωρίμασης του γάλακτος της πρώτης άμελης, παρέχοντας έτσι τη δυνατότητα να εκφραστεί καλύτερα η ιδιοτυπία του γάλακτος.

Στην 24η παράγραφο, αντί: «μεταξύ 28 % και 35 %» διάβαζε «Η ξηρά ύλη όταν το τυρί βρίσκεται στη φόρμα πρέπει να είναι τουλάχιστον 31 %».

Το κατώτατο όριο του 28 % είναι πολύ χαμηλό για την παραγωγή ώριμων τυριών που παρουσιάζουν την απαιτούμενη ελάχιστη περιεκτικότητα σε ξηρά ύλη. Το όριο του 35 % καταργήθηκε γιατί είχε ως αποτέλεσμα πολύ στεγνά τυριά. Επιπλέον, δεν είναι χρήσιμο γιατί δεν θα ήταν αποδοτική η τοποθέτηση σε φόρμα με τόση ξηρά ύλη. Διατηρήθηκε επομένως μόνο μια ελάχιστη τιμή, η οποία αναπροσαρμόστηκε αναλόγως.

Στην 27η παράγραφο, αντί «τα τυριά μπορούν να διατεθούν στο εμπόριο μόνο μετά 6 ημέρες από την ημέρα εξαγωγής από τη φόρμα» διάβαζε «Η ωρίμαση πρέπει να διαρκεί συνολικά τουλάχιστον 6 ημέρες από την ημέρα εξαγωγής από την φόρμα».

Το αναγκαίο χρονικό διάστημα πριν την εμπορία αντιστοιχεί στην περίοδο ωρίμασης των τυριών. Η αναδιατυπωμένη αυτή διάταξη έχει σκοπό την ενίσχυση της ωρίμασης ως ειδικού όρου παραγωγής (ορίζονται η θερμοκρασία και η υγραμετρία).

Επισήμανση

Προστίθενται οι ακόλουθες παράγραφοι:

«Ωστόσο, οι παρτίδες πολλών τυριών που παρουσιάζονται με την ίδια συσκευασία και συσκευάζονται στο χώρο παραγωγής μπορούν να φέρουν μία μόνο ετικέτα όταν προορίζονται για πώληση στον τελικό καταναλωτή, στα ράφια των σούπερ μάρκετ».

«Επιπλέον, στην περίπτωση άμεσης πώλησης από τον παραγωγό ή άλλο πρόσωπο που βρίσκεται στην άμεση εποπτεία του, στο αγρόκτημα ή στις αγορές, κάθε μονάδα πώλησης τυριού πρέπει να περιλαμβάνει τουλάχιστον μία ετικέτα. Εξάλλου, στο περιπτώριο πώλησης πρέπει να αναρτάται πινακίδα η οποία να περιλαμβάνει: το όνομα της επιχείρησης παραγωγής ή/και ωρίμασης, τη διεύθυνση του τόπου παραγωγής ή/και ωρίμασης, την ονομασία, την ένδειξη “*appellation d'origine contrôlée*”».

Στόχος είναι να προσαρμοστεί, με πρακτικό τρόπο, ο κανόνας της μίας ετικέτας ανά τυρί στον τύπο εμπορίας, διατηρώντας την απόλυτη ταυτοποίηση του προϊόντος.

Καταργούνται τα ακόλουθα: Οι ενδείξεις «*fromage fermier*» (τυρί αγροκτήματος) και «*fabrication fermière*» (παρασκευή στο αγρόκτημα) και κάθε άλλη ένδειξη που υποδηλώνει προέλευση του τυριού από αγρόκτημα μπορούν να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τα τυριά που παράγονται από παραγωγό γεωργό, σύμφωνα με τις παραδοσιακές τεχνικές αποκλειστικά από γάλα της δικής του εκμετάλλευσης, στον χώρο της εκμετάλλευσης, ανεξαρτήτως του εάν ωριμάζουν στην εκμετάλλευση ή σε επιχείρηση ωρίμασης ευρισκόμενη εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Οι ενδείξεις αυτές διέπονται πλέον από τη γενική κανονιστική ρύθμιση για τα τυριά και είναι επομένως περιττές.

ΣΥΝΟΨΗ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«ROCAMADOUR»

Αριθ. ΕΚ: FR/PDO/105/0026/29.11.2004

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

Στην παρούσα σύνοψη παρατίθενται τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών του προϊόντος για ενημερωτικούς σκοπούς.

1. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους:

Όνομα: Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
Διεύθυνση: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris
Τηλ.: (33) 153 89 80 00
Φαξ: (33) 153 89 80 60
e-mail: info@inao.gouv.fr

2. Ομάδα:

Όνομα: Syndicat des Producteurs de fromages Rocamadour
Διεύθυνση: Maison de l'Agriculture du Lot
430, Avenue Jean Jaurès — BP 199
F-46004 Cahors Cedex
Τηλ.: (33) 565 23 22 21
Φαξ: (33) 565 23 22 19
e-mail: —
Σύνθεση: Παραγωγοί/μεταποιητές (X) Λοιποί: ()

3. Τύπος προϊόντος:

Κλάση 1.3 — Τυριά

4. Προδιαγραφές

(σύνοψη των απαιτήσεων του άρθρου 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006)

4.1. Ονομασία: «Rocamadour»

4.2. Περιγραφή: Μικρό κατσικίσιο τυρί από μη επεξεργασμένο πλήρες γάλα, με πολύ ελαστική μάζα και φυσική κρούστα αποτελούμενη από συμπαγή γραμμωτή επιδερμίδα, με ελαφρά βελούδινη υφή, με χρώμα λευκό έως υπόλευκο ή βαθύ μπλεζ, σχήματος μικρού πεπλατυσμένου κυλίνδρου, βάρους 35 γραμμαρίων περίπου. Περιέχει τουλάχιστον 45 γραμμάρια λιπαρής ύλης ανά 100 γραμμάρια τυριού μετά από πλήρη ξήρανση και το συνολικό βάρος του σε ξηρά ύλη δεν πρέπει να είναι μικρότερο από 14 γραμμάρια ανά τυρί.

4.3. Γεωγραφική περιοχή: Η γεωγραφική περιοχή εκτείνεται στην περιοχή που επονομάζεται «Causse» και η οποία εντοπίζεται στο διοικητικό διαμέρισμα Lot, το οποίο καλύπτει εν μέρει, αλλά καλύπτει επίσης τμήμα των διοικητικών διαμερισμάτων Aveyron, Corrèze, Dordogne και Tarn et Garonne.

— Διοικητικό διαμέρισμα Aveyron

— Καντόνιο Carpenac-Gare: κοινότητες Balaguier-d'Olt, Causse-et-Diège, Foissac.

— Καντόνιο Villeneuve: κοινότητες Ambeyrac, La Capelle-Balaguier, Montsalès, Ols-et-Rinhodes, Saujac, Sainte-Croix, Salvagnac-Cajarc, Villeneuve.

— Καντόνιο Villefranche-de-Rouergue: κοινότητα Martiel.

- Διοικητικό διαμέρισμα Corrèze
 - Καντόνιο Larche: κοινότητες Chartrier-Ferrière, Chasteaux.
 - Καντόνιο Brive-la-Gaillarde-Sud-Ouest: κοινότητες Estivals, Nespouls.
 - Καντόνιο Meyssac: κοινότητα Turenne.
- Διοικητικό διαμέρισμα Dordogne
 - Καντόνιο Carlux: κοινότητες Cazoulès, Peyrillac-et-Millac, Orliaguet.
 - Καντόνιο Montignac: κοινότητα Saint-Amand-de-Coly.
 - Καντόνιο Salignac-Eyvigues: κοινότητες Archignac, Borrèze, Jayac, Nadaillac, Paulin, Salignac-Eyvigues.
 - Καντόνιο Terrasson-la-Villedieu: κοινότητες La Cassagne, Chavagnac, La Dornac.
- Διοικητικό διαμέρισμα Lot
 - Καντόνιο Bretenoux: κοινότητες Gintrac, Prudhomat, Saint-Michel-Loubéjou.
 - Καντόνιο Cahors Nord-Ouest: το σύνολο των κοινοτήτων.
 - Καντόνιο Cahors Nord-Est: το σύνολο των κοινοτήτων.
 - Καντόνιο Cahors Sud: το σύνολο των κοινοτήτων.
 - Καντόνιο Cajarc: το σύνολο των κοινοτήτων.
 - Καντόνιο Castelnau-Montratier: κοινότητες Cézac, Lhospitalet, Pern.
 - Καντόνιο Catus: το σύνολο των κοινοτήτων.
 - Καντόνιο Cazals: κοινότητες Arques, Gindou.
 - Καντόνιο Figeac-Ouest: κοινότητες Bédouer, Faycelles.
 - Καντόνιο Gourdon: κοινότητες Anglars-Nozac, Gourdon, Rouffilhac, Saint-Cirq-Souillaguet, Saint-Clair, Saint-Projet, Le Vigan.
 - Καντόνιο Gramat: το σύνολο των κοινοτήτων.
 - Καντόνιο Labastide-Murat: το σύνολο των κοινοτήτων.
 - Καντόνιο Lacapelle-Marival: κοινότητες Albiac, Anglars (μόνο για το τμήμα της κοινότητας που βρίσκεται στα δυτικά της γραμμής που σχηματίζεται από την επαρχιακή οδό 940 και από το υδατόρρευμα Lascurades), Aynac, Le Bourg (μόνο για το τμήμα της κοινότητας που βρίσκεται στα δυτικά της γραμμής που σχηματίζεται από την εθνική οδό 140 και την επαρχιακή οδό 940), Issendolus, Lacapelle-Marival (μόνο για το τμήμα της κοινότητας που βρίσκεται στα δυτικά της γραμμής που σχηματίζεται από την επαρχιακή οδό 940 και την επαρχιακή οδό 218), Rudelle, Rueyres, Thémines, Théminettes.
 - Καντόνιο Lalbenque: κοινότητες Aujols, Bach, Belmont-Sainte-Foi, Cieurac, Cremps, Escamps, Flaujac-Poujols, Laburgade, Lalbenque, Vaylats.
 - Καντόνιο Lauzès: το σύνολο των κοινοτήτων.
 - Καντόνιο Limogne-en-Quercy: το σύνολο των κοινοτήτων.
 - Καντόνιο Livernon: το σύνολο των κοινοτήτων.
 - Καντόνιο Luzech: το σύνολο των κοινοτήτων.
 - Καντόνιο Martel: το σύνολο των κοινοτήτων.
 - Καντόνιο Montcuq: κοινότητες Bagat-en-Quercy, Belmontet, Le Boulvé, Fargues, Lascasbanes, Saint-Matré, Saint-Pantaléon, Saux.
 - Καντόνιο Payrac: κοινότητες Calès, Fajoles, Lamothe-Fénelon, Loupiac, Nadaillac-de-Rouge, Payrac, Reilhaguet, le Roc.
 - Καντόνιο Puy-L'Évêque: κοινότητες Floressas, Grézels, Lacapelle-Cabanac, Mauroux, Sérignac, Touzac.
 - Καντόνιο Saint-Céré: κοινότητες d'Autoire, Loubressac, Mayrinhac-Lentour, Saignes, Saint-Jean-Lagineste, Saint-Jean-Lespinasse, Saint-Médard-de-Presque.

- Καντόνιο Saint-Germain-du-Bel-Air: το σύνολο των κοινοτήτων.
- Καντόνιο Saint-Géry: το σύνολο των κοινοτήτων.
- Καντόνιο Salviac: κοινότητες Dégagnac, Lavercantière, Rampoux, Salviac, Thédillac.
- Καντόνιο Souillac: το σύνολο των κοινοτήτων.
- Καντόνιο Vayrac: κοινότητες Carennac, Condat, Les Quatre-Routes, Strenquels.
- Διοικητικό διαμέρισμα Tarn-et-Garonne
 - Καντόνιο Caylus: κοινότητες Caylus, Lacapelle-Livron, Loze, Saint-Projet.

4.4. *Απόδειξη προέλευσης:* Κάθε επιχείρηση συμπληρώνει μια «δήλωση ικανότητας» («déclaration d'aptitude»), η οποία καταχωρίζεται από τις υπηρεσίες του I.N.A.O. και του επιτρέπει να ταυτοποιεί όλες τις επιχειρήσεις. Αυτές οφείλουν να τηρούν στη διάθεση του I.N.A.O. μητρώα καθώς και οποιοδήποτε έγγραφο απαιτείται για τον έλεγχο της προέλευσης, της ποιότητας και των όρων παραγωγής του γάλακτος και των τυριών.

Στο πλαίσιο του ελέγχου των χαρακτηριστικών του προϊόντος με ονομασία προέλευσης, διενεργείται αναλυτική και οργανοληπτική εξέταση για να διασφαλιστεί η ποιότητα και η ιδιοτυπία των προϊόντων που υποβάλλονται στην εξέταση αυτή.

4.5. *Μέθοδος παραγωγής:* Η παραγωγή του γάλακτος, η παρασκευή των τυριών και η ωρίμασή τους πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής. Καθώς πρόκειται για τυρί μαλακής μάζας και αργής πήξης, η πήξη πρέπει να διαρκεί τουλάχιστον 20 ώρες σε ελάχιστη θερμοκρασία 18°C και είναι υποχρεωτική μια προ-στράγγιση επί 12 τουλάχιστον ώρες. Η αλάτιση εκτελείται στη μάζα. Κατόπιν το στραγγισμένο και αλατισμένο τυρόπηγμα τοποθετείται σε φόρμες και τα τυριά ωριμάζουν επί 6 ημέρες τουλάχιστον από την ημέρα εξαγωγής από τη φόρμα.

Το γάλα είναι κατσικίσιο και προέρχεται αποκλειστικά από κοπάδια της φυλής Alpine ή της φυλής Saanen ή διασταύρωσης αυτών των δύο φυλών.

Το ολικό ημερήσιο σιτηρέσιο πρέπει να περιλαμβάνει σε αναλογία τουλάχιστον 80 % ζωοτροφές παραγόμενες στη γεωγραφική περιοχή.

Οι προδιαγραφές διευκρινίζουν τους όρους παραγωγής του γάλακτος (χειρισμός του κοπαδιού, διατροφή, ...) και τη μέθοδο παραγωγής του τυριού.

Από την 1η Ιανουαρίου 2010, απαγορεύεται η χρήση χορτονομών που έχουν υποστεί ζύμωση στη διατροφή των αιγών. Η απαγόρευση αυτή ισχύει άμεσα για τις νέες εκμεταλλεύσεις.

4.6. *Δεσμός:* Το κείμενο ενός μισθωτηρίου συμβολαίου που συνήφθη το 1451 μεταξύ του ηγέτη της περιοχής, που ήταν την εποχή εκείνη ο επίσκοπος του Εντρεux, και των υποτακτικών του, αναφέρει ήδη τα τυριά του Rocamadour. Πιο πρόσφατα, το 1913, ο Πρόεδρος της Δημοκρατίας POINCARRE είχε την ευχαρίστηση να τα δοκιμάσει κατά τη διάρκεια επίσημου δείπνου που παρατέθηκε προς τιμή του στην Cahors από το Γενικό Συμβούλιο. Ποιητές και γαστρονόμοι αναφέρουν το Rocamadour, ενώ στο έργο του «Le Vieux Quercy», ο αρχειοθέτης της επισκοπής και ανταποκριτής του Υπουργείου Δημόσιας Εκπαίδευσης έγραψε, το 1929, ότι «Μόνο η περιοχή Causses de Rocamadour έχει ένα εύγευστο τυρί που δεν είναι γνωστό σε άλλες περιοχές».

Από τον 15ο αιώνα, τα έγγραφα της εποχής, και ιδίως το μισθωτήριο που προαναφέρθηκε αναφέρουν ότι «η αξία και η φήμη των τυριών του Rocamadour προκύπτουν από το είδος των αρωματικών φυτών που βόσκουν τα ζώα γαλακτοπαραγωγής καθώς και από τον τρόπο παραγωγής των τυριών».

Η διαπίστωση αυτή ισχύει ακόμη και σήμερα. Η Causses du Quercy, που χαρακτηρίζεται από εδάφη ασβεστολιθικά και ξηρά, αποτελεί μια ιδιότυπη περιοχή, λόγω των γεωλογικών, κλιματολογικών και φυτικών ιδιοτεροτήτων της. Από τη συνύπαρξη του ιδιαίτερου αυτού τόπου με τη γνήσια τεχνογνωσία που παραδοσιακά εφαρμόζεται επί αιώνες έχει προκύψει το συγκεκριμένο τυπικό και εύγευστο τυρί, το Rocamadour.

4.7. *Οργανισμός ελέγχου:*

Όνομα: Institut national des Appellations d'Origine (INAO)
 Διεύθυνση: 51, rue d'Anjou
 F-75008 Paris
 Τηλ.: (33) 153 89 80 00
 Φαξ: (33) 153 89 80 60
 e-mail: info@inao.gouv.fr

Ο εθνικός οργανισμός που είναι αρμόδιος για τις ονομασίες προέλευσης (Institut National des Appellations d'Origine) είναι δημόσιος διοικητικός οργανισμός που αποτελεί νομικό πρόσωπο και υπάγεται στο υπουργείο Γεωργίας.

Ο έλεγχος των συνθηκών παραγωγής των προϊόντων που φέρουν την ονομασία προέλευσης εμπίπτει στην αρμοδιότητα του ΙΝΑΟ.

Η μη τήρηση της οριοθέτησης της γεωγραφικής περιοχής ή ενός των όρων παραγωγής επιφέρει απαγόρευση της χρήσης, υπό οποιαδήποτε μορφή και για οποιοδήποτε σκοπό, της ονομασίας προέλευσης.

Όνομα: Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

Διεύθυνση: 59, Boulevard Vincent Auriol
F-75703 Paris Cedex 13

Τηλ.: (33) 144 87 17 17

Φαξ: (33) 144 97 30 37

e-mail: C3@dgccrf.finances.gouv.fr

Η DGCCRF είναι υπηρεσία του υπουργείου Οικονομίας, Οικονομικών και Βιομηχανίας.

- 4.8. *Επισήμανση:* Το τυρί Rocamadour μπορεί να διατεθεί στο εμπόριο ή στην κατανάλωση μόνο με ετικέτα ελάχιστης διαμέτρου 4 cm, στην οποία αναγράφεται η ονομασία «ROCAMADOUR» και η ένδειξη «Appellation d'Origine Contrôlée» (ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης).

Ωστόσο, οι παρτίδες πολλών τυριών που παρουσιάζονται με την ίδια συσκευασία και συσκευάζονται στο χώρο παραγωγής μπορούν να φέρουν μία μόνο ετικέτα, όταν προορίζονται για πώληση στον τελικό καταναλωτή, στα ράφια των σουπερμάρκετ.

Επιπλέον, στην περίπτωση άμεσης πώλησης από τον παραγωγό ή άλλο πρόσωπο που βρίσκεται στην άμεση εποπτεία του, στο αγρόκτημα ή στις αγορές, κάθε μονάδα πώλησης τυριού πρέπει να περιλαμβάνει τουλάχιστον μία ετικέτα. Εξάλλου, στο περίπτερο πώλησης πρέπει να αναρτάται πινακίδα η οποία να περιλαμβάνει: το όνομα της επιχείρησης παραγωγής ή/και ωρίμασης, τη διεύθυνση του τόπου παραγωγής ή/και ωρίμασης, την ονομασία, την ένδειξη «appellation d'origine contrôlée».

Επιπλέον, είναι υποχρεωτικό να φέρει το προϊόν τον λογότυπο που περιλαμβάνει το σήμα του ΙΝΑΟ.