

**PROVEDBENA ODLUKA KOMISIJE****od 3. travnja 2019.****o objavi u Službenom listu Europske unije zahtjeva za odobrenje izmjene specifikacije proizvoda koja nije manja, kako je navedeno u članku 53. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća, za naziv****„Roquefort” (ZOI)**

(2019/C 133/02)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode<sup>(1)</sup>, a posebno njezin članak 50. stavak 2. točku (a) u vezi s člankom 53. stavkom 2.,

budući da:

- (1) Francuska je podnijela zahtjev za odobrenje izmjene specifikacije proizvoda koja nije manja za naziv „Roquefort” (ZOI) u skladu s člankom 49. stavkom 4. Uredbe (EU) br. 1151/2012.
- (2) U skladu s člankom 50. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Komisija je ispitala taj zahtjev i zaključila da ispunjava uvjete utvrđene u toj uredbi.
- (3) Kako bi se omogućilo podnošenje prigovora u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012, zahtjev za odobrenje izmjene specifikacije proizvoda koja nije manja, kako je navedeno u članku 10. stavku 1. prvom podstavku Provedbene uredbe Komisije (EU) br. 668/2014<sup>(2)</sup>, uključujući izmijenjeni jedinstveni dokument i upućivanje na objavu odgovarajuće specifikacije proizvoda za registrirani naziv „Roquefort” (ZOI), trebalo bi objaviti u *Službenom listu Europske unije*,

ODLUČILA JE:

*Jedini članak*

Zahtjev za odobrenje izmjene specifikacije proizvoda koja nije manja, kako je navedeno u članku 10. stavku 1. prvom podstavku Provedbene uredbe Komisije (EU) br. 668/2014, uključujući izmijenjeni jedinstveni dokument i upućivanje na objavu odgovarajuće specifikacije proizvoda, za registrirani naziv „Roquefort” (ZOI) nalazi se u Prilogu ovoj Odluci.

U skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 objava ove Odluke temelj je za pravo na podnošenje prigovora na izmjenju iz prvog stavka ovog članka u roku od tri mjeseca od datuma objave ove Odluke u *Službenom listu Europske unije*.

Sastavljeno u Bruxellesu 3. travnja 2019.

Za Komisiju

Phil HOGAN

Član Komisije

<sup>(1)</sup> SL L 343, 14.12.2012., str. 1.<sup>(2)</sup> Provedbena uredba Komisije (EU) br. 668/2014 od 13. lipnja 2014. o utvrđivanju pravila za primjenu Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode (SL L 179, 19.6.2014., str. 36.).

## PRILOG

ZAHTJEV ZA ODOBRENJE IZMJENE KOJA NIJE MANJA U SPECIFIKACIJI ZA PROIZVOD ZAŠTIĆENE OZNAKE IZVORNOSTI/  
ZAŠTIĆENE OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

**Zahtjev za odobrenje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. prvim podstavkom Uredbe (EU)  
br. 1151/2012**

**„ROQUEFORT”**

**EU br.: PDO-FR-0131-AM03 – 19.10.2017.**

**ZOI ( X ) ZOZP ( )**

**1. Skupina koja podnosi zahtjev i legitimni interes**

Confédération Générale des Producteurs de lait de brebis et des industriels de „Roquefort”

Adresa: 36 avenue de la République, BP 40348, 12103 Millau cedex, FRANCUSKA

Tel.: +33 565592200

faks +33 565592208

E-pošta: info@roquefort.fr

Skupinu čine proizvođači ovčjeg mlijeka i prerađivači tog mlijeka u sir „Roquefort” i u tom smislu ima pravo predložiti izmjenu specifikacije.

**2. Država članica ili treća zemlja**

Francuska

**3. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena**

- Naziv proizvoda
- Opis proizvoda
- Zemljopisno područje
- Dokaz o podrijetlu
- Metoda proizvodnje
- Povezanost
- Označivanje
- Ostalo: zemljopisno područje, upućivanje na nadzorno tijelo, nacionalni zahtjevi

**4. Vrsta izmjene(-a)**

- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012
- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a za koji nije objavljen jedinstveni dokument (ili istovrijedan dokument), koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012

**5. Izmjena(-e)**

— **Rubrika „Opis proizvoda”**

Radi veće preciznosti dodane su riječi „fermentirano i poslano” kako bi se opisala struktura sira „Roquefort” u rečenici „Sir neprešane i nekuhane teksture, prošaran sporama bakterije *Penicillium roqueforti*, vlažne kore, koji sadržava...”. Te su riječi dodane i u jedinstvenom dokumentu (točka 3.2.).

Radi bolje čitljivosti riječi „na 100 grama sira kad je potpuno osušen” zamijenjene su riječima „na 100 grama suhe tvari”. Ta je izmjena potrebna jer odgovara definiciji udjela masti u suhoj tvari sira.

U opis boje plijesni u teksturi sira dodan je ispravak: riječ „plava” zamijenjena je riječju „zeleno-plava”. Tim se pridjevima bolje opisuje plijesan sira „Roquefort”. Predmetni je ispravak uveden i u jedinstveni dokument (točka 3.2.).

Kako bi se izbjegla dvosmislenost, dodano je da je „dopušteno rezanje sira ‚Roquefort’” te je ista napomena dodana i u točku 3.5. jedinstvenog dokumenta.

Radi potpunijeg opisa proizvoda, u točki 3.2. jedinstvenog dokumenta dodane su sljedeće odredbe, koje su navedene u važećim specifikacijama, u odnosu na točku 4.2. objavljenog sažetka:

- „... sadržava najmanje 52 grama masne tvari na 100 grama suhe tvari”;
- „Radi se o cilindru promjera od 19 do 20 centimetara”;
- „Sir zrije i dozrijeva tijekom razdoblja od najmanje devedeset dana počevši od dana njegove proizvodnje”.

— **Rubrika „Dokaz podrijetla”**

Odlomak „Svaki gospodarski subjekt ispunjava ‚izjavu o prikladnosti’ registriranu pri INAO-u, koja toj službi omogućuje da identificira sve gospodarske subjekte. Gospodarski subjekti moraju omogućivati INAO-u pristup registrima i svim dokumentima potrebnima za nadzor podrijetla, kvalitete i uvjeta proizvodnje mlijeka i sireva” obrisan je s obzirom na promjene nacionalnih propisa u području nadzora.

Umjesto tog odlomka uvedene su obveze prijavljivanja gospodarskih subjekata. Predviđeno je sljedeće:

- identifikacijska prijava: u svrhu akreditacije kako bi se priznala njihova sposobnost udovoljavanja uvjetima specifikacije one oznake kojom se žele koristiti,
- podnošenje prethodnih izjava o nepostojanju namjere proizvodnje i o ponovnom pokretanju proizvodnje,
- podnošenje posebnih izjava po vrsti gospodarskih subjekata (voditelja proizvodnih pogona, subjekata koji su istodobno voditelji podruma za zrenje i komora s kontroliranom temperaturom te voditelja komora s kontroliranom temperaturom koji nisu proizvođači),
- podnošenje izjava potrebnih za upoznavanje i praćenje proizvoda koji bi se na tržište trebali stavljati s oznakom izvornosti.

Dodan je detaljan opis registracija koje moraju provoditi gospodarski subjekti u pogledu proizvodnje mlijeka, prikupljanja mlijeka, proizvodnje, prijevoza sireva između proizvodnog pogona i podruma za zrenje, zrenja, dozrijevanja i skladištenja. Te su informacije korisne za nadzor usklađenosti sa specifikacijom proizvoda i sljedivosti proizvoda. Dodana su pravila zajednička za različite registre i osobito su pojašnjeni rokovi čuvanja dokumenata i mogućnost informatizacije određenih dokumenata.

Radi veće preciznosti dodano je da se analitičko i organoleptičko ispitivanje proizvoda provodi uzimanjem uzoraka u fazi pakiranja, u skladu s postupcima predviđenima planom nadzora.

Dodana su pravila za identifikaciju proizvoda: Navedeno je da identifikacijska oznaka na kori sira mora sadržavati šifru mjesta proizvodnje, datum proizvodnje i serijski broj. Predmetna identifikacijska oznaka važna je za sljedivost proizvoda.

— **Rubrika „Metoda proizvodnje”**

*Podrubrika „Proizvodnja mlijeka”*

Na početku podrubrike dodana je rečenica „Proizvodnja ovčjeg mlijeka i njegova isporuka u proizvodne pogone moraju ispunjavati sljedeće uvjete” kako bi se uveli sljedeći odlomci.

— Sastav stada:

Rok od pet godina za postizanje usklađenosti sastava stadâ s odredbama specifikacije koji je počeo teći 22. siječnja 2001. izbrisan je zbog isteka. Izbrisan je i u točki 3.3. jedinstvenog dokumenta u odnosu na objavljeni sažetak.

Dodana je definicija mliječne ovce, „životinje stare najmanje godinu dana”. Predmetno je pojašnjenje korisno za nadzor odredbi koje se odnose na mliječne ovce.

— Ishrana:

U odredbi kojom je predviđeno da se „ishrana ovaca tradicionalno temelji na travi, krmivu i žitaricama, od kojih najmanje tri četvrtine, izmjereno na temelju suhe tvari, potječe iz zemljopisnog područja proizvodnje” dodana je riječ „godišnje”. To pojašnjenje referentnog razdoblja tijekom kojeg se primjenjuje odredba korisno je za nadzor.

Dodano je sljedeće: „suha ili fermentirana krmiva ponajprije potječu s poljoprivrednog gospodarstva” i „neovisno o podrijetlu, krmivo kupljeno izvan poljoprivrednog gospodarstva, osim slame, mljevene hrane ili zamjenskih proizvoda, krmiva, žitarica i dohrane, namijenjenih ovcama i janjadi za obnovu stada, u prosjeku po stadu i godišnje ne smije premašiti 200 kilograma suhe tvari po mliječnoj ovci na gospodarstvu”. Svrha je navedenih odredbi zajamčiti najveći stupanj samostalnosti gospodarstava u ishrani ovaca. Tim se odredbama prenosi sustav tradicionalnog uzgoja, bez premještanja životinja, koji se koristi na tom zemljopisnom području. Njima se upotpunjuje odredba da najmanje tri četvrtine ishrane ovaca mora potjecati iz zemljopisnog područja. Prethodno navedena odredba o ograničenju kupnje hrane izvana dodana je u i točku 3.3. jedinstvenog dokumenta te joj je dodan odlomak u kojem je obrazloženo zašto nije tehnički moguće zajamčiti da hrana za životinje u potpunosti potječe iz definiranog zemljopisnog područja.

U svrhu nadzora u pogledu ograničenja kupnje hrane izvan poljoprivrednog gospodarstva dodano je da „broj prisutnih mliječnih ovaca odgovara broju životinja prisutnih pri janjenju”.

Odredba kojom je predviđena mogućnost odobrenja mjera kojima se odstupa od pravila o podrijetlu hrane izbrisana je jer nije prikladna. Prema tome, izbrisana je rečenica „Ova odredba može biti predmet odstupajućih mjera koje su odobrile službe Nacionalnog instituta za podrijetlo i kvalitetu u slučaju sušnih razdoblja, klimatskih nepriklina i ostalih izvanrednih okolnosti”. Zbog istog razloga upućivanje na odstupanja navedeno u točki 4.5. objavljenog sažetka nije preuzeto u točki 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Kako bi se zajamčila djelotvorna ispaša ovaca, uvedena je odredba kojom se navodi da je „najmanje 25 % glavne krmne površine predviđeno za ispašu mliječnog stada i mora mu biti dostupno”.

Budući da je sijeno tradicionalno krmivo koje sudjeluje u uravnoteženosti prehrane, dodano je da „tijekom razdoblja držanja u staji pojedinačni dnevni obrok sadržava najmanje jedan kilogram sijena u suhoj tvari, u prosjeku po stadu”. Ta je odredba dodana i u točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Dodana su dva popisa hrane zabranjene u ishrani stada.

Prvi dodani popis zabranjenih proizvoda glasi kako slijedi:

„— svi dodaci uree u hrani,

— sva silaža kukuruza šećerca,

— sva silaža ili balirano krmivo starije od jedne godine,

— svi vlažno konzervirani industrijski nusproizvodi.”

Drugi popis zabrana, „na razini ishrane stada mliječnih ovaca (ovaca i janjadi) tijekom čitave godine” glasi kako slijedi:

- „— svi proizvodi životinjskog podrijetla, osim mlijeka za dojenje i mliječnih zamjena za janjad za obnovu stada,
- svi aditivi iz kategorije antibiotika i faktora rasta,
- sve predmješavine lijekova na bazi antibakterijskih proizvoda za oralnu primjenu, osim u slučaju terapijskog liječenja janjadi za obnovu stada tijekom njihova odbijanja od mlijeka,
- svi prehrambeni proizvodi dopunjeni mastima koji su podvrgnuti obradi u svrhu zaštite od propadanja u buragu.”

Riječ je o uklanjanju određene hrane ili prakse kako bi se zajamčila kvalitetna tradicionalna prehrana ovaca. Nadalje, kako bi se zajamčila kvaliteta krmiva koja se daju ovcama, dodano je da su „iz ishrane uklonjeni vlažno sijeno i vlažna krmiva loše kvalitete” i da se „krmivo obvezno prikuplja u idealnim klimatskim uvjetima”.

— Skladištenje krmiva:

Nastavno na prethodne odredbe uvedena su pravila o skladištenju krmiva kako bi se zajamčili dobri uvjeti čuvanja i dodan je sljedeći odlomak:

„suha krmiva i slama skladište se na suhom mjestu odvojenom od tla, dok se krmiva koja se čuvaju u silosu skladište na nakošenoj betonskoj platformi, što omogućuje prikupljanje tekućine koja otječe. Zaštitna cerada silosâ mijenja se svake godine i mora biti usklađena s relevantnom normom NF. Balirano krmivo skladišti se na betonskoj ili stabiliziranoj platformi. Za te je oblike čuvanja krmiva na vlažnom obavezno korištenje silaže.”

— Uređenje torova:

U svrhu osiguranja čistoće životinja, omogućivanja njihova premještanja u tor i održavanja zdrave okoline dodano je sljedeće: „Kod uređenja torova predviđena je najmanja površina (uključujući hodnike) od 1,5 m<sup>2</sup> po ovcu s njezinim janjetom, odnosno od 1,2 m<sup>2</sup> po samoj ovcu”.

*Podrubrika „Skladištenje i prikupljanje mlijeka”*

Kako bi se zajamčili ispravnost i kvaliteta mlijeka stavljenog u proizvodnju, dodano je da se mlijeko isporučuje u proizvodne pogone „neobrano i bez kiselina”.

Kako bi se izbjegla kontaminacija i kako bi se zajamčila kvaliteta mlijeka stavljenog u proizvodnju, nakon već postojeće rečenice „Nakon filtriranja mlijeko se skladišti na hladnom”, dodani su sljedeći uvjeti:

- „Mlijeko se skladišti u zatvorenim i rashlađenim posudama”,
- „Temperatura na kojoj se mlijeko skladišti na poljoprivrednom gospodarstvu, odnosno tijekom prijevoza u postrojenja za preradu iznosi najviše 10 °C”.

Ta temperatura, koja je viša od temperature predviđene u odjeljku IX. poglavlju I. točki II.B.2 Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 potrebna je kako bi se zadržalo djelovanje mliječne flore koja se prirodno nalazi u mlijeku, što je korisno za proizvodnju sirova mlijeka za sir „Roquefort” i tu je temperaturu odobrilo nadležno tijelo.

Dodana je mogućnost povećanja „najduljeg trajanja skladištenja mlijeka na poljoprivrednom gospodarstvu” na „38 sati” (umjesto 24 sata), „u izvanrednim slučajevima izrazito udaljenih gospodarstava u udaljenim planinskim područjima s malim pojedinačnim prinosima”. U tom slučaju temperatura skladištenja utvrđena je na „4 °C” kako bi se zajamčilo dobro čuvanje mlijeka. Svrha je predmetne odredbe spriječiti uklanjanje malih proizvođača koji se nalaze na teško dostupnim planinskim područjima kojima je otežan pristup zemljopisnom području, u kojima je gustoća mlijeka manja, iz oznake izvornosti. Također je dodano sljedeće: „Ovu mjeru odobrava ravnatelj Nacionalnog instituta za podrijetlo i kvalitetu”, odnosno nacionalnog nadležnog tijela, uz detaljno objašnjenje i nakon što primi obrazloženja podnositelja zahtjeva. Odobrenje predmetne mjere ne utječe na kvalitetu mlijeka stavljenog u proizvodnju, a osobito na njegovu zdravstvenu kvalitetu, koja ispunjava zahtjeve općih propisa.

#### Podrubrika „Proizvodnja”

Odredba „Ti su pogoni neovisni i nemaju izravnu komunikaciju s drugom jedinicom za preradu koja može biti prisutna na istoj proizvodnoj lokaciji, osim putem sustava za odvodnju ovčjeg mlijeka koje više ne ispunjava odredbe ovu specifikaciju” dodana je nakon odredbe specifikacije kojom je utvrđeno sljedeće: „Pogoni povezani s proizvodnjom sira ‚Roquefort’ smiju se opskrbljivati samo mlijekom koje ispunjava ove odredbe”. Uzimajući u obzir sezonski karakter proizvodnje ovčjeg mlijeka i kapacitete njihovih alata za preradu, proizvođači sira „Roquefort” mogu biti prisiljeni preusmjeriti ovčje mlijeko s proizvodnje sira „Roquefort” u preradu u druge mliječne proizvode od ovčjeg mlijeka. Sirovo ovčje mlijeko jednako se tako može ukloniti iz proizvodnje sira „Roquefort” ako se analizom pokaže da ne zadovoljava uvjete i može se upotrebljavati za proizvodnju drugih mliječnih proizvoda od ovčjeg mlijeka nakon termičke obrade. Procjenjuje se da čak i prije stavljanja u proizvodnju proizvođač odbacuje približno 30 % prikupljenog mlijeka, što podrazumijeva da se ono može upotrijebiti za proizvodnju drugih mliječnih proizvoda od ovčjeg mlijeka. Mlijeko koje nije dio proizvodnje sira „Roquefort” može se obrađivati na lokaciji, ali u neovisnim jedinicama za preradu, bez izravne komunikacije s proizvodnim pogonima za proizvodnju sira „Roquefort”.

Dodana je odredba „Zabranjen je ulazak, prihvata ili prisutnost mlijeka koje nije ovčje mlijeko, proizvoda od sira dobivenih od drugih vrsta mlijeka osim ovčjeg mlijeka u proizvodnim objektima i objektima za zrenje i dozrijevanje u kojima se priprema, proizvodi, zrije i dozrijeva sir ‚Roquefort’”. Isključiva uporaba ovčjeg mlijeka i sira dobivenog od njegove obrade obrazložena je sljedećim razlozima:

- potpuna zabrana drugog mlijeka ili proizvoda od sira u objektima za proizvodnju sira „Roquefort” jedini je način na koji proizvođač može zajamčiti da mlijeko nije miješano, a time i autentičnost sira „Roquefort”. Naknadna analiza, neovisno o tome koliko je osjetljiva, uvijek je nasumična i djelomična (ograničeno i neiscrpno uzorkovanje). S druge strane, zabrana a priori primjenjuje se na sve proizvedene sireve, čime se jamči autentičnost svih sireva koji mogu biti namijenjeni potrošnji.
- S druge strane, „Roquefort” se proizvodi isključivo od ovčjeg mlijeka ovaca pasmine *Lakon* koje ispunjava zahtjeve specifikacija ZOI-a „Roquefort”. Prema tome, njegov identitet neizbrisivo je povezan s tim ovčjim mlijekom. Proizvođači sira „Roquefort” mogu nedvojbeno zajamčiti identitet sira „Roquefort” jedino na način da preventivno zabrane ulazak drugih vrsta mlijeka i proizvoda od sira na lokacije koje služe za proizvodnju, zrenje i dozrijevanje sira „Roquefort”.
- Konačno, sir „Roquefort” proizvodi se isključivo od sirova ovčjeg mlijeka. Kako bi se zajamčila ispravnost te osjetljive sirovine i izbjeglo kvarenje te tako zajamčila kvaliteta sira „Roquefort”, od najveće je važnosti da se u objektima za proizvodnju i objektima za zrenje i dozrijevanje sira „Roquefort” nalazi samo ovčje mlijeko i da nema proizvoda od sira koji su dobiveni od mlijeka koje nije ovčje.

#### Podrubrika „Zrenje i dozrijevanje”

Dodano je da „temperatura u fazi dozrijevanja sira ne smije biti manja od  $-5^{\circ}\text{C}$ ” (minus pet Celzijevih stupnjeva). Valja ograničiti najmanju temperaturu u komori u kojoj sirevi dozrijevaju kako bi se omogućilo smanjenje temperature u sredini sira, čime se razvoj sira usporava, ali ne i zaustavlja i omogućuje mu se polagano dozrijevanje. Tijekom te faze enzimi pokreću proteolizu i lipolizu, postupke potrebne da bi se nakon isteka razdoblja od najmanje 90 dana od dana proizvodnje dobio sir željenih organoleptičkih svojstava.

#### — Rubrika „Povezanost sa zemljopisnim područjem”

Ta je rubrika promijenjena kako bi se bolje prikazala povezanost između sira „Roquefort” i njegova zemljopisnog područja, pri čemu nije izmijenjen temelj te povezanosti. Predmetna se promjena odnosi i na točku 5. jedinstvenog dokumenta.

Istaknuti su prirodni čimbenici specifični za zemljopisno područje (klima, geološka podloga, tla, prirodne pojave prisutne tijekom nastanka i rada podruma za zrenje). Nakon prirodnih čimbenika slijede povijesna upućivanja koja su svedena su na glavne događaje kojima se dokazuje ugled sira „Roquefort” od davnina. Dodana su specifična svojstva sustava uzgoja, koja se temelje na upotrebi ovaca pasmine *Lakon* i upotrebi krmiva dobivenih u blizini gospodarstva. Osim rečenice koja se odnosi na pripremu praha i kultura bakterije *Penicillium roqueforti* namijenjenih za dodavanje plijesni siru, dodan je navod o ostalom umijeću i znanju specifičnom za proizvodnju, zrenje i dozrijevanje kako bi se dodatno opisali ljudski čimbenici.

Dodan je opis specifičnih svojstava proizvoda (sir teksture prošarane plijesni od sirova i punomasna ovčjeg mlijeka, koji je zrio i dozrijeva najmanje 90 dana, posebna organoleptička svojstva).

Uzročno-posljedična povezanost između specifičnosti zemljopisnog područja i specifičnosti proizvoda razrađena je u nekoliko odlomaka kojima su zamijenjeni odlomci „Kako je prethodno objašnjeno, zrenje koje se odvija isključivo u prirodnim podrumima u siparima visoravnin Combalou donosi siru Roquefort njegov jedinstveni okus” i „Povezanost teškog i nezahvalnog terena, dara prirode u obliku podruma Combalou usred golemih prostranstava škrte zemlje, kojima se može prilagoditi jedino otpornost ovaca, i tvrdoglavosti i talenta grubih, marljivih i strpljivih ljudi koji prenose svoje znanje i umijeće s generacije na generaciju, razlog je za uspjeh sira koji je ‚sin planine i vjetra i na vaš stol donosi djelić duše Rouerguea”, te odlomak „Posebnost sira Roquefort rezultat je bliske suradnje čovjeka i prirode. Djelomično se temelji na značajkama mlijeka dobivenog od ovaca tradicionalnih pasmina koje se hrane u skladu s običajima, a s druge strane na jedinstvenosti prirodnih podruma općine Roquefort sur Soulzon, koji su u potpunosti izdubljeni u siparima u podnožju vapnenačkih stijena Combaloua, gdje se događa čudo prirode koje siru Roquefort daje neusporedivi okus”, koji su navedeni u objavljenom sažetku. Temelj te povezanosti ostaje nepromijenjen: upotreba pasmine Lakon, koja je povezana s tradicionalnim sustavom uzgoja i ishranom koja se temelji na resursima zemljopisnog područja, znanje i umijeće tijekom proizvodnje od sirovog i punomasnog mlijeka, jedinstveni podrumi za dozrijevanje, polagano zrenje.

#### — Rubrika „Označivanje”

Radi veće jasnoće dodan je navod da se informacije na oznakama koje se stavljaju na ambalažu odnose na „čitave ili rezane” sireve. Potpuna odredba („Sirevi ‚Roquefort’ koji se stavljaju u prodaju čitavi ili rezani pakiraju se u ambalažu na kojoj je naveden naziv oznake izvornosti ‚Roquefort’, koji je ispisan znakovima čije su dimenzije najmanje jednake dvjema trećinama veličine najvećih znakova na naljepnici.”) dodana je u točku 3.6. jedinstvenog dokumenta, uz objašnjenje „Ta se oznaka stavlja i na sanduke ili drugu ambalažu koja sadržava te sireve.”, koje se nalazi u važećim specifikacijama.

Izbrisana je obveza stavljanja logotipa „INAO”, koji je zastario (jednako kao i u točki 3.6. jedinstvenog dokumenta), a dodana je obveza postavljanja „oznake ZOI-ja Europske unije”.

Kako bi se izbjegla svaka nedvosmislenost, dodano je da se zabrana dodavanja pridjeva ili drugih navoda (osim zajedničkog žiga skupine i drugih posebnih proizvodnih ili trgovinskih žigova te poslovnih naziva ili oznaka) nazivu oznake izvornosti odnosi na „označivanje, oglašavanje, komunikaciju, račune ili poslovne papire”. Ta je odredba dodana i u točku 3.6. jedinstvenog dokumenta.

#### — Ostalo

U rubrici „razgraničenje zemljopisnog područja” u popisu općina koje čine predmetno zemljopisno područje ispravljene su tiskarske pogreške i popis je ažuriran nakon spajanja određenih općina, pri čemu su granice ostale iste.

Uvodni odlomci u kojima su opisane povijesne promjene granica predmetnog zemljopisnog područja izbrisani su jer nisu korisni za opis razgraničenja („Na početku stoljeća, u skladu sa Zakonom od 26. srpnja 1925., čiji je cilj jamčenje oznake izvornosti sira Roquefort, zemljopisno područje proizvodnje ovčjeg mlijeka vrlo je veliko jer obuhvaća ‚trenutačne francuske zone proizvodnje i zone metropolitanske Francuske koje imaju iste značajke ovčjih pasmina, pašnjaka i klime’, s obzirom na to da je zona zrenja, nakon donošenja odluke Parlamenta Toulousea iz 1666., ograničena na općinu Roquefort-sur-Soulzon te je naknadnim presudama, osobito onima od 21. srpnja 1904. i od 22. prosinca 1921., ograničena samo na podrum u Roquefortu koji se nalaze u zoni sipara Combaloua.”, „Uredbom iz 1979., a potom iz 1986., u skladu sa Zakonom iz 1925. definirano je zemljopisno područje koje se prostire na jugu Središnjeg masiva i u staroj pokrajini Rouergue, kao i u određenim susjednim regijama, odnosno u brojnim departmanima, s obzirom na slabost stada koja je bila posljedica manjka hrane u suhim i sušnim područjima.” i „Napori koje su stručnjaci uložili u razvoj uzgoja ovaca omogućili su postupno ograničavanje područja opskrbe mlijekom. Danas se mlijeko prikuplja isključivo u području koje odgovara ‚rajonu’ koji obuhvaća 560 općina ili dijelova općina.”).

Odlomak u kojem su opisane značajke sadašnjeg zemljopisnog područja djelomično je izbrisan jer je opis specifičnosti zemljopisnog područja obuhvaćen rubrikom „povezanost sa zemljopisnim područjem” („Predmetno područje odgovara srednjevisokom gorju na jugu Središnjeg masiva te međuplaninskim područjima nizina i bazena. Točka prikupljanja ili mljekara postoje u malim poljoprivrednim regijama koje postoje već najmanje 30 godina, a poljoprivredna gospodarstva još i danas proizvode mlijeko namijenjeno za proizvodnju sira Roquefort. Sustav uzgoja u ovoj zoni svojstven je za Roquefort (dugogodišnja tradicija upotrebe pasmine Lakon i sustav bez premještanja životinja”).

U svrhu pojašnjenja pravila o pristupu preciznom razgraničenju djelomično obuhvaćenih općina, nakon popisa općina ili dijelova općina koji čine predmetno zemljopisno područje dodana je rečenica „Za djelomično obuhvaćene općine navedeno je upućivanje na kartografske dokumente pohranjene u gradskoj vijećnici”.

U rubrici „Upućivanja na nadzorna tijela” ažurirani su naziv i podaci službenih tijela.

U rubrici „Nacionalni zahtjevi” izbrisani su tablica u kojoj su navedene glavne točke koje je potrebno nadzirati i metoda njihova ocjenjivanja u skladu s važećim nacionalnim propisima i upućivanje na nacionalnu uredbu o kontroliranoj oznaci izvornosti.

Odredba iz točke 4.5. objavljenog sažetka koja glasi „Operacije skladištenja prije pakiranja, rezanja, stavljanja u ambalažu, prethodnog pakiranja i pakiranja sireva provode se isključivo u općini Roquefort-sur-Soulzon” preuzeta je u točki 3.5. jedinstvenog dokumenta i dopunjena je dodavanjem obrazloženja.

U točki 4. jedinstvenog dokumenta nije preuzet uvodni odlomak iz točke 4.4. objavljenog sažetka jer ne sudjeluje izravno u sažetom opisu razgraničenja zemljopisnog područja („U početku je to bilo golemo područje južno od Središnjeg masiva koje je, kako je utvrđeno Zakonom od 26. srpnja 1925., imalo iste značajke ovčjih pasmina, pašnjaka i klime, s karakterističnim suhim i divljim krajobrazom u kojem pasu stada ovaca. Zahvaljujući naporima stručnjaka iz Roqueforta u cilju poticanja uzgoja, razvoja proizvodnje mlijeka i jačanja povezanosti između proizvoda i zemljopisne sredine, mlijeko koje se upotrebljava za proizvodnju sira Roquefort dobiva se jedino iz područja koje obuhvaća 560 općina ili dijelova općina koje se naziva ‚rajon’ i prostire se po departmanima Aveyron, Aude, Lozère, Hérault, Gard i Tarn:”).

Odredbe navedene u točki 4.4. „dokaz o podrijetlu” i u točki 4.7. „nadzorno tijelo” objavljenog sažetka, kao i odredbe koje se odnose na proizvodnju, zrenje i dozrijevanje navedene u točki 4.5. objavljenog sažetka, nisu preuzete u jedinstvenom dokumentu jer on ne sadržava odgovarajuće rubrike.

#### JEDINSTVENI DOKUMENT

#### „Roquefort”

EU br.: PDO-FR-0131-AM03 – 19.10.2017.

ZOI ( X ) ZOZP ( )

1. **Naziv**

„Roquefort”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Francuska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.3. Sirevi

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Roquefort” je sir teksture prošarane plijesni, koji se priprema i proizvodi isključivo od sirova i punomasna ovčjeg mlijeka u skladu s neprekidnom i ustrajnom lokalnom tradicijom.

Sir neprešane i nekuhane, fermentirane i posoljene teksture, prošarane sporama bakterije *Penicillium roqueforti*, s vlažnom korom, koji sadržava najmanje 52 grama masne tvari na 100 grama suhe tvari te najmanje 55 grama suhe tvari na 100 grama zrelog sira.

Cilindričnog je oblika, promjera od 19 do 20 centimetara, od 8,5 do 11,5 centimetara visine i mase od 2,5 do 3 kilograma.

To je sir mekane i kompaktne teksture, ujednačeno prošarane zeleno-plavom plijesni, vrlo specifične arome s blagim mirisom plijesni te profinjenim i izraženim okusom.

Sir zrije i dozrijeva tijekom razdoblja od najmanje devedeset dana od dana proizvodnje.



### 3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

Mlijeko koje se upotrebljava dobiva se od mliječnih stada koja čine ovce pasmine *Lakon*.

Ishrana ovaca tradicionalno se temelji na travi, krmivu i žitaricama od kojih najmanje tri četvrtine, izmjereno godišnje na temelju suhe tvari, potječe iz zemljopisnog područja proizvodnje.

Neovisno o podrijetlu, krmivo kupljeno izvan poljoprivrednog gospodarstva, osim slame, mljevene hrane ili zamjenskih proizvoda, krmiva, žitarica i dohrane, namijenjenih ovcama i janjadi za obnovu stada, u prosjeku po stadu i godišnje ne smije premašiti 200 kilograma suhe tvari po mliječnoj ovci na gospodarstvu.

Sva hrana, osobito dohrana, ne potječe nužno iz zemljopisnog područja jer su tla prikladna za uzgoj usjeva malobrojna, a klimatski uvjeti s čestim ljetnim sušama ograničavaju njihovu proizvodnju.

U razdoblju kad ima svježije trave i čim to klimatski uvjeti dopuštaju, obvezna je svakodnevna ispaša.

Tijekom razdoblja držanja u staji pojedinačni dnevni obrok sadržava najmanje jedan kilogram sijena u suhoj tvari, u prosjeku po stadu.

### 3.4. Posebni proizvodni postupci za koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području

Svi se koraci, od proizvodnje mlijeka do dozrijevanja sireva, odvijaju na predmetnom zemljopisnom području.

Zrenje se odvija u podrumima koji se nalaze u području sipara planine Combalou (općina Roquefort-sur-Soulzon), čije su granice određene presudom regionalnog suda u Millauu od 12. srpnja 1961.

Nakon zrenja dozrijevanje se odvija isključivo u općini Roquefort-sur-Soulzon.

### 3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Dopušteno je rezanje sira „Roquefort”.

Operacije skladištenja prije stavljanja u ambalažu, rezanja, stavljanja u ambalažu, prethodnog pakiranja i pakiranja sireva provode se isključivo u općini Roquefort-sur-Soulzon zbog sljedećih razloga:

- (a) Kako bi se zajamčila ispravnost sira „Roquefort”, s obzirom na dozrijevanje sira u općini Roquefort-sur-Soulzon na temperaturi koja smije pasti do  $-5^{\circ}\text{C}$ , obvezno je da on reže i pakira prije otpreme uz pridavanje posebne pozornosti održavanju hladnog lanca, pri čemu se moraju spriječiti velike promjene u temperaturi sira „Roquefort” kako bi se izbjegao svaki rizik od propadanja proizvoda.
- (b) Očuvanje fizikalnih i organoleptičkih svojstava specifičnih za sir „Roquefort” nakon zrenja i dozrijevanja do dolaska do potrošača omogućeno je isključivo pakiranjem u najkraćim rokovima, neposredno nakon izlaska sira iz komora s kontroliranom temperaturom u kojima se odvija dozrijevanje. Kako bi se ostvario taj cilj, pogoni za pakiranje nalaze se u istoj općini kao i komore s kontroliranom temperaturom. Sir „Roquefort” osjetljiv je proizvod koji zrije i dozrijeva vrlo polagano, na mjestu zaklonjenom od svjetlosti. Nakon zrenja i dozrijevanja, čime postaje spreman za potrošnju, sir podnosi jedino ograničeno rukovanje, koje mora provoditi osoblje koje posjeduje posebna znanja o proizvodu, kako bi se upakirao u najkraćim rokovima i kako bi se time izbjegao rizik od sušenja, oksidacije ili pojave neuobičajene boje.
- (c) Kako bi se zajamčila mikrobiološka sigurnost sira „Roquefort” sve dok ne stigne do potrošača, važno je da se, zahvaljujući identifikaciji svake proizvodne serije (stavljanjem oznake na kori sira), sir se može slijediti i nadzirati u svim fazama rezanja, stavljanja u ambalažu, prethodnog pakiranja i pakiranja do dobivanja konačnog proizvoda namijenjenog potrošaču. Navedene radnje zahtijevaju osobito znanje i umijeće te imaju izravan učinak na kvalitetu sira proizvedenog od sirovog mlijeka.

### 3.6. Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Sirevi „Roquefort” koji se stavljaju u prodaju čitavi ili rezani pakiraju se u ambalažu na kojoj je naveden naziv oznake izvornosti „Roquefort”, koji je ispisan znakovima čije su dimenzije najmanje jednake dvjema trećinama veličine najvećih znakova na naljepnici.

Ta se oznaka stavlja i na sanduke ili drugu ambalažu koja sadržava te sireve.

Na ambalaži se nalazi i zajednički žig skupine koja podnosi zahtjev, poznat kao „crvena ovca”, izrađen 1930.

Osim zajedničkog žiga i drugih posebnih proizvodnih ili trgovinskih žigova te poslovnih naziva ili oznaka, zabranjeno je dodavanje pridjeva ili drugih navoda nazivu oznake izvornosti „Roquefort” u pogledu označivanja, oglašavanja, komunikacije, računa ili poslovnih papira.

## 4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Departman Aude:

Općine Belpech (djelomično), Brousses-et-Villaret, Castans, Caudebronde, Cenne-Monestiés, Cuxac-Cabardès, Fanjeaux (djelomično), Fontiers-Cabardès, Fraisse-Cabardès, Labastide-Esparbairénque, Lacombe, Laprade, Lespinassière, Les Martyrs, Mas-Cabardès, Mayreville, Miraval-Cabardès, Montolieu, Pradelles-Cabardès, Roquefère, Saint-Denis, Saissac, La Tourette-Cabardès, Verdun-en-Lauragais, Villardonnell, Villemaigne.

Departman Aveyron:

Kantoni Causse-Comtal, Causses-Rougiers, Ceor-Ségala, Millau-1, Millau-2, Monts du Réquistanais, Nord-Lézérou, Raspet et Lévérou, Rodez-2, Rodez-Onet, Vallon, Saint-Affrique, Tarn et Causses.

Općine Les Albres, Anglars-Saint-Félix, Asprières, Auzits, Le Bas Ségala, Belcastel, Bertholène, Bessuéjols, Bor-et-Bar, Bournazel, Brandonnet, La Capelle-Bleys, Castelmary, Castelnau-de-Mandailles (djelomično), Compolibat, Conques-en-Rouergue (djelomično), Crespin, Drulhe, Escandolières, Espalion, La Fouillade, Gaillac-d'Aveyron, Galgan, Goutrens, Laissac-Sévérac l'Église, Lanuéjols, Lassouts, Lescure-Jaoul, Lugan, Lunac, Maleville, Mayran, Millau, Montbazens, Morlhon-le-Haut, Najac, Palmas d'Aveyron, Peyrusse-le-Roc, Pierrefiche, Pomayrols, Prades-d'Aubrac (djelomično), Prévinquières, Privezac, Rieupeyroux, Rignac, Rodez, Roussennac, Saint-André-de-Najac, Saint-Côme-d'Olt, Saint Geniez d'Olt et d'Aubrac, Sainte-Eulalie-d'Olt, La Salvétat-Peyralès, Sanvensa, Sébrazac, Sonnac, Tayrac, Valzergues, Vaureilles, Villecomtal, Vimenet.

Departman Gard:

Općine Alzon, Blandas, Campestre-et-Luc, Causse-Bégon, Dourbies, Lanuéjols, Montdardier, Revens, Rogues, Saint-Sauveur-Camprieu, Trèves, Vissec.

Departman Hérault:

Općine Les Aires, Avène, Bédarieux, Le Bousquet-d'Orb, Brenas, Cambon-et-Salvergues, Camplong, Carlencas-et-Levas, Cassagnoles, Castanet-le-Haut, Le Caylar, Ceilhes-et-Rocozels, Colombières-sur-Orb, Combes, Courniou, Le Cros, Dio-et-Valquières, Ferrals-les-Montagnes, Fraisse-sur-Agout, Graissessac, Hérépian, Joncels, Lamalou-les-Bains, Lauroux, Lavalette, Liausson, Lodève, Lunas, Mérifons, Mons, Mourèze, Octon, Olargues, Olmet-et-Villecun, Pégairolles-de-l'Escalette, Pézènes-les-Mines, Les Plans, Le Poujol-sur-Orb, Le Pradal, Prémian, Le Puech, Riols, Les Rives, Romiguières, Roqueredonde, Rosis, Saint-Étienne-d'Albagnan, Saint-Étienne-Estréchoux, Saint-Félix-de-l'Héras, Saint-Geniès-de-Varensal, Saint-Gervais-sur-Mare, Saint-Julien, Saint-Martin-de-l'Arçon, Saint-Maurice-Navacelles, Saint-Michel, Saint-Pierre-de-la-Fage, Saint-Pons-de-Thomières, Saint-Vincent-d'Olargues, Salasc, La Salvétat-sur-Agout, Sorbs, Le Soulié, Taussac-la-Billière, La Tour-sur-Orb, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Valmascle, Verreries-de-Moussans, Vioussan, Villemagne-l'Argentière.

Departman Lozère:

Kanton Chirac.

Općine Allenc, Badaroux, Banassac-Canilhac, Les Bondons, Brenoux, La Canourgue, Cans et Cévennes (djelomično), Chadenet, Chanac, Florac Trois Rivières (djelomično), Fraissinet-de-Fourques, Gatuzières, Gorges du Tarn Causses, Les Hermaux, Hures-la-Parade, Ispagnac, Lachamp, Lanuéjols, Laval-du-Tarn, La Malène, Marvejols, Mas-Saint-Chély, Masegros Causses Gorges, Mende, Meyrueis, Le Rozier, Saint-Bauzile, Saint-Étienne-du-Valdonnez, Saint-Pierre-de-Nogaret, Saint-Pierre-des-Tripiers, Saint-Saturnin, Sainte-Hélène, Servières, La Tieule, Trélans, Vebron.

Departman Tarn:

Kantoni Carmaux-1 Le Ségala, Les Hautes Terres d'Oc, Mazamet-1, Mazamet-2 Vallée du Thoré, La Montagne noire.

Općine Alban, Amarens (djelomično), Ambialet, Arifat, Arthès (djelomično), Bellegarde-Marsal (djelomično), Bernac (djelomično), Brousse, Burlats, Cagnac-les-Mines, Carmaux, Castanet, Castelnaud-de-Lévis (djelomično), Castres, Cestayrols (djelomično), Cordes-sur-Ciel (djelomično), Curvalle, Dénat (djelomično), Fauch, Le Fraysse, Le Garric, Graulhet (djelomično), Labessière-Candeil, Lacapelle-Ségalar, Laparrouquial, Lasgraises (djelomično), Lautrec, Lempaut (djelomično), Lescure-d'Albigeois, Lombers, Mailhoc (djelomično), Massals, Mazamet, Miolles, Monestiés, Montfa, Montirat, Montredon-Labessonnié, Mont-Roc, Mouzens (djelomično), Mouzieys-Panens (djelomično), Navès (djelomično), Paulinet, Peyregoux (djelomično), Poulan-Pouzols, Pratviel (djelomično), Puéchoursi (djelomično), Puy-laurens (djelomično), Rayssac, Réalmont, Ronel, Roquecourbe, Rouffiac, Roumégoux, Saint-André, Saint-Antonin-de-Lacalm, Saint-Christophe, Saint-Jean-de-Vals, Saint-Julien-du-Puy, Saint-Lieux-Lafenasse, Saint-Marcel-Campes, Saint-Martin-Laguépie, Saint-Salvy-de-la-Balme, Sainte-Croix, Salles, Le Ségur, Sieurac, Soual, Souel (djelomično), Técou (djelomično), Teillet, Terre-Clapier, Le Travet, Trévien, Vénès, Villefranche-d'Albigeois, Viviers-lès-Montagnes.

## 5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Predmetno zemljopisno područje odgovara srednjevisokom gorju na jugu Središnjeg masiva te međuplaninskim područjima nizina i bazena. Klimu određuje nadmorska visina veća od 400 m i činjenica da se tu spajaju sredozemni i atlantski utjecaji, što znači da su zime duge i početak proljetne vegetacije otežan, a ljeta suha, zbog čega često u tlu nema dovoljno rezervi vode. Zbog geoloških podloga nastalih u hercinskoj orogenezi ili naslaga vapnenca iz Mezozoika te erozije, topografija je često neravna, a tla su šljunčana. Predmetno zemljopisno područje obuhvaća područja za ispašu s pašnjacima i travnata područja. Malobrojna tla prikladna za uzgoj usjeva koriste se za privremene travnjake i žitarice za vlastitu potrošnju.

Podrumi za zrenje sira „Roquefort”, koji se nalaze izravno ispod sela Roquefort sur Soulzon, u potpunosti su izdubljeni u siparima u podnožju vapnenačkih stijena Combaloua, koje su tijekom stoljeća pucale i urušavale se. Kroz pukotine tih sipara, pravih prirodnih dimnjaka koji se nazivaju „fleurines”, prolazi struja svježeg i vlažnog zraka, više ili manje snažna. Ovisno o varijacijama vanjske temperature i atmosferskog tlaka, „fleurines” funkcioniraju poput golega generatora vlažnog i hladnog zraka: zrak koji ulazi u zemlju hladi se hladnim zidovima litica okrenutih prema sjeveroistoku; spušta se do podnožja sipara i vlaži u dodiru s podzemnim vodonosnikom. „Fleurines” tako u podrumima stvaraju, uravnotežuju i održavaju određenu prirodnu mikroklimu u kojoj se razvija *Penicillium roqueforti*.

Podrijetlo sira „Roquefort” vrlo je staro i spominje se već 1070. u kartularu opatije Conques u Aveyronu. Odlukom Parlamenta u Toulouseu iz 1666. potvrđene su sve kraljevske povlastice odobrene za očuvanje sira „Roquefort” od kralja Charlesa VI., a stanovnicima općine Roquefort-sur-Soulzon dodijeljena su ekskluzivna prava za zrenje sira „Roquefort”. U 18. stoljeću Diderot i d'Alembert proglasili su sir „Roquefort” „kraljem sireva”. Nakon toga brojne su presude dovele do toga da se zrenje sireva „Roquefort” ograniči samo na područje sipara Combaloua. Parlament je 26. srpnja 1925. donio zakon kojim je „Roquefort” postao prvi sir kojemu je dodijeljena oznaka izvornosti.

Sustav uzgoja na predmetnom zemljopisnom području karakterističan je za sir „Roquefort”. Temelji se na upotrebi ovaca pasmina *Lakon* i upotrebi krmiva dobivenih u blizini gospodarstva, ne uključujući sustave koji obuhvaćaju premještanje životinja. Ovce pasmine *Lakon* osobito su dobro prilagođene svojoj okolini. Njihovo vunasto runo najgušće je na leđima kako bi bile zaštićene od sunčevih zraka tijekom ljeta, a da mogu izdržati toplinu. Papci su prilagođeni kamenim tlima. Tijekom sezone ispaše zato uspijeva izvući najbolje iz vegetacije predmetnog zemljopisnog područja čija su hranjiva svojstva često slaba. Genetska selekcija koja se već desetljećima provodi na predmetnom zemljopisnom području čini ovce *Lakon* pasminom čije je mlijeko prepoznatljive kvalitete. Ovce se na predmetnom zemljopisnom području tradicionalno uzgajaju na temelju ishrane na pašnjacima te privremenim i trajnim travnjacima koji služe za ispašu i stvaranje krmnih zaliha. Kupnja hrane izvan poljoprivrednog gospodarstva ograničena je.

Proizvodnja sira „Roquefort” zahtijeva posebno znanje i umijeće. Proizvodi se od sirova i punomasna mlijeka. Prah i kulture *Penicillium roqueforti* namijenjeni dodavanju smjesi sira pripremaju se od tradicionalnih sojeva koji se nalaze u mikroklimi prirodnih podruma općine Roquefort-sur-Soulzon. Sir se cijedi bez prešanja i probada se u svrhu prozračivanja. Sir „Roquefort” zatim zrije u podrumima smještenima u području sipara planine Combalou, kroz koje prirodno prolaze struje svježeg i vlažnog zraka, onoliko dugo koliko je potrebno za pravilan razvoj *Penicillium roqueforti*. Zatim se omata zaštitnom ambalažom kako bi se usporio rast *Penicillium roqueforti* i nastavlja se razvijati dok polako dozrijeva.

„Roquefort” je sir teksture prošarane plijesni, proizveden isključivo od sirova i punomasna ovčjeg mlijeka, koji zrije i dozrijeva najmanje devedeset dana od datuma proizvodnje.

Tekstura sira je mekana, ujednačeno prošarana zeleno-plavom plijesni, vrlo specifične arome s blagim mirisom plijesni te profinjenim i izraženim okusom.

Upotreba pasmine *Lakon*, tradicionalni sustav uzgoja i prehrana temeljena na resursima predmetnog zemljopisnog područja utječu na sastav ovčjeg mlijeka, posebno u pogledu masnih kiselina, koje prenose aromu. To mlijeko, koje se upotrebljava u sirovu stanju, pridonosi posebnoj aromi sira „Roquefort”, koja se javlja tijekom zrenja i dozrijevanja zahvaljujući *Penicillium roqueforti*.

Proizvodnja sira „Roquefort” iz sirova i punomasnog mlijeka od sirara zahtijeva stalnu prilagodbu. Znanje i umijeće koje se upotrebljava tijekom proizvodnog postupka, kao što je cijedenje bez prešanja, kojim se stvaraju pravilni otvori u teksturi sira te probadanje koje omogućuje ulazak zraka u sir, neophodni su za razvoj *Penicillium roqueforti* tijekom zrenja, što omogućuje dobivanje teksture koja je ujednačeno prošarana plijesni.

Podrumi za zrenje, koji se nalaze u siparima planine Combalou i prozračuju se zahvaljujući „fleurines” omogućuju prirodne fizičke i biološke uvjete koji su posebno pogodni za dozrijevanje sira „Roquefort”. Ta posebna klima izrazito pogoduje razvoju bakterije *Penicillium roqueforti*. Ona se širi u siru, mijenja mu teksturu, boji ga zeleno-plavom bojom i daje mu okus.

Polagano dozrijevanje koje slijedi nakon zrenja rezultira mekanom teksturom sira „Roquefort” i omogućuje mu da, nakon razdoblja od najmanje devedeset dana, u potpunosti iskaže svoju posebnu aromu s blagim mirisom plijesni.

#### **Upućivanje na objavu specifikacije**

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-95e2de1b-420c-40c5-8fcd-3e1e0df9d711](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-95e2de1b-420c-40c5-8fcd-3e1e0df9d711)

---