

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva za odobrenje izmjene specifikacije proizvoda koja nije manja 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

(2022/C 349/07)

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

ZAHTJEV ZA ODOBRENJE IZMJENE KOJA NIJE MANJA U SPECIFIKACIJI 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.

„Salers”

EU br.: PDO-FR-0134-AM02 – 3.8.2021.

ZOI (X) ZOZP ()

1. Skupina koja podnosi zahtjev i legitiman interes

Comité Interprofessionnel des Fromages produits dans le département du Cantal et de ceux produits dans l'aire géographique de l'appellation d'origine „Cantal” (CIF) (Međustrukovni odbor za sireve proizvedene u departmanu Cantal i za sireve proizvedene na zemljopisnom području oznake izvornosti „Cantal” (CIF))

Adresa: 52 avenue des Pupilles de la Nation – BP 124 – 15001 Aurillac cedex

Tel. +33 471483994

E-pošta: info@aop-cantal.com

Skupina se sastoji od poljoprivrednika proizvođača i sirara zaduženih za dozrijevanje sira i stoga ima legitimni interes za podnošenje zahtjeva za 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

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

- Metoda proizvodnje
- Povezanost
- Označivanje
- Ostalo: podaci nadležnog tijela države članice i skupine koja podnosi zahtjev, kontrolno tijelo, nacionalni zahtjevi

4. Vrsta izmjene

- 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. Izmjene

5.1. Izmjene koje utječu na ključne elemente

Rubrika „Opis proizvoda”

Minimalna količina masne tvari na 100 grama sira u potpuno isušenom proizvodu smanjena je s 45 grama (prijajšnja odredba) na 44 grama. Minimalna težina sira smanjena je s 35 kilograma (prijajšnja odredba) na 30 kilograma. Te izmjene, koje su zabilježene u Uredbi Komisije (EZ) br. 828/2003 od 14. svibnja 2003 ⁽²⁾., uključene su u specifikaciju proizvoda i u točku 3.2. jedinstvenog dokumenta.

Radi točnijeg opisa izgleda sira „Salers”, upućivanje na ujednačenost i glatkoću (prijajšnja odredba) u specifikaciji proizvoda zamijenjeno je upućivanjem na mrežastu teksturu karakterističnu za usitnjenu i zbijenu sirnu grudu.

Upućivanje na promjenu boje kore sira „*koja od sivo-bijele postaje oker, prošarana crvenim i narančastim plijesnima*” (prijajšnja odredba) u specifikaciji proizvoda zamijenjeno je upućivanjem na boju kore koja je „*zlatna do oker i koja može biti prirodno prošarana crvenim, narančastim i žutim plijesnima*”. Tom se izmjenom daje točniji i cjelovitiji opis proizvoda kakav se stavlja u prodaju.

Organoleptički opis u specifikaciji proizvoda dopunjen je dodatkom kriterija kojim se opisuje kora („bubuljičasta”, odnosno prošarana malim, nejednako raspoređenim oblim zadebljanjima) i opisom bogatih i raznolikih aroma sira „Salers”. „Bubuljičast” izgled kore karakteristična je vizualna identifikacijska oznaka sira „Salers”. Arome sira „Salers” utvrđene su degustacijama i studijama senzorske analize. Odražavaju cvjetnu raznolikost livada, mikrobiološko bogatstvo svake drvene kace te karakteristično poljoprivredno znanje i iskustvo svakog proizvođača i zahvaljujući tome svaki je sir „Salers” jedinstven.

Odredbe koje proizlaze iz te tri izmjene uvode se u točku 3.2. jedinstvenog dokumenta.

U specifikaciju proizvoda i točku 3.5. jedinstvenog dokumenta dodaje se da pretpakirani komadi sira obavezno moraju sadržavati dio kore. Na taj se način jamči prisutnost karakterističnog vizualnog elementa oznake izvornosti na pretpakiranim proizvodima koji se prodaju narezani na komade.

Rubrika „Zemljopisno područje”

Granice zemljopisnog područja smanjene su te ono više ne obuhvaća cijeli departman Cantal i susjedne kantone određenih susjednih departmana (prijajšnja odredba), nego samo dio departmana Cantal te nekoliko kantona i općina susjednih departmana. Ta izmjena, koja je zabilježena u Uredbi Komisije (EZ) br. 828/2003, uključena je u specifikaciju proizvoda u obliku popisa općina ili dijelova općina koji je ažuriran na administrativnoj osnovi iz 2020. Navedena je izmjena uključena i u točku 4. jedinstvenog dokumenta.

⁽²⁾ SL L 120, 15.5.2003., str. 3.

5.2. Izmjene koje ne utječu na ključne elemente

Rubrika „Opis proizvoda”

U specifikaciju proizvoda dodaje se da se sir „Salers” proizvodi od sirovog i punomasnog kravljeg mlijeka (koje nije standardizirano u pogledu masne tvari i proteina). Proizvodnja od sirovog mlijeka već je bila uvjet proizvodnje u specifikaciji proizvoda na snazi, no sada je navedena i u opisu proizvoda jer je to važan element posebnosti sira „Salers”. Ta je odredba uvedena i u točki 3.3. jedinstvenog dokumenta.

U specifikaciju proizvoda dodaje se da je tijesto sira „Salers” tvrdo. Navod o siru blago zaobljenog ruba zamijenjen je navodom o siru koji s obje strane ima blago zadebljanje. Dodaje se i da se težina sira određuje nakon minimalnog razdoblja zrenja u trajanju od tri mjeseca od dana stavljanja u kalupe. Dodaje se minimalan udio suhe tvari (58 %). Svim tim izmjenama specifikacije proizvoda daje se točniji i cjelovitiji opis proizvoda koji je koristan za kontrolu. Odredbe koje proizlaze iz tih izmjena uvode se u točku 3.2. jedinstvenog dokumenta.

U specifikaciji proizvoda briše se navod o promjeru sira. Smatralo se poželjnim utvrditi dimenziju kalupa u rubrici specifikacije proizvoda koja se odnosi na metodu proizvodnje. Te odredbe nisu uključene u jedinstveni dokument.

U specifikaciji proizvoda briše se upućivanje na krem boju tijesta jer je navod o rasponu boja od boje bjelokosti do slamnato žute boje, koji se već nalazi u specifikaciji proizvoda, dovoljan za opis proizvoda. Pojašnjenje boje tijesta koja može biti boje bjelokosti do slamnato žute boje dodaje se u točku 3.2. jedinstvenog dokumenta.

Rubrika „Dokaz o podrijetlu”

Nakon nacionalnih zakonodavnih i regulatornih promjena u specifikaciju proizvoda dodani su različiti odlomci u svrhu opisivanja obveza podnošenja izjava subjekata i registara koje treba popunjavati, kao i pravila za kontrolu i identifikaciju proizvoda. Te su informacije korisne za kontrolu usklađenosti sa specifikacijom proizvoda i sljedivosti proizvodâ. Te izmjene nisu uključene u jedinstveni dokument.

Brišu se pravila za identifikaciju sira navedena u poglavlju „Označivanje” u specifikaciji proizvoda na snazi te su ona u poglavlju specifikacije proizvoda „Dokaz da proizvod potječe iz zemljopisnog područja” zamijenjena informacijom o identifikaciji sira na temelju identifikacijske oznake koja se stavlja tijekom postupka stavljanja u kalupe i koja je utvrđena nacionalnim propisima. Ti su propisi dostupni svim subjektima te se u njima jasno opisuju sastavni dijelovi identifikacijske oznake i informacije koje ona mora sadržavati. Dodaje se i da se dan stavljanja u kalupe (predstavljen datumom u godini) navodi na svakom siru jer je ta informacija korisna za sljedivost i praćenje proizvoda.

Odredbe koje se odnose na reljefne žigove kojima se sirevi identificiraju i koje su Uredbom Komisije (EZ) br. 828/2003 uvedene u poglavlje „Označivanje” premještaju se u poglavlje specifikacije proizvoda „Dokaz da proizvod potječe iz zemljopisnog područja” te se nadopunjuju kako bi se navelo da se različiti žigovi utiskuju na sir u trenutku stavljanja u kalupe i da se slike glave Salers krave, kad je riječ o sirevima koji se proizvode od mlijeka dobivenog isključivo od krava pasmine Salers, u trenutku stavljanja na tržište stave jastučićem za tintu ili sirnom maramom. Dodaju se i dimenzije i raspored slika glave Salers krave. Ta su pojašnjenja korisna za kontrolu i omogućuju ujednačeno predstavljanje proizvodâ.

U točku 3.6. jedinstvenog dokumenta koja se odnosi na označivanje dodaju se odlomci o identifikaciji sireva na temelju identifikacijske oznake, reljefnog žiga na kojem se dvaput navodi naziv oznake i, za sireve proizvedene isključivo od mlijeka dobivenog od krava pasmine Salers, žiga s natpisom „tradition salers” i slikom glave Salers krave. U istoj točki jedinstvenog dokumenta uvodi se i mogućnost da se na sireve stavlja žig s natpisom „Poljoprivredno gospodarstvo...”.

U specifikaciju proizvoda uvedena su i pravila za dodjelu i oduzimanje identifikacijskih oznaka i žigova kako bi se osigurala njihova ispravna upotreba. Tim se pravilima predviđa da se identifikacijske oznake i žigovi dodjeljuju svim proizvođačima koji poštuju specifikaciju proizvoda te oduzimaju ako je proizvođaču oduzeto ili obustavljeno odobrenje ili ako je sir deklasificiran. Ta izmjena nije uključena u jedinstveni dokument.

Rubrika „Metoda proizvodnje”

Specifikacija proizvoda sadržava brojne točke u vezi s metodom proizvodnje radi boljeg opisivanja uvjeta proizvodnje mlijeka i prerade sira „Salers”, poštujući pritom tradicionalne prakse.

Podrubrika „Proizvodnja mlijeka”

Odredba kojom se navodi da se sir „Salers” proizvodi u razdoblju od 15. travnja do 15. studenoga te kada su životinje na ispaši uvedena je Uredbom Komisije (EZ) br. 828/2003 i nadopunjena u specifikaciji proizvoda navodom da se sir „Salers” proizvodi na poljoprivrednom gospodarstvu na kojem je proizvedeno i mlijeko. Ta odredba zamjenjuje upućivanje na poljoprivrednu proizvodnju u pastirskim kolibama isključivo u razdoblju od 1. svibnja do 31. listopada koje se navodi u poglavlju „Povezanost sa zemljopisnim područjem” u specifikaciji proizvoda na snazi. Pastirske kolibe, tradicionalna mjesta proizvodnje tijekom razdoblja ljetne ispaše, postupno su napuštene zbog promjene struktura gospodarstva i njihove modernizacije. Ta izmjena nije uključena u jedinstveni dokument.

Upućivanje koje treba uzeti u obzir pri utvrđivanju stada sa samo jednog gospodarstva, odnosno jedinstveni identifikacijski broj koji dodjeljuje institucija departmana nadležna za uzgoj, dodaje se u specifikaciju proizvoda radi lakše kontrole. Ta izmjena nije uključena u jedinstveni dokument.

Pravila u pogledu ishrane mliječnih krava u specifikaciji proizvoda dopunjena su navođenjem sastava osnovnog obroka mliječnih krava (isključivo svježa trava koju krave pasu na zemljopisnom području) i ograničavanjem dodatka obroku na 25 % unesene suhe tvari. Te su odredbe uvedene u točku 3.3. jedinstvenog dokumenta. Tim se pravilima osigurava da najmanje tri četvrtine ishrane mliječnih krava potječu iz zemljopisnog područja. Moguće je da neki dodaci ishrani ne potječu iz zemljopisnog područja zbog reljefa, klimatskih uvjeta i nadmorske visine koji onemogućuju njihov uzgoj.

Nadalje, hrana dopuštena kao dodatak osnovnom obroku mliječnih krava utvrđena je na pozitivnom popisu u specifikaciji proizvoda, čime se omogućuju bolje upravljanje takvom ishranom, osiguravanje njezine opskrbe i kontrola. Upućivanje na taj pozitivan popis uvedeno je u točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Podrubrika „Prerada sira”

Budući da se sir sa ZOI-jem „Salers” proizvodi isključivo na poljoprivrednom gospodarstvu, u specifikaciju proizvoda dodaje se zabrana udruživanja poljoprivrednih gospodarstava u proizvodni pogon kako bi se dodatno istaknula činjenica da se sir proizvodi na poljoprivrednom gospodarstvu na kojem se upotrebljavaju tradicionalna znanja i iskustvo proizvodnje sireva s tim ZOI-jem. Ta izmjena nije uključena u jedinstveni dokument.

Obveza proizvodnje od punomasnog mlijeka u specifikaciji proizvoda dopunjena je pojašnjenjem da mlijeko „*nije standardizirano u pogledu masne tvari i proteina*” kako bi se zajamčilo da se ne provode postupci standardizacije mlijeka. Odredba koja proizlazi iz te izmjene uključena je u točku 3.3. jedinstvenog dokumenta.

Obveza izravnog prijema mlijeka u kacu (drvenu posudu, suženu prema dnu ili cilindričnu, različitih kapaciteta) tijekom mužnje uvedena je u specifikaciju proizvoda kako bi se formalizirale tradicionalne prakse i zajamčilo njihovo održavanje. Kaca je tradicionalna posuda kojom se osigurava da se mlijeko ne hladi prebrzo i previše, čime se jamči dobra temperatura za grušanje. Osim toga, njome se osigurava prirodna inokulacija mlijeka. Ta izmjena nije uključena u jedinstveni dokument.

Nekoliko je odredbi uvedeno u specifikaciju proizvoda radi utvrđivanja tretiranja i uporabe aditiva za sireve u skladu s trenutačnim praksama: pozitivan popis sastojaka ili pomoćnih proizvodnih sredstava ili aditiva dopuštenih u mlijeku i tijekom proizvodnje, zabrana koncentriranja mlijeka prije zgrušavanja djelomičnim uklanjanjem vodenastog dijela,

zabrana čuvanja mliječnih sirovina, proizvoda u pripremi, grušā ili svježeg sira na temperaturi nižoj od 0 C, zabrana čuvanja svježih sireva u promijenjenim atmosferskim uvjetima. Cilj je tih pojašnjenja izbjeći da se budućim neutvrđenim praksama dovode u pitanje svojstva sira „Salers”. Te izmjene nisu uključene u jedinstveni dokument.

U specifikaciju proizvoda uveden je detaljan opis postupaka proizvodnje sira „Salers” (kako su popisani u Uredbi Komisije (EZ) br. 828/2003) kojim se zamjenjuje sažeta definicija navedena u specifikaciji proizvoda na snazi. Tako su opisani sljedeći postupci: podsirivanje u kaci (raspon temperature, isključiva upotreba sirila, vrijeme grušanja), rezanje i skupljanje grušā (vrijeme, metoda, alati, svrha), početno prešanje (metoda, alati, svrha), kiseljenje i zrenje (trajanje, svrha), usitnjavanje i soljenje sirne grude (metoda, udio soli, trajanje, svrha), stavljanje u kalupe (metoda, konstrukcija i dimenzije kalupa), prešanje (alati, trajanje, metoda). Utvrđivanjem tih postupaka omogućuje se očuvanje kvalitete sireva te znanja i umijeća sirara. Uvedenim se pojašnjenjima ne mijenja način proizvodnje, već se daje njegov točniji opis i osigurava bilježenje tradicionalnih praksi. Te izmjene nisu uključene u jedinstveni dokument.

Podrubrika „Zrenje”

U specifikaciju proizvoda dodaje se da se minimalno razdoblje zrenja računa od dana stavljanja u kalupe. To je pojašnjenje korisno za kontrolu. Navedeno je i u točki 3.2. jedinstvenog dokumenta.

Uvjeti u pogledu temperature, relativne vlažnosti i njege tijekom razdoblja zrenja (redovito okretanje i brisanje), zabilježeni u Uredbi Komisije (EZ) br. 828/2003, uključeni su u specifikaciju proizvoda. Ti uvjeti nisu uključeni u jedinstveni dokument.

Kao i za podrubriku koja se odnosi na preradu sira, u specifikaciju proizvoda uvedena je odredba radi utvrđivanja tretiranja i uporabe aditiva za sireve u skladu s trenutačnim praksama: riječ je o zabrani čuvanja sireva u procesu zrenja u promijenjenim atmosferskim uvjetima. Ta izmjena nije uključena u jedinstveni dokument.

Rubrika „Povezanost”

Rubrika „Povezanost sa zemljopisnim područjem” u specifikaciji proizvoda u cijelosti je izmijenjena i zamjenjuje rubrike „Povijest” i „Povezanost sa zemljopisnim područjem” u specifikaciji proizvoda na snazi kako bi se jasnije istaknula povezanost sira „Salers” s njegovim zemljopisnim područjem, a da se pritom ta povezanost u suštini ne mijenja. Tim se isticanjem osobito naglašava proizvodnja sira tijekom razdoblja ispaše krava na pašnjacima uglavnom vulkanskih područja, od sirovog mlijeka s gospodarstva, pomoću posebnih alata i prema tradicionalnim metodama. Upućivanje na proizvodnju u pastirskim kolibama stavljeno je isključivo u povijesni kontekst.

Novi tekst o povezanosti naveden u specifikaciji proizvoda uključen je u točku 5. jedinstvenog dokumenta.

Rubrika „Označivanje”

U specifikaciju proizvoda dodaje se minimalna veličina naziva oznake izvornosti pri označivanju kako bi je potrošač odmah mogao prepoznati. U istu se svrhu u specifikaciju proizvoda dodaje i da su naziv oznake izvornosti i oznaka ZOI-ja Europske unije u istom vidnom polju. Te su odredbe uvedene u točku 3.6. jedinstvenog dokumenta.

U specifikaciju proizvoda i točku 3.6. jedinstvenog dokumenta dodaje se odlomak kojim se zabranjuje uporaba pridjevaka ili druge oznake uz naziv oznake izvornosti pri označivanju, oglašavanju, na računima ili trgovačkim dokumentima, uz izuzetak posebnih robnih ili proizvodnih marki i natpisa „tradition salers”, kako bi se izbjegle izmišljene tvrdnje koje mogu dovesti potrošača u zabludu.

5.3. Uredničke izmjene

U rubrici specifikacije proizvoda „Nadležno tijelo države članice” ažurirani su podaci nadležnog tijela.

U rubrici specifikacije proizvoda „Skupina koja podnosi zahtjev” ažurirani su podaci i sastav skupine.

Te informacije nisu uključene u jedinstveni dokument.

U rubriku specifikacije proizvoda „Zemljopisno područje” i točku 3.4. jedinstvenog dokumenta dodaje se popis svih postupaka koji se provode na zemljopisnom području.

U rubriku specifikacije proizvoda „Zemljopisno područje” dodaje se datum razgraničenja zemljopisnog područja (15. lipnja 1999.). Dodani popis općina zemljopisnog područja utvrđen je na temelju službenog zemljopisnog šifrnika iz 2020. Dodaje se da su kartografski dokumenti koji se odnose na zemljopisno područje dostupni na internetskim stranicama INAO-a. Te izmjene nisu uključene u jedinstveni dokument.

U rubrici specifikacije proizvoda „Upućivanja na kontrolno tijelo” uklonjeno je upućivanje na postupke za dobivanje odobrenja za mliječne proizvode jer više nisu relevantni. To je upućivanje zamijenjeno informacijama o nacionalnim tijelima nadležnima za kontrolu. Te odredbe nisu uključene u jedinstveni dokument.

U rubrici specifikacije proizvoda „Označavanje” uklonjena su upućivanja na logotip i akronim „INAO” jer više nisu relevantna. Ona nisu uključena u jedinstveni dokument.

U rubrici specifikacije proizvoda „Nacionalni zahtjevi” uklonjeno je upućivanje na nacionalnu odluku koja se odnosi na kontroliranu oznaku izvornosti te je dodana tablica glavnih točaka koje treba kontrolirati, njihovih referentnih vrijednosti i metode njihove ocjene. Te odredbe nisu uključene u jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Salers”

EU br.: PDO-FR-0134-AM02 – 3.8.2021.

ZOI (X) ZOZP ()

1. Naziv

„Salers”

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.

Sir „Salers” proizvodi se od kravljeg mlijeka te je tvrdog, tlačenog i nekuhanog tijesta.

Cilindričnog je oblika, s blagim zadebljanjem s obje strane, težine od 30 do 50 kilograma nakon minimalnog razdoblja zrenja od tri mjeseca od dana stavljanja u kalupe.

Tijesto je boje bjelokosti do slamnato žute boje. Tekstura mu je mrežasta, karakteristična za nakupinu usitnjene i zbijene sirne grude.

Kora mu je suha, bubuljičasta, zlatne do oker boje, koja može biti prirodno prošarana crvenim, narančastim i žutim plijesnima.

Sir „Salers” odlikuje se bogatstvom i velikom raznolikošću aroma, s izrazitom mliječnom notom (maslaca, fermentiranog vrhnja), biljnom notom (češnjaka, trave, sijena) i voćnom notom (agruma, oraha, lješnjaka).

Sadržava najmanje 44 grama masne tvari na 100 grama sira u potpuno isušenom proizvodu. Ukupna težina suhe tvari ne smije biti manja od 58 grama na 100 grama zrelog sira.

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

Osnovni obrok u ishrani mliječnih krava potječe iz zemljopisnog područja i sastoji se isključivo od svježe trave koju krave pasu.

Dodatak osnovnom obroku u ishrani mliječnih krava ograničen je na 25 % unesene suhe tvari. Dopuštene su jedino sirovine navedene na pozitivnom popisu.

Tim se odredbama jamči da najmanje tri četvrtine ishrane mliječnih krava potječu iz zemljopisnog područja. Moguće je da neki dodaci ishrani ne potječu iz zemljopisnog područja zbog reljefa, klimatskih uvjeta i nadmorske visine koji onemogućuju njihov uzgoj.

Sirevi se proizvode isključivo od sirovog punomasnog kravljeg mlijeka, koje nije standardizirano u pogledu masne tvari i proteina.

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

Proizvodnja mlijeka te proizvodnja i zrenje sira provode se na zemljopisnom području.

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

Na komadima sira koji se prodaju nakon pretpakiranja mora ostati dio kore karakteristične za oznaku.

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

Osim obveznih oznaka predviđenih propisima o označivanju i prezentiranju prehrambenih proizvoda, etiketa za sireve s oznakom izvornosti „Salers” u istom vidnom polju sadržava:

- naziv oznake izvornosti ispisan slovima koja smiju biti najviše za trećinu manja od najvećih slova na etiketi,
- oznaku ZOI-ja Europske unije.

Identifikacija sireva osigurava se identifikacijskom oznakom koja se stavlja na sir i reljefnim žigom na jednoj plohi sira na kojem se dvaput navodi naziv oznake. Nadalje, svi sirevi mogu imati reljefni žig s natpisom „Poljoprivredno gospodarstvo...” na jednoj plohi sira.

Sirevi „Salers” proizvedeni od mlijeka krava iz stada u kojem su samo krave pasmine Salers nose i reljefni žig s natpisom „tradition salers” te slike glave Salers krave na jednoj strani sira.

Neovisno o propisanim oznakama koje se stavljaju na sve sireve, pri označivanju, oglašavanju, na računima i trgovačkim dokumentima uz navedenu oznaku izvornosti zabranjeno je navođenje pridjevaka i drugih oznaka uz izuzetak:

- posebnih robnih ili proizvodnih marki,
- natpisa „tradition salers”.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Departman Aveyron

Općine obuhvaćene u cijelosti: Brommat, Lacroix-Barrez, Mur-de-Barrez, Taussac, Thérondels.

Departman Cantal

Kantoni obuhvaćeni u cijelosti: Mauriac, Murat, Naucelles, Riom-ès-Montagnes.

Općine obuhvaćene u cijelosti: Arches, Arnac, Arpajon-sur-Cère, Aurillac, Ayrens, Badailhac, Brezons, Carlat, Cézens, Cros-de-Ronesque, Cussac, Ferrières-Saint-Mary, Giou-de-Mamou, Gourdièges, Jaleyrac, Jou-sous-Monjou, Lacapelle-Barrès, Lascelle, Malbo, Mandailles-Saint-Julien, La Monselie, Le Monteil, Narnhac, Nieudan, Pailherols, Paulhac, Paulhenc, Pierrefort, Polminhac, Raulhac, Saint-Cirgues-de-Jordanne, Saint-Clément, Saint-Étienne-de-Carlat, Saint-Jacques-des-Blats, Saint-Martin-sous-Vigouroux, Saint-Santin-Cantalès, Saint-Simon, Saint-Victor, Sainte-Marie, Sourniac, Thiézac, Valuèjols, Vebret, Velzic, Vézac, Vic-sur-Cère, Yolet, Ytrac.

Djelomično obuhvaćene općine: Mentières (dio B1 br.°122 i 146, dio ZM br.°25, 29, 33 i 40, dio ZP br.°13, 14, 22, 23, 27, 29, 30 i 31, dio ZK br. 3, 40 i 41), Neuvéglise-sur-Truyère (područje delegiranih općina Neuvéglise i Oradour), Saint-Flour (dio AE br.°110, 112–114, 116 i 117, dio AH br. 380), Saint-Mamet-la-Salvetat (dio B2 br.°281, 282 i 286), Vieillespesse (dio C2 br.°100, 102 i 117, dio ZX br. 20), Ydes (dio AP br. 222).

Departman Corrèze

Općina obuhvaćena u cijelosti: Rilhac-Xaintrie.

Djelomično obuhvaćena općina: Pandrignes (dio B3 br.°513, 514, 531, 534–538, 543, 545, 547, 557, 559, 560, 564, 565, 568, 569, 572, 573, 577, 578, 872, 891, 896).

Departman Haute-Loire

Djelomično obuhvaćena općina: Lubilhac (dio E2 br.°277, 289–291, 471, 480, 483, 484, 492, 520, 900).

Departman Puy-de-Dôme

Općine obuhvaćene u cijelosti: Anzat-le-Luguet, Besse-et-Saint-Anastaise, La Bourboule, Chambon-sur-Lac, Chastreix, Compains, Égliseneuve-d'Entraigues, Espinhal, La Godivelle, Laqueuille, Mazoires, Mont-Dore, Murat-le-Quaire, Picherande, Roche-Charles-la-Mayrand, Saint-Alyre-ès-Montagne, Saint-Donat, Saint-Genès-Champespe, Saint-Pierre-Colamine, Saint-Sauves-d'Auvergne, Saint-Victor-la-Rivière, Tauves, La Tour-d'Auvergne, Valbelex.

Djelomično obuhvaćena općina: Sayat (dio AO br.°19, 20, 33 i 226).

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Sir „Salers” odlikuje se velikim bogatstvom aroma povezanim s proizvodnjom tijekom razdoblja ispaše krava na pašnjacima uglavnom vulkanskih područja, od sirovog mlijeka s gospodarstva. Pri proizvodnji se isto tako upotrebljavaju posebni alati (drvena kaca, cjedilo) i tradicionalne metode, kojima se siru „Salers” daju karakteristična tekstura i kora te pridonosi njihovoj sposobnosti čuvanja.

Zemljopisno područje oznake izvornosti „Salers” općenito odgovara planinskom masivu Cantal s najvišim vrhom Plomb du Cantal na 1 855 m. Klima je planinska, vlažna i svježja sa značajnom količinom padalina koja prelazi 1 000 mm godišnje. Tla su uglavnom vulkanskog podrijetla s dobrom sposobnošću zadržavanja vode, što je povoljno za obilan i stalan rast trave od proljeća do jeseni.

Trava uistinu zauzima najveći dio površine poljoprivrednog područja. Vulkanska područja, bogata fosforom, kiselinom, kalijem i magnezijem, zajedno s velikom količinom padalina pridonose razvoju bogatih pašnjaka na kojima spontano raste raznolika, izvorna i aromatična flora, s biljkama kao što su komorač iz Alpa, gospin plašt ili ivanjsko cvijeće.

Sirevi proizvedeni na tom zemljopisnom području bili su poznati već u rimsko doba te su stoljećima oblikovali ruralni život. Sir „Salers” proizvodio se uglavnom tijekom razdoblja ljetne ispaše životinja u pastirskim kolibama, tradicionalnim kamenim građevinama koje su istovremeno služile kao nastambe, proizvodni pogon i podrum, od mlijeka krava koje su se muzle dvaput dnevno i hranile na visinskim pašnjacima bogatima raznolikom florom. Sirevi proizvedeni tijekom razdoblja ljetne ispaše obično su se prodavali ujesen trgovcima u dolinama, koji su ih radi dodatnog zrenja stavljali u svoje podrumce i nakon toga ih prodavali posrednicima koji su ih prevozili u mjesta potrošnje. Proizvodnja sira „Salers” predstavljala je stoga način čuvanja i kasnije upotrebe mlijeka tijekom dugih razdoblja.

Naziv „Salers” priznat je kao oznaka izvornosti odlukom od 21. prosinca 1961.

Načela proizvodnje sira „Salers” na gospodarstvu isključivo tijekom razdoblja ispaše te primjenom tradicionalnih tehnika i alata tijekom vremena su se očuvala.

Stoga se sir „Salers” danas proizvodi na poljoprivrednom gospodarstvu, nakon mužnje krava, od sirovog mlijeka dobivenog iz samo jednog stada, u razdoblju od 15. travnja do 15. studenoga, dok su životinje na ispaši.

Grušanje mlijeka odvija se u drvenoj posudi koja se zove „gerle” (kaca). Gruš se reže i zatim cijedi nekoliko puta pomoću cjedila kako bi se uklonila maksimalna količina sirutke i povećala količina suhe tvari. Dobivena sirna gruda zatim se ostavi nekoliko sati da se zakiseli i sazrije. Nakon toga se usitnjava i soli. Nakon faze zrenja na soli, ručno se stavlja i utiskuje u kalup kako bi se oblikovao sir. Taj sir u kalupu zatim se otprilike dva dana postupno preša i redovito okreće radi ujednačenog sušenja.

Zrenje traje minimalno tri mjeseca od dana stavljanja u kalupe. Ono se odvija u svježim i vlažnim podrumima, gdje se sirevi redovito okreću i brišu.

Sir „Salers” velikog je formata, teži od 30 do 50 kg, ima visoki udio suhe tvari od minimalno 58 %, proizvodi se na gospodarstvu od sirovog mlijeka i dozrijeva minimalno tri mjeseca. Tlačeno i nekuhano tijesto sira ima mrežastu teksturu, a kora bubuljičast izgled.

Tradicionalnim metodama proizvodnje mlijeka te proizvodnje i zrenja sira „Salers”, koje su plod stoljetnih praksi, znanja i iskustva, dobiva se sir koji starenjem razvija bogatstvo i raznolikost aroma, s izrazitim mliječnim, biljnim i voćnim notama.

Svojstva vulkanskih tla zemljopisnog područja popraćena velikom količinom padalina omogućuju obilan i stalan rast trave od proljeća do jeseni. U proizvodnji sira „Salers”, ograničenoj na razdoblje ispaše mliječnih krava, maksimalno se iskorištavaju ti resursi: krave koje se hrane travom koju pasu jedu raznoliku i aromatičnu floru, što doprinosi aromatiziranju mlijeka, a time i sira „Salers” koji se od njega proizvodi.

Upotrebom sirovog mlijeka odmah nakon mužnje čuva se bakterijska mikroflora mlijeka, što isto tako pridonosi bogatstvu aroma sira „Salers”.

Kaca, u kojoj se provode prvi postupci prerade mlijeka do rezanja gruš, ima važnu ulogu u posebnosti sira „Salers” jer drvo od kojeg je izrađena omogućuje mikrobnu ekologiju. Njome se jamči i prirodna inokulacija mlijeka, specifična za svaki proizvodni pogon, što daje sirevima jedinstven okus.

Dugotrajno kiseljenje i sazrijevanje sirne grude pogoduje razvoju mliječnih fermenta prisutnih u mlijeku.

Sušenjem sira cijedenjem sirne grude u cjedilu i konačnim prešanjem u kalupu dobiva se tlačeno i nekuhano tijesto s visokim udjelom suhe tvari, čime se jamči dugoročno čuvanje sira.

Usitnjavanjem sirne grude između dva cijedenja tijestu se daje mrežasta tekstura.

Djelovanjem mikroorganizama i enzima na površini i u unutrašnjosti sira razvija se tijekom zrenja cijeli spektar aroma. Njega osigurana tijekom tog razdoblja omogućuje siru „Salers” da razvije svoju karakterističnu bubuljičastu koru.

Upućivanje na objavu specifikacije

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f9c3c64b-069f-4206-94d4-402bd9601d5e
