

32003R1204

L 168/10

SLUŽBENI LIST EUROPSKE UNIJE

5.7.2003.

UREDBA KOMISIJE (EZ) br. 1204/2003**od 4. srpnja 2003.****o izmjeni u specifikacijama triju naziva navedenih u Prilogu Uredbi (EZ) br. 1107/96 (Roncal, Noix de Grenoble i Caciocavallo Silano)**

KOMISIJA EUROPSKIH ZAJEDNICA,

uzimajući u obzir Ugovor o osnivanju Europske zajednice,

uzimajući u obzir Uredbu Vijeća (EEZ) br. 2081/92 od 14. srpnja 1992. o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda ⁽¹⁾, kako je zadnje izmijenjena Uredbom (EZ) br. 806/2003 ⁽²⁾, a posebno njezin članak 9.,

budući da:

- (1) U skladu s člankom 9. Uredbe (EEZ) br. 2081/92 španjolska nadležna tijela zatražila su u vezi s nazivom „Roncal”, koji je registriran kao zaštićena oznaka izvornosti Uredbom Komisije (EZ) br. 1107/96 od 12. lipnja 1996. o registraciji oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti u skladu s postupkom utvrđenim člankom 17. Uredbe Vijeća (EEZ) br. 2081/92 ⁽³⁾, kako je zadnje izmijenjena Uredbom (EZ) br. 828/2003 ⁽⁴⁾, izmjenu opisa i načina proizvodnje.
- (2) U skladu s člankom 9. Uredbe (EEZ) br. 2081/92 Francuska je zatražila u vezi s nazivom „Noix de Grenoble”, koji je registriran kao zaštićena oznaka izvornosti Uredbom Komisije (EZ) br. 1107/96, izmjenu opisa, načina proizvodnje, označavanja i nacionalnih zahtjeva.
- (3) U skladu s člankom 9. Uredbe (EEZ) br. 2081/92 Italija je zatražila u vezi s nazivom „Caciocavallo Silano”, koji je registriran kao zaštićena oznaka izvornosti Uredbom

Komisije (EZ) br. 1107/96, izmjenu opisa, zemljopisnog područja, načina proizvodnje, označavanja i nacionalnih zahtjeva.

- (4) Nakon razmatranja ovih triju zahtjeva za izmjenom, odlučeno je da navedene izmjene nisu manje izmjene.
- (5) U skladu s postupkom utvrđenim člankom 9. Uredbe (EEZ) br. 2081/92, te uzimajući u obzir da izmjene nisu manje izmjene, primjenjuje se, *mutatis mutandis*, postupak iz članka 6.
- (6) Odlučeno je da su izmjene u tom slučaju u skladu s Uredbom (EEZ) br. 2081/92. Nakon objave glavnih točaka traženih izmjena specifikacija u *Službenom listu Europske unije* ⁽⁵⁾, Komisiji nije bio dostavljen nijedan prigovor u smislu članka 7. te Uredbe.
- (7) Stoga se te izmjene moraju registrirati i objaviti u *Službenom listu Europske unije*,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Izmjene navedene u Prilogu ovoj Uredbi ovim se registriraju i objavljuju u skladu s člankom 6. stavkom 4. Uredbe (EEZ) br. 2081/92.

Članak 2.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana nakon dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 4. srpnja 2003.

Za Komisiju

Franz FISCHLER

Član Komisije

⁽¹⁾ SL L 208, 24.7.1992., str. 1.

⁽²⁾ SL L 122, 16.5.2003., str. 1.

⁽³⁾ SL L 148, 21.6.1996., str. 1.

⁽⁴⁾ SL L 120, 15.5.2003., str. 3.

⁽⁵⁾ SL C 210, 4.9.2002., str. 10. (Roncal).

SL C 206, 30.8.2002., str. 2. (Noix de Grenoble).

SL C 203, 27.8.2002., str. 2. (Caciocavallo Silano).

PRILOG

ŠPANJOLSKA

Roncal

— Opis:

umjesto:

„Sir iz ocijeđene mase, napravljen od mlijeka ovce pasmine „Rasa” i „Lacha”, koje ne sadrži kolostrum ili medicinske proizvode koji bi mogli štetiti pripravi, starenju ili pohrani sira.”

umeće se:

„Sir iz ocijeđene mase, napravljen od mlijeka ovce pasmine „Rasa” i „Lacha” i križane pasmine F1 Lacha x Milchschaaf, koje ne sadrži kolostrum ili medicinske proizvode koji bi mogli štetiti pripravi, starenju ili pohrani sira.”;

umjesto:

„... sadržaj masnoće u finalnom proizvodu (masni/suhi ekstrakt) veći je od 50 %”

umeće se:

„... sadržaj masnoće u finalnom proizvodu (masni/suhi ekstrakt) veći je od 45 %”;

umjesto:

„fizikalno-kemijska svojstva sira su:

sadržaj masti (masni/suhi ekstrakt) nije manji od 50 %;

sadržaj vlage manji od 40 %”

umeće se:

„fizikalno-kemijska svojstva sira su:

sadržaj masti (masni/suhi ekstrakt) nije manji od 45 %;

sadržaj vlage manji od 40 %”.

— Način proizvodnje:

umjesto:

„Mlijeko koagulira uz uporabu dovoljne količine prirodnog sirišta za kiseljenje mlijeka kako bi se osigurala koagulacija u roku od najmanje jednog sata.”

umeće se:

„Mlijeko koagulira uz uporabu dovoljne količine prirodnog sirišta za kiseljenje mlijeka, kako bi se osigurala koagulacija u roku od najviše jednog sata.”;

umjesto:

„Sirutka za vrijeme koagulacije, rezanja i iscjeđivanja zadržava temperaturu između 32 °C i 37 °C.”

umeće se:

„Sirutka za vrijeme koagulacije, rezanja i iscjeđivanja zadržava temperaturu između 30 °C i 37 °C.”

FRANCUSKA

Noix de Grenoble

— Opis:

Promjena minimalnog promjera ljuske oraha od 27 do 28 mm (u skladu s UN/EEZ međunarodnim standardom).

— Način proizvodnje:

Uvođenje obrezivanja svake tri godine.

Uvođenje metoda irigacije.

Promjena datuma početka berbe, koja je trenutno određena naredbom prefekta i nije više uvijek 20. rujna.

Uvođenje najmanje površine i najmanjeg razmaka za svako stablo.

— O z n a č i v a n j e:

Uvođenje preciznijih zahtjeva za označivanje: obvezno treba uključiti oznaku izvornosti, opis „svježi orasi” ili „suhi orasi” slovima koja nisu veća od onih u oznaci izvornosti, riječi „appellation d'origine contrôlée” ili „AOC” te naljepnicu zadrage, sve na istoj strani kutije, slovima koja su neizbrisiva, savršeno čitljiva i vidljiva.

— N a c i o n a l n i z a h t j e v i:

„Odluka sa zakonskom snagom od 17. lipnja 1938.” zamjenjuje se s „Odluka o registriranoj oznaci izvornosti 'Noix de Grenoble'”.

ITALIJA

Caciocavallo Silano

— O p i s:

Posebice određuju da kravle mlijeko koje se koristi u proizvodnji „Caciocavallo Silano” mora biti sirovo ili, ako je nužno, zagrijano do 58 °C na 30 sekundi, te mora potjecati iz najviše četiri uzastopne mužnje tijekom dva dana prije proizvodnje sira.

— Z e m l j o p i s n o p o d r u č j e:

Uključene su dvije novonastale provincije Crotone i Vibo Valentia. Područje u kojem se ZOI proizvodi u te dvije provincije bilo je već uključeno u specifikaciju kao dio provincije Catanzaro. Uključeno je niz općina unutar i na granicama navedenih provincija na zemljopisnom području s priznatom tradicijom proizvodnje sira „Caciocavallo Silano”.

— N a č i n p r o i z v o d n j e:

Dopuštena je uporaba fermentiranog prirodnog inokuluma, pripremljenog u istom proizvodnom pogonu kao i mlijeko, kako bi se sačuvala organoleptična svojstva proizvoda. Minimalan period zrenja povećava se na trideset dana kako bi se osigurala kvaliteta sira. Osim toga, na površini sira se može izvršiti bezbojna i prozirna obrada koja ne utječe na boju kore.

Obrada ne šteti posebnom karakteru ili kvaliteti sira, ali znatno produžuje rok upotrebe, jer sprečava štetu uzrokovanu kvascem i/ili plijesni na kori.

— O z n a č i v a n j e:

ZOI mora imati termički utisnut identifikacijski broj koji dodjeljuje Consorzio di tutela formaggio Caciocavallo Silano, (Udruženje za zaštitu sira Caciocavallo Silano), svakom proizvođaču koji podliježe kontrolnom nadzoru, što omogućava praćenje svakog proizvoda ZOI stavljenog na tržište. Osim toga, boja oznake je određena, a sama oznaka je izmijenjena tako da je logotip ZOI vidljiviji i lakše ga je identificirati.

— N a c i o n a l n i z a h t j e v i:

Upućivanje na nacionalne propise koji su bili na snazi prije donošenja Uredbe (EEZ) br. 2081/92 briše se.
