

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva za izmjenu u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2015/C 156/07)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾.

ZAHTJEV ZA ODOBRENJE VEĆE IZMJENE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZAŠTIĆENE OZNAKE IZVORNOSTI ILI ZAŠTIĆENE OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

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

„LAGUIOLE”

EU br.: FR-PDO-0317-01271 – 30.10.2014.

ZOI (X) ZOZP ()

1. Skupina koja podnosi zahtjev i pravni interes

Syndicat de défense et de gestion du Fromage de Laguiole
Route de Chaudes-Aigues
12210 Laguiole
FRANCE

Telefon: +33 565444751

Faks: +33 565444757

E-pošta: contact@fromagedelaguiole.fr

Skupinu čine proizvođači i prerađivači sira „Laguiole” te ona stoga ima pravo na podnošenje zahtjeva za izmjenu.

2. Država članica ili treća zemlja

Francuska

3. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se izmjena(-e) primjenjuje(-u)

— Naziv proizvoda

— Opis proizvoda

— Zemljopisno područje

— Dokaz o podrijetlu

— Metoda proizvodnje

— Povezanost

— Označivanje

— Ostalo: nadzori

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

3. 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 istovrijedni dokument), koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.

4. Izmjena(-e)

Rubrika „Opis proizvoda”

- Navodi se da je, na temelju nacionalnog propisa koji se odnosi na prethodno registriranu specifikaciju proizvoda, „Laguiole” sir „suhe kore”. Umjesto u postotcima, najmanji sadržaj masne tvari i suhe tvari izražen je u gramima na 100 g sira radi jasnoće.

- Navod prema kojemu sir „Laguiole” ima oblik valjka „od približno 40 cm” i „visine je od 30 do 40 cm” zamjenjuje se utvrđivanjem promjera od 30 do 40 cm, u skladu s poglavljem „Opis” objavljenog sažetka. Nadalje, utvrđuje se odnos visine i promjera od 0,8 do 1, umjesto odredbe kojom se navodi da je visina neznatno veća od promjera ili jednaka promjeru. Tom se izmjenom uzima u obzir veličina sireva po završetku dozrijevanja, dok je prethodna specifikacija proizvoda napisana uzimajući za polazište sireve koji su mjereni pri unošenju u podrum. Naime, visina sireva može se postupno smanjivati što dulje traje dozrijevanje (pojava „slijeganja”). Ta se pojava može objasniti i povećanjem prosječnog trajanja dozrijevanja sireva i razvojem proizvodnje na farmama gdje se javljaju veće razlike u dimenzijama nego pri proizvodnji u mljekarama.

Smanjenje najmanje mase sira s 25 na 20 kg usklađeno je s najmanjim promjerom kalupa od 28 cm te se njime uvažava odnos visine i promjera. Čimbenik iz kojeg to proizlazi jest i razvoj proizvodnje na farmama jer postoje veće razlike u dimenzijama ovisno o količini mlijeka koju gospodarski subjekti upotrebljavaju za izradu sira.

- Navodi se boja tijesta: „boja bjelokosti do svijetlo žuta”. Ta je nijansa povezana sa sezonskim razlikama u sastavu proizvoda. Briše se oznaka najmanje debljine kore jer nije riječ o razlikovnom elementu proizvoda. Osim toga, mijenja se opis boje kore (uvođenje „svijetlo sive” boje umjesto „svijetlo narančaste”, te „granitno sive” boje kao dopune „jantarno smeđoj”) kako bi se u obzir uzeli sirevi s farme čija kora nastaje prirodnim dozrijevanjem u podrumu. Ti su navodi korisni pri organoleptičkom ispitivanju proizvoda tijekom nadzora.
- Dodaje se organoleptički opis proizvoda. Taj je opis koristan pri organoleptičkom ispitivanju proizvoda tijekom nadzora.
- Pojedinačni komadi sira „Laguiole” čija je masa manja od 70 g i koji se prodaju nakon pretpakiranja izuzimaju se od obvezne prisutnosti jednog dijela kore s obzirom na to da je teško zadržati koru na malim komadima namijenjenima kulinarskoj upotrebi.

Rubrika „Dokaz o podrijetlu”

- Navode se obveze prijavljivanja gospodarskih subjekata. Posebno se predviđa identifikacija gospodarskih subjekata u svrhu akreditacije kojom se priznaje njihova sposobnost ispunjavanja uvjeta specifikacije one oznake kojom se žele koristiti te se predviđaju prijave potrebne za poznavanje i praćenje proizvoda namijenjenih stavljanju na tržište s oznakom izvornosti te prijave povezane s ishranom životinja.
- Navode se registracije koje gospodarski subjekti moraju provesti. Te su informacije korisne za nadzor usklađenosti sa specifikacijom proizvoda i sljedivosti proizvoda.
- Navode se načini nadzora proizvoda. Ti se načini zatim navode u planu nadzora oznake izvornosti koji je izradilo nadzorno tijelo.

- Potvrđuje se obvezna identifikacija proizvoda kako bi se olakšala njegova sljedivost. Navedeni su načini identifikacije sira identifikacijskom oznakom i žigom na kojem su prikazani bik iz Laguiolea i riječ „Laguiole”. Navode se pravila o izdavanju i povlačenju identifikacijskih oznaka i žigova kako bi se njima pravilno upravljalo.

Rubrika „Metoda dobivanja”

Podrubrika V.1. „Proizvodnja mlijeka”

- Uz krave francuske pasmine *simmental* i pasmine *aubrac* dodaje se mogućnost uvođenja krava s rodovnicima, nastalih križanjem tih dviju pasmina, u stada koja proizvode mlijeko za izradu sira „Laguiole”. Naime, skupina trenutačno provodi eksperimentalni program pokrenut 1990. čiji je cilj ponovno uvođenje pasmine *aubrac* u mliječna stada. Ta se mjera temelji na primjeni embriotransfera pri rasplodivanju i na određivanju spola embrija, a nastavlja se nadzorom uspješnosti potomstva. Istodobno, skupina želi ostvariti mogućnost križanja pasmine *aubrac* i francuske pasmine *simmental* radi veće mogućnosti proizvodnje mlijeka pasmine *aubrac* razumnim uključivanjem genetskog materijala pasmine *simmental*, uz nastavak razvoja mliječnog ogranka čistokrvne pasmine *aubrac*.
- Radi jednostavnijeg nadzora, navodi se sastav mliječnog stada. Riječ je o „mliječnim kravama u laktaciji, zasušanim kravama i junicama koje su gravidne dulje od osam mjeseci”. Stado tako obuhvaća sve odrasle mliječne krave na gospodarstvu, kao i junice koje su pri kraju gravidnosti, prije njihova uključivanja u stado koje daje mlijeko.
- Osnovni obrok određuje se za mliječno stado, a ne više samo za mliječne krave, čime se olakšava nadzor i jamči da se životinje od osmog mjeseca njihove prve gravidnosti hrane samo krmivima dopuštenima specifikacijom proizvoda. Zabranom travne silaže, baliranog krmiva i sveg ostalog siliranog krmiva u osnovnom obroku mliječnog stada dopunjuje se zabrana kukuruzne silaže, u svrhu ograničavanja masne tvari u mlijeku i smanjenja zdravstvenih opasnosti u korist sireva proizvedenih u planinama („tomes”) i sireva proizvedenih od sirovog punomasnog mlijeka. Tako se jedina dopuštena vlaknasta krmiva za ishranu mliječnog stada sastoje od lokalne flore prirodnih ili trajnih travnjaka i pašnjaka te od krmnih trava i mahunarki koje se uzgajaju na privremenim travnjacima.

Međutim, predviđa se mogućnost da se na gospodarstvima na kojima se potpuno odvojeno od mliječnog stada uzgaja neko drugo stado koje nije mliječno prikupljaju i daju silirana krmiva tom drugom stadu, pod uvjetom da se primjenjuju sve potrebne odredbe kako bi se izbjegla svaka unakrsna kontaminacija s krmivima namijenjenima mliječnom stadu. Tim pojašnjenjem omogućuje se određivanje upotrebe silaže ili baliranog krmiva za stado koje ne obuhvaća prethodno određeno mliječno stado.

- Briše se mogućnost privremenog odstupanja od odredaba koje se odnose na osnovni obrok u slučaju „klimatske iznimke” jer ta odredba više nije primjerena.
- Navode se načini ispaše kako bi se pojednostavnio njezin nadzor. U pogledu razdoblja ispaše, pojam „ljetno” zamijenjen je razdobljem „raspoloživosti trave, osim kada klimatski uvjeti to ne dopuštaju”. Navodi se i da je najkraće trajanje ispaše „kumulativno godišnje” trajanje i da je riječ o osnovnom obroku „mliječnog stada”. Stoga „u razdoblju raspoloživosti trave osnovni obrok mliječnog stada sastoji se uglavnom od svježije trave tijekom najkraćeg kumulativnog godišnjeg trajanja od 120 dana, osim kada to klimatski uvjeti ne dopuštaju”. Dodaje se da „tijekom tog razdoblja, unos krmiva kao dodatka obroku svježije trave ne smije iznositi više od 3 kg suhe tvari po danu i po mliječnoj kravi, prosječno u stadu i u razdoblju ispaše”, kako bi se osiguralo da je svježja trava s pašnjaka glavna hrana životinja tijekom tog razdoblja.
- Uvodi se ograničenje dodatka ishrani koji se dodaju osnovnom obroku na 6 kg po kravi u laktaciji i po danu kako bi se dala prednost ishrani životinja krmivom proizvedenim na zemljopisnom području.
- Uvodi se pozitivni popis sirovina i aditiva dopuštenih u dodatcima ishrani mliječnog stada kako bi se bolje upravljalo ishranom te kako bi se ona zajamčila i nadzirala.

- Navodi se da dodatci ishrani mogu djelomično potjecati s farme, pri čemu su određeni kao mješavina sastojaka proizvedenih na poljoprivrednom gospodarstvu i sastojaka kupljenih izvan njega. Ta se pojašnjenja unose radi jednostavnijeg nadzora.
- Dodaje se odredba kojom se GMO sastojci zabranjuju u ishrani životinja i u kulturama na gospodarstvu radi očuvanja tradicionalne ishrane.
- Radi jednostavnijeg nadzora, navodi se da se odredba prema kojoj prosječna količina proizvedenog mlijeka po kravi na gospodarstvu ne smije iznositi više od 6 000 litara primjenjuje na mliječne krave prisutne na gospodarstvu i odnosi se na količinu mlijeka koja se stavlja na tržište ili se prerađuje na gospodarstvu.
- Dodana je zabrana samo jedne mužnje dnevno u mljekarskoj proizvodnji radi kvalitete mlijeka. Studije (Instituta za uzgoj – „Institut de l'élevage”) pokazuju da jedna mužnja dnevno dovodi do značajnog povećanja broja somatskih stanica u mlijeku. Nadalje, koncentracijom se udio bjelančevina povećava s 1,2 na 2 g/l, a udio masne tvari s 3 na 4 g/l, čime se uvelike narušava odnos udjela koji je nepovoljan za proizvodnju sira od punomasnog mlijeka, poput sira „Laguiole”.
- Odredbe o proizvodnji na farmi i proizvodnji u pastirskoj kolibi, koje se nalaze u nacionalnom propisu koji se odnosi na prethodnu registriranu specifikaciju proizvoda, uvode se kako bi se točnije navele posebnosti tih dvaju načina proizvodnje i kako bi se omogućio njihov nadzor. U slučaju proizvodnje na farmi, sir se proizvodi od mlijeka iz najviše dviju uzastopnih mužnji, a mlijeko iz nerashlađene jutarnje mužnje predstavlja više od 50 % ukupnog obujma. U slučaju proizvodnje u pastirskoj kolibi, sir se proizvodi u objektu koji se upotrebljava kao sirana, a koji je izgrađen na pašnjaku na nadmorskoj visini iznad 1 000 m, od mlijeka samo jednog stada koje pase na tim visinskim pašnjacima i koje se muze u razdoblju sezonske ispaše (od 25. svibnja do 13. listopada).

Podrubrika V.2. „Prerada”

- Na temelju nacionalnog propisa koji se odnosi na prethodno registriranu specifikaciju proizvoda, navodi se da se sir „Laguiole” proizvodi od mlijeka koje „nije normirano u pogledu bjelančevina i masnih tvari” te da je „zabranjena bilo kakva fizička obrada”.
- Opisuju se posebnosti bačve za proizvodnju: ravnog dna te odnosa površine i visine većeg od deset (osim u slučaju proizvodnje na farmi). Time se pojednostavnjuje obrada grušu u bačvi i omogućuje dobro cijedenje u njoj zahvaljujući prekrivanju pločicama prije prenošenja u prešu za sir.
- Na temelju nacionalnog propisa koji se odnosi na prethodno registriranu specifikaciju proizvoda, navodi se popis različitih postupaka potrebnih da bi se proizveo sir nakon dodavanja sirila: usitnjavanje grušu i prekrivanje pločicama u bačvi za proizvodnju, prvo prešanje u preši za sir, zrenje, usitnjavanje, soljenje sirne mase, zrenje soljenog sira, sastavljanje komada, drugo prešanje. Ti se postupci zatim navode u odlomcima koji slijede.
- Upućivanje na postupak „lomljenja” grušu zamjenjuje se upućivanjem na rezanje grušu nakon dodavanja sirila, čime se točnije opisuje provedeni postupak.
- Upućivanje na prešanje sira radi prvog zrenja zamjenjuje se detaljnijim opisom provedenih postupaka: prešanje u preši za sir tijekom najmanje jednog sata, uz najmanje pet okretanja, zatim zrenje u prostoriji u kojoj temperatura tijekom prvih osam sati iznosi od 18 do 26 °C, a zatim od 14 do 26 °C. Određivanje tih faza važno je radi upravljanja cijedenjem i kiseljenjem sira čime se jamči njegova sposobnost starenja.
- Zatim se pojašnjaju postupci usitnjavanja i soljenja sira koji slijede nakon zrenja: sir, čija unutarnja temperatura mora iznositi 18 °C ili više, usitnjava se u manje čestice (komadiće) veličine lješnjaka, zatim se soli sirna masa u omjeru od 18 do 24 g soli na 1 kg sira. Preciznošću tih faza određuje se postupak proizvodnje kako bi se zajamčilo ujednačeno soljenje sira i kako bi se spriječilo prejako rashlađivanje na kraju zrenja.
- Navodi se da stavljanje u kalup slijedi „nakon mirovanja od najmanje jednog sata” kako bi se omogućilo dobro širenje soli u siru. Zatim se navodi oblik kalupâ, koji je valjkast, te njihov promjer: od 28 do 38 cm, u skladu s opisom proizvoda. Opisuje se metoda stavljanja u kalup: usitnjeni se sir raspoređuje u uzastopne slojeve između kojih se sir kratko ručno ili mehanički preša. Tom se tradicionalnom tehnikom omogućuje ujednačena raspoređenost sira u kalupu i njegova kohezija kako bi se izbjegle rupice u tijestu gotovog proizvoda.

- Upućivanje na „dugo i postupno” prešanje zamjenjuje se točnijim opisom prešanja kako bi se pojednostavnio nadzor: preše djeluju okomito na sireve tijekom najmanje 40 sati. Navodi se da se sirevi tijekom prešanja okreću najmanje četiri puta, čime se omogućuje ujednačeno cijedenje u cijelom obujmu sira.

Podrubrika V.3. „Zrenje”

- Kako bi se pojednostavnio nadzor, upućivanje na „vlažne” podrume zamjenjuje se točnim navođenjem relativne vlažnosti zraka koja mora iznositi više od 90 %.
- Na temelju nacionalnog propisa koji se odnosi na prethodno registriranu specifikaciju proizvoda, navodi se da zrenje traje od datuma dodavanja sirila radi jednostavnijeg nadzora. Podatak prema kojemu dozrijevanje „često doseže šest do devet mjeseci” briše se jer je okviran.
- Navodi se da se redovitim utrljavanjem i okretanjem sireva omogućuje nastanak i zadržavanje kore.

Rubrika „Označivanje”

- Kako bi se poglavlje specifikacije „Posebni elementi označivanja” uskladilo s poglavljem objavljenog sažetka, navodi se veličina slova kojima je ispisan naziv oznake izvornosti: mora iznositi najmanje dvije trećine veličine najvećih slova na etiketi.
- Briše se obveza stavljanja natpisa „appellation d’origine contrôlée” (kontrolirana oznaka izvornosti) na etiketu i zamjenjuje obvezom stavljanja oznake ZOI Europske unije radi čitljivosti i usklađenosti u oglašavanju proizvoda s registriranim ZOI-jem.
- Nakon izmjene nacionalnih propisa briše se obveza stavljanja logotipa INAO-a.
- Kako bi se poglavlje specifikacije „Posebni elementi označivanja” uskladilo s poglavljem objavljenog sažetka, navodi se da se upotreba riječi „buron” (pastirska koliba) dopušta u označivanju, oglašavanju, na računima ili vrijednosnicama pod uvjetima navedenima u poglavlju „Opis metode dobivanja proizvoda”.
- Kako bi se poglavlje „Posebni elementi označivanja” specifikacije uskladilo s poglavljem objavljenog sažetka, navodi se mogućnost da se etiketa zamijeni izravnim otiskom na kori sira. Osim te mogućnosti, navodi se da se etiketa može zamijeniti i „stavljanjem prethodno otisnute sirne marame izravno na koru”, s obzirom na to da je ta podloga otpornija i u odnosu na etiketu prilagođenija rukovanju proizvodom tijekom njegove otpreme prema prodajnim mjestima.

Ostalo

- U rubrici „Upućivanja na nadzorna tijela” ažurirani su naziv i kontaktni podatci službenih nadzornih tijela, posebno kako bi se u obzir uzela izmjena unesena u načine nadzora.
- U skladu s navedenom nacionalnom reformom sustava nadzora zaštićenih oznaka podrijetla, dodaje se tablica s glavnim točkama koje se nadziru i metodama njihova ocjenjivanja.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„LAGUIOLE”

EU br.: FR-PDO-0317-01271 – 30.10.2014.

ZOI (X) ZOZP ()

1. Naziv

„Laguiole”

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.

„Laguiole” je sir od kravljeg mlijeka, suhe kore, prešanog nekuhanog tijesta, valjkastog oblika, koji kad je potpuno osušen sadržava najmanje 45 g masne tvari na 100 g sira te čiji udio suhe tvari ne smije iznositi manje od 58 g na 100 g sira.

Sir „Laguiole” ima oblik valjka promjera od 30 do 40 cm, čiji odnos visine i promjera iznosi od 0,8 do 1 te masa od 20 do 50 kg.

Dozrijevanje traje najmanje četiri mjeseca od datuma dodavanja sirila.

Njegovo je tijesto boje bjelokosti do svijetlo žute boje, a njegova kora bjelkaste do svjetlosive boje te tijekom dozrijevanja može poprimiti jantarno smeđu do granitno sivu boju.

Njegov mliječni okus umjeren je do intenzivan, ovisno o stupnju zrelosti, uravnotežen, s posebnim svojstvom koje se odražava u primjesama koje se kreću od svježeg sijena do suhog lješnjaka te u tome što se dugo zadržava u ustima što je istaknuto osobitošću koja proizlazi iz proizvodnje od sirovog mlijeka.

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

Osnovni obrok mliječnog stada sastoji se od krmiva koje potječe s određenog zemljopisnog područja. Jedina dopuštena vlaknasta krmiva sastoje se od lokalne flore prirodnih ili trajnih travnjaka i pašnjaka te od krmnih trava i mahunarki koje se uzgajaju na privremenim travnjacima. Zabranjena je prisutnost kukuruzne silaže, travne silaže, baliranog krmiva i sveg ostalog siliranog krmiva.

U razdoblju raspoloživosti trave, osim kada klimatski uvjeti to ne dopuštaju, osnovni obrok mliječnog stada sastoji se uglavnom od svježe trave u najkraćem kumulativnom godišnjem trajanju od 120 dana. Tijekom tog razdoblja, unos krmiva uz obrok svježe trave ne smije iznositi više od 3 kg suhe tvari po danu i po mliječnoj kravi, prosječno u stadu i u razdoblju ispaše.

Dodavanje dodataka ishrani osnovnom obroku ograničuje se na 6 kg po kravi u laktaciji i po danu, prosječno za sve mliječne krave u laktaciji i u godini. Podrijetlo dodataka ishrani sa zemljopisnog područja nije propisano, s obzirom na to da na tom području nema dovoljno poljoprivrednih resursa.

U ishrani životinja dopušta se isključivo bilje, suproizvodi i dodatci ishrani koji ne potječu od genetski modificiranih proizvoda.

U dodatcima ishrani mliječnog stada dopuštaju se isključivo sirovine i aditivi navedeni na pozitivnom popisu.

Sir „Laguiole” proizvodi se isključivo od sirovog i punomasnog kravljeg mlijeka, koje nije normirano u pogledu bjelančevina i masnih tvari. Zabranjena je bilo kakva fizička obrada.

Mlijeko koje se upotrebljava za proizvodnju sira „Laguiole” mora potjecati samo od mliječnih stada koja čine krave francuske pasmine *simmental* (pasminski tip 35) ili pasmine *aubrac* (pasminski tip 14) ili krave s rodovnicima nastale križanjem tih dviju pasmina. Za potonje, nakon prve generacije, dopušteno je da samo krave nastale križanjem s mužjakom pasmine *aubrac* (pasminski tip 14) budu dio mliječnog stada.

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

Proizvodnja mlijeka, njegova prerada te dozrijevanje sira moraju se provesti na zemljopisnom području.

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

Zabranjuje se stavljanje ribanog sira „Laguiole” na tržište.

Sir „Laguiole” može se prodavati u komadima. Na sirevima koji se prodaju nakon pretpakiranja obvezno mora ostati dio kore karakteristične za oznaku, osim u slučaju pojedinačnih komada mase manje od 70 g.

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

Etiketa sireva sadržava:

— naziv oznake izvornosti ispisan slovima veličine najmanje dvije trećine veličine najvećih slova na etiketi,

— oznaku ZOI Europske unije.

Upotreba riječi „buron” (pastirska koliba) dopušta se u označivanju, oglašavanju, na računima ili vrijednosnicama pod sljedećim uvjetima: riječ „buron” odnosi se samo na sireve proizvedene od mlijeka samo jednog stada koje se muze u razdoblju sezonske ispaše (od 25. svibnja do 13. listopada) i koje tijekom tog razdoblja pase na travnjacima nadmorske visine iznad 1 000 m. Kako bi se taj pojam mogao upotrebljavati, sirevi se moraju proizvoditi od mlijeka samo jednog stada po pogonu u objektima koji se upotrebljavaju kao sirane te su izgrađeni na tom području visinskih pašnjaka. Ne dopuštaju se pokretni ili lagani objekti poput daščanih zaklona.

Etiketa se može zamijeniti izravnim otiskom na kori sira ili stavljanjem prethodno otisnute sirne marame izravno na koru.

Identifikacija proizvoda moguća je i otiskivanjem reljefnog žiga na kojem su prikazani bik iz Laguiole i riječ „Laguiole” te otiskivanjem identifikacijske oznake na sir.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje obuhvaća sljedeće kantone, općine ili dijelove općina:

Departman Aveyron:

Kantoni Laguiole, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Chély-d'Aubrac, Sainte-Geneviève-sur-Argence.

Općine d'Aurelle-Verlac, Castelnau-de-Mandailles, Le Cayrol, Coubisou, Entraygues-sur-Truyère (desna obala rijeke Lot i lijeva obala rijeke Truyère uzvodno od ušća rijeka Lot i Truyère), Espalion (desna obala rijeke Lot), Estaing, Le Nayrac, Pomayrols, Prades-d'Aubrac, Saint-Côme-d'Olt (desna obala rijeke Lot), Saint-Geniez-d'Olt (desna obala rijeke Lot), Saint-Laurent-d'Olt (desna obala rijeke Lot), Sainte-Eulalie-d'Olt (desna obala rijeke Lot).

Departman Cantal:

Kanton Chaudes-Aigues.

Departman Lozère:

Kanton Nasbinals

Općine Aumont-Aubrac, Banassac (desna obala rijeke Lot), Les Bessons, Brion, Canilhac (desna obala rijeke Lot), Chauchailles, La Chaze-de-Peyre, La Fage-Montivernoux, La Fage-Saint-Julien, Fau-de-Peyre, Fournels, Les Hermaux, Noalhac, Saint-Germain-du-Teil, Saint-Laurent-de-Muret, Saint-Laurent-de-Veyrès, Saint-Pierre-de-Nogaret, Sainte-Colombe-de-Peyre, Les Salces, Termes, Trélans.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

5.1. Posebnosti zemljopisnog područja

Prirodni čimbenici

Zemljopisno područje ima posebna svojstva povezana s vrstom tla, klimom, nadmorskom visinom i prirodnom reljefnom granicom. Tla su bazaltna ili granitna. Oprečna i oštra klima rezultat je međudjelovanja kontinentalnih i planinskih utjecaja regije Auvergne, koji su uzrok dugih, hladnih, vjetrovitih i često snježnih zima te utjecaja s juga Francuske koji donose toplinu te obilne i nagle padaline. U unutrašnjosti područja, gorje Aubrac predstavlja homogenu cjelinu prosječne nadmorske visine od 1 000 m. Zemljopisno je područje na zapadu i na jugu prirodno omeđeno rijekama Truyère i Lot. Zahvaljujući kombinaciji tla, klime i nadmorske visine pašnjaci imaju iznimna svojstva te posebno bogatu, aromatičnu i obilnu floru. Ondje ima mnogo više nego drugdje karakterističnog bilja bogatog aromatskim molekulama (terpenima) kao što su štitarke poput mirišljavog štrbca (*Meum athamanticum*), iglica (*Geranium sylvaticum*) i usnača (*Prunella grandiflora*, *Thymus*).

Ljudski čimbenici

Sir se u toj regiji proizvodi od davnina. Od 12. stoljeća redovnici opatija u Aubracu i Bonnevalu utvrdili su pravila proizvodnje sira „Laguiole” kako bi se ljetna proizvodnja mlijeka sačuvala za zimsku prehranu hodočasnika, a ta su pravila preuzeli okolni farmeri. Poljoprivrednici s planina udružili su se 1897. u udruženje za prodaju koje je 1939. postalo udruženje za zaštitu što je 1961. dovelo do priznavanja oznake izvornosti.

Sir „Laguiole” se i danas proizvodi od sirovog i punomasnog mlijeka koje potječe od krava francuske pasmine *simmental* ili pasmine *aubrac* koje su prilagođene uvjetima okoliša na zemljopisnom području (srednje visoko gorje) te se uglavnom hrane vegetacijom s pašnjaka i sijenom proizvedenim na zemljopisnom području, bez siliranog krmiva i s ograničenim dodatcima ishrani. Genetskim odabirom među tim pasminama omogućen je rast udjela bjelančevina u mlijeku nauštrb masne tvari kako bi se dobilo mlijeko pogodno za proizvodnju sira. Tome pridonosi i ishrana u kojoj je zabranjeno krmivu dodavati kukuruz kojim se povećava sadržaj masne tvari u mlijeku.

Sir „Laguiole” nastaje dugotrajnim dozrijevanjem u hladnom (od 6 do 12 C) i vlažnom podrumu, a uspješnost dozrijevanja ovisi osobito o posebnoj tehnici proizvodnje (među ostalim dvostruko cijedenje u preši za sir i tijekom stavljanja u kalup kako bi se povećala suha tvar) i o redovitim postupcima obrade (utrlljavanje i okretanje), koji su zajamčeni znanjem i umijećem koji su se održali na zemljopisnom području.

5.2. Posebnosti proizvoda

„Laguiole” je sir od sirovog i punomasnog mlijeka, velikog formata (20 do 50 kg). Njegovo prešano nekuhanu tijesto ima visok udjel suhe tvari od najmanje 58 %. Dozrijeva tijekom najmanje četiri mjeseca.

Njegov mliječni okus umjeren je do intezivan, ovisno o stupnju dozrijevanja, uravnotežen, s posebnim svojstvom koje se odražava u primjesama koje se kreću od svježeg sijena do suhog lješnjaka te se dugo zadržava u ustima.

5.3. Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)

Proizvodnja mlijeka na zemljopisnom području sira „Laguiole” prvotno je bila izrazito sezonska. Naime, mlijeko se moglo prikupljati u razdoblju dojenja teleta samo kada je zahvaljujući prirodnoj plodnosti tla na zemljopisnom području flora bila obilna i zadovoljavala potrebe životinja. Kako bi se mlijeko očuvalo i kako bi se omogućila kasnija upotreba toga mlijeka, uzgajivači na tom zemljopisnom području proizvodili su veliki sir koji može dugo stajati, tj. sir „Laguiole”.

Budući da se taj sir proizvodi od punomasnog mlijeka, njegova je sposobnost čuvanja povezana s uvjetima proizvodnje mlijeka i prerade kojima se daje prednost mlijeku pogodnom za proizvodnju sira, bogatom bjelančevinama, ali s ograničenim masnim tvarima, što pogoduje intenzivnom cijedenju u preši za sir i u preši nakon stavljanja u kalup, čime se omogućuje dobivanje prešanog nekuhanog tijesta s visokim udjelom suhe tvari.

Mliječne krave francuske pasmine *simmental* i pasmine *aubrac* posebno su dobro prilagođene uvjetima okoliša zemljopisnog područja. Zahvaljujući njihovoj otpornosti, sirarski se potencijal zemljopisnog područja može posve ostvariti, a krave istodobno podnose ograničenja duge i oštre zime. Krmivo kojim se hrane bogato je aromatičnim biljem koje daje miris mlijeku te posljedično i siru „Laguiole” koji se od tog mlijeka proizvodi.

Proizvodnja upotrebom sirovog mlijeka i dugo dozrijevanje na niskoj temperaturi dovode do posebnosti sira „Laguiole” povezane s mliječnom florom sirovog i punomasnog mlijeka.

Upućivanje na objavu specifikacije

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-b80edb90-e691-4605-8645-79027fbd424b/telechargement

^(?) Vidjeti bilješku 1.