

KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO SPRENDIMAS**2019 m. balandžio 3 d.****dėl Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnyje nurodytos produkto specifikacijos reikšmingo pakeitimo patvirtinimo paraiškos paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*****(„Roquefort“ (SKVN))**

(2019/C 133/02)

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų ⁽¹⁾, ypač į jo 50 straipsnio 2 dalies a punktą kartu su 53 straipsnio 2 dalimi,

kadangi:

- (1) Prancūzija pateikė produkto „Roquefort“ (SKVN) specifikacijos reikšmingo pakeitimo paraišką pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 49 straipsnio 4 dalį;
- (2) Komisija pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 50 straipsnį išnagrinėjo tą paraišką ir padarė išvadą, kad ji atitinka tame reglamente nustatytas sąlygas;
- (3) kad būtų galima pateikti pranešimus apie prieštaravimą pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsnį, *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* reikėtų paskelbti Komisijos įgyvendinimo reglamento (ES) Nr. 668/2014 ⁽²⁾ 10 straipsnio 1 dalies pirmoje pastraipoje nurodytą registruoto pavadinimo „Roquefort“ (SKVN) produkto specifikacijos reikšmingo pakeitimo paraišką kartu su iš dalies pakeistu bendroju dokumentu ir nuoroda į atitinkamos produkto specifikacijos paskelbimą,

NUSPRENDĖ:

Vienintelis straipsnis

Įgyvendinimo reglamento (ES) Nr. 668/2014 10 straipsnio 1 dalies pirmoje pastraipoje nurodyta registruoto pavadinimo „Roquefort“ (SKVN) produkto specifikacijos reikšmingo pakeitimo paraiška kartu su iš dalies pakeistu bendroju dokumentu ir nuoroda į atitinkamos produkto specifikacijos paskelbimą yra pateikiami šio sprendimo priede.

Remiantis Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsniu, šio sprendimo paskelbimas *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* suteikia teisę per tris mėnesius nuo paskelbimo dienos paprieštarauti šio straipsnio pirmoje pastraipoje nurodytam pakeitimui.

Priimta Briuselyje 2019 m. balandžio 3 d.

Komisijos vardu

Phil HOGAN

Komisijos narys⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.⁽²⁾ 2014 m. birželio 13 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) Nr. 668/2014, kuriuo nustatomos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų taikymo taisyklės (OL L 179, 2014 6 19, p. 36).

PRIEDAS

PRODUKTO SU SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA ARBA SAUGOMA GEOGRAFINE NUORODA SPECIFIKACIJOS
REIKŠMINGO PAKEITIMO PATVIRTINIMO PARAIŠKA

Pakeitimo patvirtinimo paraiška pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies pirmą pastraipą

„Roquefort“

ES Nr. PDO-FR-0131-AM03 – 2017 10 19

SKVN (X) SGN ()

1. Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas

Confédération Générale des Producteurs de lait de brebis et des industriels de „Roquefort“
Adresas 36 avenue de la République, BP 40348, 12103 Millau cedex, FRANCE

Tel. +33 565592200

Faks. +33 565592208

El. paštas info@roquefort.fr

Grupę sudaro avių pieno gamintojai ir šio pieno perdirbėjai, gaminantys sūrį „Roquefort“, todėl ji turi teisę teikti pakeitimo paraišką.

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Prancūzija

3. Keičiamos produkto specifikacijos dalys

- Produkto pavadinimas
- Produkto aprašymas
- Geografinė vietovė
- Kilmės įrodymas
- Gamybos būdas
- Ryšys su geografine vietove
- Ženklinimas
- Kita: geografinė vietovė, nuorodos, susijusios su kontrolės struktūra, nacionaliniai reikalavimai

4. Pakeitimo (-ų) pobūdis

- Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, kuris nėra laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą
- Produkto su registruota SKVN arba SGN, kurio bendrasis (arba lygiavertis) dokumentas nepaskelbtas, specifikacijos pakeitimas, kuris nėra laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą

5. Pakeitimas (-ai)

— **Dalis „Produkto aprašymas“**

Siekiant patikslinti „Roquefort“ minkštimo aprašymą, sakinyje „Nesuslėgtas ir nekaitintas minkštimas, į kurį pridedama *Penicillium roqueforti* sporų, su drėgna plutele turi...“ įterpiami žodžiai „fermentuotas ir sūdytas“. Šie žodžiai įterpiami ir bendrajame dokumente (3.2 punktas).

Aiškumo dėlei žodžiai „100 gramų sūrio po visiško išdžiovinimo“ pakeičiami žodžiais „100 gramų sausojo ekstrakto“. Padaryti šį pakeitimą prašoma, nes jis atitinka sūriui taikomą riebalų kiekio sausojoje masėje apibrėžtį.

Pataisomas minkštimo pelėsio gijų spalvos aprašymas: žodis „mėlyna“ pakeičiamas žodžiais „žalsvai mėlyna“. Toks apibūdinimas iš tiesų labiau atitinka sūrio „Roquefort“ pelėsio gijų spalvą. Atitinkamai pataisoma ir bendrajame dokumente (3.2 punktą).

Siekiant išvengti dviprasmybių, įterpiama nuostata, kad „sūrių „Roquefort“ leidžiama pjaustyti“. Šis patikslinimas taip pat įterpiamas ir bendrojo dokumento 3.5 punkte.

Kad produkto aprašymas būtų išsamesnis, bendrojo dokumento 3.2 punkte paskelbtos santraukos 4.2 punktą papildomas šiomis galiojančioje specifikacijoje pateiktomis nuostatomis:

- „... turi bent 52 gramus riebalų 100 gramų sausojo ekstrakto“,
- „Tai yra 19–20 centimetrų skersmens cilindras“,
- „Sūris nokinamas ir brandinamas bent 90 dienų nuo jo pagaminimo dienos.“
- **Dalis „Kilmės įrodymas“**

Pastraipa „Visi gamintojai pasirašo tinkamumo deklaraciją, padedančią nustatyti visus veiklos vykdytojus. Ją užregistruoja Nacionalinio kilmės vietos nuorodų instituto tarnyba (NKVNI, pranc. INAO). Veiklos vykdytojai NKVNI turi pateikti registrus ir visus kitus pieno ir sūrio kilmės, kokybei ir gamybos sąlygoms patikrinti reikalingus dokumentus.“ išbraukiama dėl nacionalinių teisės aktų, susijusių su kontrole, pakeitimų.

Vietoj to veiklos vykdytojams nustatomos deklaravimo prievolės. Numatoma:

- identifikavimo deklaracija: siekiant gauti leidimą, kuriuo pripažįstamas jų gebėjimas vykdyti naudojamos kilmės vietos nuorodos specifikacijos reikalavimus,
- išankstinės deklaracijos, kuriomis patvirtinama, kad neketinama vykdyti ar tęsti gamybos,
- specifinės deklaracijos pagal veiklos vykdytojų tipą (gamybos įmonių operatoriai, nokinimo rūšių ir kontroliuojamos temperatūros salių operatoriai ir gamybos nevykdantys kontroliuojamos temperatūros salių operatoriai),
- deklaracijos, reikalingos informacijai apie produktus, skirtus parduoti su kilmės vietos nuoroda, gauti ir šiems produktams stebėti.

Įterpiamas išsamus su pieno gamyba ir surinkimu, sūrių gamyba, gabenimu iš gamybos įmonės į nokinimo rūšių, nokinimu, brandinimu ir sandėliavimu susijusių įrašų, kuriuos veiklos vykdytojai turi padaryti, aprašymas. Tokia informacija naudinga tikrinant, kaip laikomasi produktų specifikacijos ir atsekamumo reikalavimų. Nustatoma bendra įvairiems žurnalams taikoma tvarka: patikslinami dokumentų laikymo terminai ir numatoma galimybė kai kuriuos iš jų suskaitmeninti.

Tikslumo dėlei įterpiama, kad produkto analitinės ir juslinės savybės tikrinamos atliekant tyrimą pakavimo etapu, laikantis kontrolės plane numatytų procedūrų.

Nustatoma produkto identifikavimo tvarka: nurodoma, kad identifikavimo duomenys sūrio išpaude apima gamybos vietos kodą, pagaminimo dieną ir partijos numerį. Toks identifikavimas svarbus produkto atsekamumui užtikrinti.

— **Dalis „Gamybos būdas“**

Skirsnis „Pieno gamyba“

Kaip tolesnių pastraipų įvadas, skirsnio pradžioje įterpiamas sakinyss „Avių pieno gamyba ir tiekimas į gamybos įmones atitinka šias sąlygas“.

— Bandos sudėtis

5 metų laikotarpis nuo 2001 m. sausio 22 d., per kurį bandos sudėtis turi būti pritaikyta prie specifikacijos nuostatų, išbraukiamas, nes jis jau baigėsi. Ši nuostata išbraukiama ir bendrojo dokumento 3.3 punkte pagal paskelbtą santrauką.

Įterpiama pieninės avies apibrėžtis – „bent vienu metų amžiaus gyvūnas“. Šis patikslinimas yra reikalingas siekiant tikrinti, kaip laikomasi pieninėms avims taikomų nuostatų.

— Šėrimas

Nuostatoje, kurioje numatyta, kad „avyms auginamos tradiciniu būdu ir šeriamos žolėmis, pašarais ir grūdais, kurių bent trys ketvirtadaliai sausosios medžiagos turi būti gauta iš geografinės auginimo vietovės“, įterpiami žodžiai „per metus“. Toks atskaitos laikotarpio, kuriam ši nuostata yra taikoma, patikslinimas naudingas kontrolei vykdyti.

Įterpiami šie žodžiai: „sausai arba fermentuoti pašarai daugiausia gaunami ūkyje“ ir „neatsižvelgiant į jų kilmę, už ūkio ribų įsigyti pašarai, grūdai ir pašarų papildai, skirti avims ir atsivestiems ėriukams, išskyrus šiaudus ir miltus, sumaltus iš kito asmens tiekiamų žaliavų ar lygiaverčių būdu, vienai bandai per metus turi neviršyti vidutiniškai 200 kilogramų sausosios medžiagos vienai ūkyje esančiai pieninei aviai.“ Šiomis nuostatomis siekiama kuo geriau užtikrinti avis šeriančių ūkių autonomiją. Jos atitinka geografinėje vietovėje vykdomą tradicinę auginimo sistemą be sezoninio gyvūnų pervarymo į naujas ganyklas. Jomis patvirtinama nuostata, kad bent trys ketvirtadaliai avių pašaro turi būti gauta iš geografinės vietovės. Pacituota nuostata, susijusi su pašarų pirkimu už geografinės vietovės ribų, taip pat įterpiama į bendrojo dokumento 3.3 punktą kartu su pastraipa, kuria paaiškinama, kodėl techniškai neįmanoma užtikrinti, kad visi pašarai būtų gauti tik iš nustatytos geografinės vietovės.

Siekiant kontroliuoti, kaip laikomasi už ūkio ribų perkamų pašarų kiekio apribojimo, įterpiama nuostata, kad „ūkyje esančių pieninių avių skaičius atitinka ėriavimosi metu laikomų avių skaičių“.

Nuostata, kuria numatoma galimybė leisti nukrypti nuo pašarų kilmės reikalavimų, išbraukiama, nes ji nėra tinkama. Todėl sakinyje „Šiai nuostatai Nacionalinio kilmės vietos nuorodų instituto tarnybos gali pritaikyti išimtis sausros, nenumatytų orų permainų ir kitomis išskirtinėmis aplinkybėmis“ išbraukiamas. Dėl tos pačios priežasties nuoroda į nukrypti leidžiančias nuostatas, pateikta paskelbtos santraukos 4.5 punkte, nėra įtraukiama į bendrojo dokumento 3.3 punktą.

Siekiant užtikrinti veiksmingą avių ganyimą, įterpiama nuostata, kad „bent 25 % pagrindinio pašarinių kultūrų ploto turi būti skirta pieninių avių bandai ganyti ir bandai šis plotas turi būti prieinamas“.

Įterpiama, kad „laikymo tvarte laikotarpiu individualią dienos pašaro normą vidutiniškai vienai bandai turi sudaryti bent vienas kilogramas šieno sausosios medžiagos“, nes šienas yra tradicinis pašaras, skirtas pašaro daviniui subalansuoti. Toks papildymas padaromas ir bendrojo dokumento 3.3 punkte.

Įterpiami du avių bandoms šerti draudžiamų pašarų sąrašai.

Pirmasis įterptas draudžiamų pašarų sąrašas yra toks:

„— bet kokie karbamido priedai pašaruose,

— bet kokie saldžiųjų kukurūzų silosai,

— bet kokie senesni nei vienu metų silosai ar pašarai rulonais,

— bet kokie pramoniniai drėgnu būdu laikomi šalutiniai produktai.“

Antrasis produktų, kuriuos draudžiama naudoti „pieninių avių (avių ir ėriukų) bandų pašare ištisus metus“, sąrašas yra toks:

- „— bet kokie gyvūniniai produktai, išskyrus atsivestoms avelėms skirtą žindymo pieną ir pieno pakaitalus,
- bet kokie antibiotikų ir augimą skatinančių medžiagų kategorijoms priklausantys priedai,
- bet kokie per burną vartojamų antibakterinių vaistų premiksai, išskyrus jei jie naudojami atjunkymo laikotarpiu gydant atsivestas avelės,
- bet kokie pašarai, papildyti riebalais, kurie buvo apdoroti siekiant juos apsaugoti nuo suskaidymo prieskrandyje.“

Taip siekiama neleisti naudoti tam tikrų pašarų ir tam tikros praktikos, kad būtų užtikrintas tradicinis kokybiškas avių maitinimas. Be to, siekiant užtikrinti avims tiekiamų pašarų kokybę, įterpiama nuostata, kad „skirstant pašarus turi būti pašalinamas drėgnas bei prastai išlaikytas šienas ir pašarai“ ir kad „pašaras privalo būti renkamas tik optimaliomis oro sąlygomis“.

— Pašarų laikymas

Papildant pirmesnes nuostatas, įterpiamos pašarų laikymo taisyklės, kad būtų užtikrintos geros laikymo sąlygos. Todėl įterpiama ši pastraipa:

„sausieji pašarai ir šiaudai laikomi sausoje ir nuo dirvožemio izoliuotoje vietoje. Siloso duobėje pašarai laikomi ant betonuotos platformos su nuolydžiu, kad būtų galima surinkti nutekėjusį pašarą. Siloso duobės brezentas atnaujinamas kasmet. Jis turi atitikti tinkamą NF standartą. Pašarai gali būti laikomi rulonais ant betonuotos ar stabilizuotos platformos. Taikant tokius drėgno pašarų laikymo būdus būtina naudoti kokius nors siloso priedus.“

— Avidžių įrengimas

Įterpiami šie žodžiai: „Įrengiant avides, turi būti numatytas ne mažesnis kaip 1,5 m² plotas vienai aviai su ėriuku arba 1,2 m² vienai aviai“, siekiant užtikrinti tinkamą gyvūnų švarą ir judėjimą avidėje bei užtikrinti šviesią aplinką.

Skirsnis „Pieno laikymas ir surinkimas“

Įterpiama, kad gamybos įmonėms tiekiamas pienas turi būti „nenugriebtas ir nerūgštus“, siekiant užtikrinti gaminamo pieno grynumą ir kokybę.

Siekiant užkirsti kelią gaminamo pieno užteršimui ir užtikrinti jo kokybę, po dabartinio sakinio „Išfiltruotas pienas laikomas šaltai“ įterpiamos šios sąlygos:

- „Pienas laikomas uždaruose ir šaldomuose induose“,
- „Pieno laikymo temperatūra fermoje ir jį gabenant į perdirbimo įmones turi būti ne didesnė kaip 10 °C.“

Ši temperatūra, kuri yra aukštesnė, nei numatyta Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo IX skirsnio I skyriaus II.B.2 punkte, reikalinga tam, kad būtų išlaikytas natūralus pieno floros, kuri yra naudinga gaminant sūrį „Roquefort“ iš žalio pieno ir kuriai leidimą yra davusi kompetentinga institucija, aktyvumas.

Numatoma galimybė „ilgiausią pieno laikymo trukmę fermoje“ pailginti „iki 38 valandų“ (vietoj 24 valandų) „išskirtiniais atvejais, kai pienas surenkamas itin atokiose kalnuotų vietovių zonose, o individualūs pieno kiekiai yra nedideli.“ Tokiu atveju laikymo temperatūra turi būti „4 °C“, siekiant užtikrinti tinkamą pieno laikymą. Šia nuostata siekiama, kad kilmės vietos nuoroda galėtų naudotis ir smulkieji gamintojai sunkiai pasiekiamose kalnuotose geografinės vietovės zonose, kuriose pieno gamybos tankumas yra mažesnis. Be to, įterpiama nuostata, kad „leidimą taikyti šią ypatingą priemonę suteikia Nacionalinio kilmės vietos nuorodų instituto“, t. y. kompetentingos nacionalinės institucijos, direktorius, kai pareiškėjas pagrindžia savo prašymą ir pateikia tai įrodančius dokumentus. Leidimas taikyti tokią priemonę nedaro poveikio gaminamo pieno kokybei (ypač sveikatos požiūriu), kuri turi atitikti bendruosius teisės aktus.

Skirsnis „Gamyba“

Nuostata „Šie cechai yra nepriklausomi ir neturi jokio tiesioginio sąlyčio su jokia kitu perdirbimo padaliniu, kuris gali būti tame pačiame gamybos objekte, nebent per vamzdžius, per kuriuos galima pašalinti avių pieną, kuris nebeatitinka šios specifikacijos nuostatų“ įterpiama po specifikacijos nuostatos „Tik šias nuostatas atitinkantis pienas gali būti tiekiamas į sūrio „Roquefort“ gamybos įmones“. Dėl didelio avių pieno gamybos sezoniškumo ir perdirbimo priemonių pajėgumų „Roquefort“ gamintojai iš tiesų gali būti priversti šio sūrio gamyboje nepanaudoti dalies avių pieno. Tokiu atveju jis gali būti perdirbtas į kitus avių pieno produktus. Žalias avių pienas gali būti nepanaudotas „Roquefort“ gamyboje ir dėl netinkamai atliekamos analizės, tačiau termiškai apdorojus jį galima panaudoti kitiems avių pieno produktams. Apskaičiuota, kad prieš pačią gamybą gamintojas atmeta apie 30 % savo surinkto pieno, iš kurio gali būti gaminami kiti avių pieno produktai. Šis „Roquefort“ gamyboje nenaudojamas pienas gali būti apdorojamas vietoje, tačiau tik atskiruose perdirbimo padaliniuose, kurie neturi tiesioginio sąlyčio su „Roquefort“ gamybos cechais.

Įterpiama nuostata „Į gamybos objektus ir nokinimo bei brandinimo patalpas, kuriose ruošiamas, gaminamas, nokinamas ir brandinamas sūris „Roquefort“, draudžiama įnešti, jose priimti ir laikyti bet kokios kitos rūšies, išskyrus avių, pieną ir bet kokius kitus sūrių produktus, pagamintus iš ne avių pieno“. Šis reikalavimas laikyti tik avių pieną ir perdirbus tokį pieną gautą sūrį grindžiamas šiais motyvais:

- viena vertus, visiškas uždraudimas laikyti bet kokios kitos rūšies pieną ir sūrių produktus „Roquefort“ gamybos objektuose yra vienintelis būdas užtikrinti, kad gamintojas nesumaišytų pieno ir garantuotų sūrio „Roquefort“ autentiškumą. Kad ir kokia tiksli būtų vėlesnė analizė, rezultatų neįmanoma numatyti, be to, ji apima tik dalį produktų (nes imtis būna ribota ir neišsami), o prevencinis draudimas taikomas visiems gaminamiems sūriams ir užtikrina bet kokio sūrio, kuris gali būti tiekiamas vartoti, autentiškumą,
- kita vertus, „Roquefort“ gaminamas tik iš *Lacaune* veislės avių pieno, atitinkančio SKVN „Roquefort“ specifikaciją. Todėl jo savitumas yra glaudžiai susijęs su šių avių pienu. „Roquefort“ savitumą gamintojai gali neginčijamai garantuoti tik prevenciniu būdu uždrausdami į patalpas, kuriose gaminamas, nokinamas ir brandinamas sūris „Roquefort“, įnešti bet kokį kitokį pieną ir sūrių produktus,
- galiausiai sūris „Roquefort“ gaminamas tik iš žalio avių pieno. Siekiant išlaikyti šios nepatvarios žaliavos grynumą, užkirsti kelią jos denatūravimuisi ir taip garantuoti „Roquefort“ kokybę, labai svarbu, kad sūrio gamybos vietose ir nokinimo bei brandinimo patalpose nebūtų jokios kitos rūšies, išskyrus avių, pieno ir jokių kitų sūrių produktų, pagamintų iš ne avių pieno.

Skirsnis „Nokinimas ir brandinimas“

Įterpiama, kad „sūrio brandinimo etapo temperatūra turi būti ne mažesnė kaip $-5\text{ }^{\circ}\text{C}$ “ (minus penki laipsniai pagal Celsijų). Iš tiesų svarbu apriboti mažiausią temperatūrą salėje, kurioje brandinami sūriai, kad sūrių minkštimo temperatūra būtų sumažinta pakankamai, siekiant sulėtinti, o ne visiškai sustabdyti jų brendimą ir taip užtikrinti lėtą brandinimą. Šiuo etapu toliau vyksta fermentų proteolizės ir lipolizės procesai, būtini tam, kad per ne trumpesnę kaip 90 dienų nuo pagaminimo dienos laikotarpį būtų išgautas sūris su norimomis juslinėmis savybėmis.

— Dalis „Ryšys su geografine vietoje“

Ši dalis perrašoma, siekiant akivaizdžiau parodyti ryšį tarp sūrio „Roquefort“ ir jo geografinės vietovės, šio ryšio iš esmės nepakeičiant. Šis naujas tekstas taip pat susijęs su bendrojo dokumento 5 punktu.

Pabrėžiami su geografine vietoje susiję gamtiniai veiksniai (klimatas, geologinis substratas, dirvožemiai, gamtos reiškiniai, svarbūs formuojantis nokinimo rūšiams ir juos naudojant sūrių gamyboje). Istorinės nuorodos apribojamos tik pagrindiniais įvykiais, liudijančiais labai seną sūrio „Roquefort“ vardą, ir pateikiamos po gamtinių veiksnių aprašymo. Įterpiamas auginimo sistemos, grindžiamos *Lacaune* veislės avių eksploatavimu ir greta ūkio augančių pašarinių augalų naudojimu, specifiškumo aprašymas. Papildant sakinį, susijusį su į sūrį pridamų *Penicillium roqueforti* miltelių ir kultūrų paruošimu, įterpiama informacija apie kitokią gamybos, nokinimo ir brandinimo praktinę patirtį, siekiant išsamiau aprašyti žmogiškuosius veiksnius.

Įterpiamas produkto specifiškumo aprašymas (pelėsinis minkštymas, sūris iš žalio ir nenugriebto avių pieno, nokinamas ir brandinamas bent 90 parų, specialios juslinės savybės).

Priežastinis ryšys tarp geografinės vietovės ypatumų ir produkto specifiškumo aprašomas keliuose pastraipose, kurios įterpiamos vietoj šių pastraipų: „Nokinimas, kuris vykdomas tik natūraliuose Kombalu plokštumos nuogriuvų rūsiose, sūriui „Roquefort“ suteikia, kaip paaiškinta pirmiau, originalų skonį“ ir „Sunkiai prieinama, nederlinga teritorija, Kombalu rūsiai – gamtos dovana plačiuose skurdžios žemės plotuose, kur išgyventi gali tik ištvermingos avys, stiprių, sumanių ir kantrių žmonių, kurie iš kartos į kartą perduodavo savo žinias, atkaklumas ir talentas – visa tai lėmė šio sūrio, kuris it „kalno ir vėjo sūnus atneša ant jūsų stalo dalelę Ruergo sielos“, sėkmę“, taip pat pastraipos „Rokforo sūrio specifiškumą lemia glaudus žmogaus ir gamtos santykis. Ypatingas sūrio savybės lemia pieno, gaunamo iš tradiciškai šeriamų tradicinių veislių avių, savybės ir Kombalu klintinių uolų papėdėse esančiose nuogriuvose susiformavę natūralūs saviti Rokforo prie Sulzono rūsiai – gamtos stebuklas, suteikiantis Rokforo sūriui neprilygstamą skonį“, kuri buvo pateikta paskelbtoje santraukoje. Šio ryšio pagrindas lieka nepakitęs: *Lacaune* veislės avys auginamos pagal tradicinę auginimo sistemą ir šeriamos naudojant geografinės vietovės išteklius, praktinę gamintojų patirtį, įgytą apdorojant žalią nenugriebtą pieną, originalius nokinimo rūsius ir lėtą brandinimą.

— **Dalis „Ženklinimas“**

Kad būtų aiškiau, įterpiama nuostata, kad informacija, pateikta ant pakuočių teikiamose nuorodose, yra susijusi su „nesupjaustytais arba supjaustytais“ sūriais. Bendrojo dokumento 3.6 punkte įterpiama išsami nuostata („Sūriai „Roquefort“, kurie parduodami nesupjaustyti arba supjaustyti, teikiami pakuotėse su kilmės vietos nuoroda „Roquefort“, kurios raidės turi siekti bent du trečdalius didžiausių etiketėje pateiktų raidžių dydžio.“) ir patikslinama: „Etiketė su šia nuoroda taip pat klijuojama ant dėžių ir kitų pakuočių, kuriose laikomi šie sūriai“, kaip jau yra padaryta galiojančioje specifikacijoje.

Prievolė ženklinti „NAO“ logotipu, kuri šiuo metu tapo pasenusia, išbraukiama (taip pat ir bendrojo dokumento 3.6 punkte). Tačiau įterpiama prievolė ženklinti „Europos Sąjungos SKVN simboliu“.

Siekiant pašalinti bet kokią dviprasmybę, įterpiama nuostata, kad draudimas su nuorodos pavadinimu teikti bet koki epitetą ar kitoki apibūdinimą (išskyrus kolektyvinį grupės prekės ženklą ir kitus individualius gamybos ar prekybos ženklus, įmonių pavadinimus ar žymes) taikomas „etiketėms, reklamai, pranešimams, sąskaitoms faktūroms ar prekybiniais dokumentams“. Toks papildymas padaromas ir bendrojo dokumento 3.6 punkte.

— **Kita**

Dalyje „Geografinės vietovės nustatymas“ geografinę vietovę sudarančių savivaldybių sąrašė ištaisomos buvusios rašybos klaidos, o pats sąrašas atnaujinamas dėl kai kurių savivaldybių susijungimo. Vietovės ribos lieka tos pačios.

Ižanginės pastraipos, kuriose buvo aiškinama istorinė geografinės vietovės ribų raida, išbraukiamos, nes jos nereikalingos aprašant vietovės ribas („Amžiaus pradžioje, kaip nustatyta 1925 m. liepos 26 d. įstatyme, kuriuo buvo siekiama užtikrinti sūrio „Roquefort“ kilmės vietos nuorodos apsaugą, avių pieno gamybos vietovė buvo gan plati, nes į ją pateko „dabartinės prancūziškos teritorijos, taip pat žemyninės Prancūzijos zonos, kuriose buvo auginamos tų pačių savybių avių veislės, augo panaši žolė ir vyravo panašus klimatas“, tačiau brandinimo zona nuo 1666 m. Tulūzos parlamento nutarimo laikų yra Rokforo prie Sulzono savivaldybėje, o vėlesniais, būtent 1904 m. liepos 21 d. ir 1921 m. gruodžio 22 d., teismo sprendimais ji buvo apribota tik sūrio „Roquefort“ rūšiais, esančiais Kombalu nuogriuvų zonoje.“, „1979 m., o vėliau ir 1986 m. dekretu, taikant 1925 m. įstatymą, buvo apibrėžta geografinė vietovė, apimanti Centrinio masyvo pietinę dalį ir senąją Ruergo provinciją bei kai kuriuos kaimyninius regionus, t. y. daugelį departamentų, atsižvelgiant į nedidelį avių bandų, kurios yra priverstos tenkintis retu pašaru nederlingose ir sausose zonose, skaičių.“ ir „Didelės patyrusių gamintojų pastangos skatinti avių auginimą padėjo palaipsniui apriboti pieno tiekimo vietovę. Dabar pienas surenkamas tik 560 savivaldybių ar jų dalį apimančios teritorijos spinduliu.“)

Pastraipa, kurioje aprašomos dabartinės vietovės savybės, taip pat išbraukiama, nes geografinės vietovės specifiškumas turi būti aprašinėjamas dalyje „Ryšys su geografine vietove“ („Šią zoną sudaro Centrinio masyvo pietinės dalies vidutinio aukščio kalnai, kalnų papėdės ir kalnų slėnių zonos. Smulkiuose žemės ūkio regionuose jau bent 30 metų yra bent vienas surinkimo punktas arba pieninė, o jų ūkiuose iki šiol gaminamas sūrio „Roquefort“ gamybai skirtas pienas. Auginimo sistema šioje zonoje būdinga sūriui „Roquefort“ (jau daugelį metų vykdomas *Lacaune* veislės avių eksploatavimas ir taikoma sistema be sezoninio gyvūnų pervarymo į naujas ganyklas).“).

Po geografinę vietovę sudarančių savivaldybių ir jų dalių sąrašo įterpiamas sakinyss „Tais atvejais, kai kuri nors savivaldybė įtraukiama tik iš dalies, remiamasi merijai pateiktais kartografiniais dokumentais“, siekiant patikslinti, kaip gauti informacijos apie tiksliai tik iš dalies įtrauktų savivaldybių ribas.

Dalyje „Kontrolės struktūros nuorodos“ atnaujinamas oficialios struktūros pavadinimas ir kontaktiniai duomenys.

Dalyje „Nacionaliniai reikalavimai“ įterpiama lentelė, kurioje pristatomi pagrindiniai tikrintini punktai ir jų vertinimo metodas, remiantis galiojančiais nacionalinės teisės aktais, o nuoroda į nacionalinį dekretą, susijusį su saugoma kilmės vietos nuoroda, išbraukiama.

Bendrojo dokumento 3.5 punkto nuostata, kad „Sūris sandėliuojamas prieš pakavimą, pjaustomas, vyniojamas, fasuojamas ir pakuojamas tik Rokforo prie Sulzono savivaldybėje“, pateikta paskelbtos santraukos 4.5 punkte, pakartojama ir papildoma motyvais.

Bendrojo dokumento 4 punkte išanginė paskelbtos santraukos 4.4 punkto pastraipa nekartojama, nes ja nėra tiesiogiai ir trumpai aprašomos geografinės vietovės ribos („Iš pradžių ji apėmė didelę teritoriją Centrinio masyvo pietuose, kuriai, kaip nurodoma 1925 m. liepos 26 d. įstatyme, „būdingos tokios pačios avių veislės, ganyklos ir klimatas“ bei nederlinga ir laukinė aplinka, kurioje ganosi nedaug avių bandų. Dėl patyrusių Rokforo vietovės gamintojų pastangų skatinti gyvulininkystę, pieno gamybą ir stiprinti produkto ir geografinės vietovės ryšį „Roquefort“ gamybai pienas naudojamas tik iš 560 savivaldybių ar jų dalies teritorijos, išsidėsčiusios Averono, Odo, Lozero, Hero, Garo ir Tarno departamentuose:“).

Paskelbtos santraukos 4.4 punkto „Kilmės įrodymas“ ir 4.7 punkto „Kontrolės struktūra“ nuostatos, taip pat paskelbtos santraukos 4.5 nuostatos, susijusios su gamyba, nokinimu ir brandinimu, nekartojamos bendrajame dokumente, nes jame nėra atitinkamų dalių.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„ROQUEFORT“

ES Nr. PDO-FR-0131-AM03 – 2017 10 19

SKVN (X) SGN ()

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Roquefort“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Prancūzija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.3 klasė. Sūriai

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Roquefort“ yra pelėsinis sūris, pagal nusistovėjusius ir nekintančius vietos papročius ruošiamas ir gaminamas tik iš žalio, nenugriebto avių pieno.

Nesuslėgtas, nekaitintas, fermentuotas ir sūdytas minkštumas, į kurį pridedama *Penicillium roqueforti* sporų, su drėgna plutele turi ne mažiau kaip 52 gramų riebalų 100 gramų sausojo ekstrakto ir ne mažiau kaip 55 gramus sausosios medžiagos 100 gramų sunokinto sūrio.

Tai yra 19–20 centimetrų skersmens ir 8,5–11,5 centimetrų aukščio cilindras, kurio svoris būna 2,5–3 kilogramai.

Minkštumas riebus, elastingas ir tolygiai išvogotas žalsvai mėlynų gijų. Aromatas savitas su silpnu pelėsio kvapu, o skonis subtilus ir stiprus.

Sūris nokinamas ir brandinamas ne trumpiau kaip 90 dienų nuo jo pagaminimo dienos.

3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

Panaudotas pienas gaunamas iš pieninių *Lacaune* veislės avių bandų.

Avys auginamos tradiciniu būdu ir šeriamos žolėmis, pašarais ir grūdais, kurių bent trys ketvirtadaliai sausosios medžiagos per metus turi būti gauta iš geografinės auginimo vietovės.

Neatsižvelgiant į jų kilmę, už ūkio ribų įsigyti pašarai, grūdai ir pašarų papildai, skirti avims ir atsivestiems ėriukams, išskyrus šiaudus ir miltus, sumaltus iš kito asmens tiekiamų žaliavų ar lygiaverčiu būdu, vienai bandai per metus turi neviršyti vidutiniškai 200 kilogramų sausosios medžiagos vienai ūkyje esančiai pieninei aviai.

Ne visi pašarai ir ypač papildai gaunami tik iš geografinės vietovės, nes šioje vietovėje yra mažai kultūroms auginti tinkamo dirvožemio, be to, kultūrų auginimą riboja oro sąlygos, ypač dažnos vasaros sausros.

Tuo metu, kai auga žolė, avis privaloma ganyti ganyklose, jei tai leidžia oro sąlygos.

Laikymo tvarte laikotarpiu individualią dienos pašaro normą vidutiniškai vienai bandai turi sudaryti bent vienas kilogramas šieno sausosios medžiagos.

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Geografinėje vietovėje vykdomi visi etapai: nuo pieno gamybos iki sūrių brandinimo.

Sūriai nokinami rūsiuose, esančiuose Kombalu (Rokforo prie Sulzono savivaldybė) kalno nuogriuvų zonoje, kurios ribos apibrėžtos 1961 m. liepos 12 d. Mijo apylinkės teismo sprendimu.

Po nokinimo sūris brandinamas tik Rokforo prie Sulzono savivaldybėje.

3.5. Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

Sūrį „Roquefort“ leidžiama pjaustyti.

Sūris sandėliuojamas prieš pakavimą, pjaustomas, vyniojamas, fasuojamas ir pakuojamas tik Rokforo prie Sulzono savivaldybėje dėl šių priežasčių:

- a) siekiant užtikrinti „Roquefort“ grynumą ir atsižvelgiant į tai, kad sūris Rokforo prie Sulzono savivaldybėje gali būti brandinamas iki – 5 °C siekiančioje temperatūroje, būtina, kad sūris prieš tiekimą būtų pjaustomas ir vyniojamas nepažeidžiant šalčio grandinės, vengiant staigių sūrio „Roquefort“ temperatūros pokyčių, nes tokiu atveju gali suprastėti jo kokybė;
- b) „Roquefort“ būdingas fizines ir juslines savybes po nokinimo ir brandinimo iki pat pateikimo vartotojui galima išsaugoti tik jei sūris yra įvyniojamas kuo greičiau, t. y. iškart po to, kai jis išimamas iš kontroliuojamos temperatūros salės, kurioje jis buvo brandinamas. Siekiant šio tikslo, pakavimo įmonės turi būti toje pačioje savivaldybėje kaip ir kontroliuojamos temperatūros salės. Sūris „Roquefort“ iš tiesų yra lengvai pažeidžiamas produktas, kuris nokinamas ir brandinamas itin lėtai bei tamsioje vietoje. Užbaigus jo nokinimą ir brandinimą, vadinasi, kai tik jis tinkamas vartoti, su juo gali būti atliekami tik riboti veiksmai. Juos gali atlikti tik tokie darbuotojai, kurie turi specifinių žinių apie šį produktą ir gali kuo greičiau jį įvynioti, kad būtų išvengta bet kokios džiūvimo, oksidacijos ar neįprastų spalvų atsiradimo rizikos;
- c) siekiant užtikrinti sūrio „Roquefort“ mikrobiologinę saugą iki pat pateikimo vartotojui, svarbu, kad identifikuojant kiekvieną gamybos partiją (įspauduojant sūrį) produktą būtų galima atsekti ir kontroliuoti atliekant visus pjaustymo, vyniojimo, fasavimo ir pakavimo veiksmus iki galutinio vartotojui skirto produkto. Šiems veiksams atlikti reikalingos ypatingos žinios. Jos daro tiesioginę įtaką šio sūrio, kuris gaminamas iš žalio pieno, kokybei.

3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės

Sūriai „Roquefort“, kurie parduodami nesupjaustyti arba supjaustyti, pakuojami į pakuotes su kilmės vietos nuoroda „Roquefort“, kurios raidės turi siekti bent du trečdalius didžiausių etiketėje pateiktų raidžių dydžio.

Etiketė su šia nuoroda taip pat klijuojama ant dėžių ir kitų pakuočių, kuriose laikomi šie sūriai.

Be to, etiketėje turi būti nurodytas paraišką teikiančios grupės kolektyvinis ženklas pavadinimu „Brebis rouge“, sukurtas 1930 m.

Išskyrus šį konfederacijos ženklą ir kitus prekės ir komercinius ženklus, įmonių pavadinimus ir žymes, etiketėse, reklamose, pranešimuose, sąskaitose faktūrose ir prekybiniuose dokumentuose draudžiama kartu su kilmės vietos nuoroda „Roquefort“ teikti bet kokius kitus epitetus ar apibūdinimus.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Odo departamentas

Belpech (dalis), Brousses-et-Villaret, Castans, Caudebronde, Cenne-Monestiés, Cuxac-Cabardès, Fanjeaux (dalis), 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, Villardonnel, Villemagne savivaldybės.

Averono departamentas

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

Les Albres, Anglars-Saint-Félix, Asprières, Auzits, Le Bas Ségala, Belcastel, Bertholène, Bessuéjols, Bor-et-Bar, Bournazel, Brandonnet, La Capelle-Bleys, Castelmary, Castelmau-de-Mandailles (dalis), Compolibat, Conques-en-Rouergue (dalis), 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 (dalis), Prévinières, Privezac, Rieupeyroux, Rignac, Rodez, Roussennac, Saint-André-de-Najac, Saint-Côme-d'Olt, Saint Geniez d'Olt ir d'Aubrac, Sainte-Eulalie-d'Olt, La Salvetat-Peyralès, Sanvensa, Sébrazac, Sonnac, Tayrac, Valzergues, Vaureilles, Villecomtal, Vimenet savivaldybės.

Garo departamentas

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

Hero departamentas

Communes de Les Aires, Avène, Bédarieux, Le Bousquet-d'Orb, Brenas, Cambon-et-Salvergues, Camplong, Carlencas-et-Levas, Cassagnoles, Castanet-le-Haut, Le Caylar, Ceilhes-et-Rocozeles, 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, Mérfons, Mons, Mourèze, Octon, Olargues, Olmet-et-Villecun, Pégaïrolles-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 Salvetat-sur-Agout, Sorbs, Le Soulié, Taussac-la-Billière, La Tour-sur-Orb, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Valmasclé, Verreries-de-Moussans, Vieussan, Villemagne-l'Argentière savivaldybės.

Lozero departamentas

Chirac kantonas.

Allenc, Badaroux, Banassac-Canilhac, Les Bondons, Brenoux, La Canourgue, Cans ir Cévennes (dalis), Chadenet, Chanac, Florac Trois Rivières (dalis), 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 savivaldybės.

Tarno departamentas

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

Alban, Amarens (dalis), Ambialet, Arifat, Arthès (dalis), Bellegarde-Marsal (dalis), Bernac (dalis), Brousse, Burlats, Cagnac-les-Mines, Carmaux, Castanet, Castelnau-de-Lévis (dalis), Castres, Cestayrols (dalis), Cordes-sur-Ciel (dalis), Curvalle, Dénat (dalis), Fauch, Le Fraysse, Le Garric, Graulhet (dalis), Labessière-Candeil, Lacapelle-Ségalar, Laparrouquial, Lasgrais (dalis), Lautrec, Lempaut (dalis), Lescure-d'Albigeois, Lomers, Mailhoc (dalis), Massals, Mazamet, Miolles, Monestiés, Montfa, Montirat, Montredon-Labessonnié, Mont-Roc, Mouzens (dalis), Mouzieys-Panens (dalis), Navès (dalis), Paulinet, Peyregoux (dalis), Poulan-Pouzols, Pratiel (dalis), Puéchoursi (dalis), Puylaurens (dalis), 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 (dalis), Técou (dalis), Teillet, Terre-Clapier, Le Travet, Tréviën, Vénès, Villefranche-d'Albigeois, Viviers-lès-Montagnes savivaldybės.

5. Ryšys su geografine vietoje

Geografinę vietovę sudaro Centrinio masyvo pietinės dalies vidutinio aukščio kalnai, kalnų papėdės ir kalnų slėnių zonos. Klimatas, kurį sąlygoja didesnis nei 400 m aukštis, formuojasi veikiamas Viduržemio jūros ir Atlanto vandenyno srovių. Čia žiemos ilgos, todėl augalija pavasarį vėluoja pražysti, o vasarą būna sausros, kurias dažnai paastrina nedidelis vandens rezervas dirvožemyje. Dėl hercinės kalnodaros suformuotų geologinių substratų arba antrinių kalkinių nuosėdų ir erozijos vietovės topografijai dažnai būdingi nelygumai ir akmeningi dirvožemiai. Geografinėi vietai priklauso ganyklų zonos su žole apaugusiais ruožais ir zonomis. Negausūs kultūriniai augalai auginti tinkami dirvožemiai naudojami laikinoms pievoms ir grūdinėms kultūroms, kurios skirtos vietos reikmėms.

„Roquefort“ brandinimo rūšiai, esantys pačioje Rokforo prie Sulzono kaimo vietovėje, iškasti Kombalu kalkinių uolų, kurios amžiams bėgant įškilo ir sugriuvo, papėdėse esančiose nuogriuvose. Per šių nuogriuvų požeminius plyšius (pranc. *fleurines*), savotiškus gamtinius kaminus, patenka daugiau ar mažiau stipri šviežio, drėgno oro srovė. Iš tiesų, priklausomai nuo lauko temperatūros ir atmosferos slėgio svyravimų, šie plyšiai veikia kaip didžiulis drėgno, šalto oro generatorius: į žemę prasiskverbiantį orą atvėsina šaltos šiaurės rytų krypties uolų sienos, tuomet jis nusileidžia iki nuogriuvų dugno ir sudrėksta dėl sąlyčio su požeminiu vandeniu. Vadinasi, požeminiai plyšiai rūsiuose sukuria, subalansuoja ir palaiko natūralų ypatingą mikroklimatą, kuriame vystosi *Penicillium roqueforti*.

Sūrio „Roquefort“ kilmė labai sena. Ji minima 1070 m. Konko (Averonas) abatijos kartuliarijuje. 1666 m. Tulūzos parlamento nutarimu patvirtintos visos nuo Karolio VI laikų suteiktos karališkosios privilegijos, kuriomis saugomas sūris „Roquefort“, ir Rokforo prie Sulzono gyventojams suteikta išskirtinė teisė brandinti sūrį „Roquefort“. XVIII a. sūrį „Roquefort“ D. Diderot ir J.-B. d'Alembert paskelbė „sūrių karaliumi“. Vėliau įvairiais teisėm sprendimais sūrio „Roquefort“ nokinimo zona apribota tik Kombalu nuogriuvų zona. 1925 m. liepos 26 d. Parlamentas priėmė įstatymą, kuriuo sūris „Roquefort“ pripažintas pirmuoju sūriu, ženklinamu saugoma kilmės vietos nuoroda.

Gyvulių auginimo sistema geografinėje vietovėje yra būdinga sūrio „Roquefort“ gamybai. Ji grindžiama *Lacaune* veislės avių eksploatavimu ir greta ūkio augančių pašarinių augalų naudojimu. Sezoninis gyvūnų pervarymas į naujas ganyklas draudžiamas. *Lacaune* veislės avys ypač gerai prisitaikiusios prie savo aplinkos. Jų gausi vilna, susitelkusi ties nugarine dalimi, užtikrina apsaugą nuo saulės spindulių vasaros laikotarpiu ir leidžia iškęsti karštį. Kanopos tinka vaikščioti akmeningais dirvožemiais. Ganymo sezonu iš geografinėje vietovėje augančių dažnai prastos mitybinės vertės augalų jos išgauna tai, kas geriausia. Dėl geografinėje vietovėje jau kelis dešimtmečius vykdomos genetinės atrankos šiandien *Lacaune* veislės avys yra vertinamos pieno gamyboje. Avys auginamos tradiciniu būdu ir šeriamos naudojant laikinų bei nuolatinių geografinės vietovės takų ir pievų, kuriuose jos yra ganamos ir iš kurių gaunamos pašarų atsargos, išteklius. Pašarų, įsigytų iš už ūkių ribų, dalis ribota.

„Roquefort“ gamyboje taikoma konkreti praktinė patirtis. Šis sūris gaminamas iš žalio, nenugriebto pieno. Į sūrio minkštimą pridėti skirti *Penicillium roqueforti* milteliai ir kultūros ruošiami naudojant tradicines mikrobines padermes, kurios vystosi Rokforo prie Sulzono savivaldybės natūralių rūsių mikroklimatė. Sūriai nusunkiami be presavimo. Jie yra dygsniuojami, kad minkštumas galėtų prasivėdinti. Sūris „Roquefort“ tuomet nokinamas Kombalu kalno nuogriuvų zonoje esančiuose rūsiuose, kuriuose natūraliai pučia gaivus ir drėgnas oras tiek ilgai, kiek reikia, kad tinkamai išsivystytų *Penicillium roqueforti*. Tuomet jis įdedamas į apsauginę pakuotę, siekiant apriboti *Penicillium roqueforti* augimą, ir toliau lėtai brandinamas.

„Roquefort“ yra pelėsinis sūris, gaminamas tik iš žalio, nenugriebto avių pieno, nokinamas ir brandinamas bent devyniasdešimt dienų nuo pagaminimo dienos.

Jo minkštymas riebus, tolygiai išvagotas žalsvai mėlynų gijų. Aromatas savitas su silpnu pelėsio kvapu, o skonis subtilus ir stiprus.

Lacune veislės avių eksploatavimas, tradicinė auginimo sistema ir pašarai, gauti naudojant geografinės vietovės išteklius, daro įtaką avių pieno sudėčiai, ypač riebalų rūgštims, kurie suteikia pienui tam tikrą aromatą. Šis pienas, kuris naudojamas žalias, papildo sūrio „Roquefort“ aromata. Aromatas nokinimo ir brandinimo etapu atsiskleidžia dėl *Penicillium roqueforti*.

Gamindamas „Roquefort“ iš žalio, nenugriebto pieno, sūrio gamintojas turi nuolat prisitaikyti. Gamybos metu naudojama praktinė patirtis, pvz., nusunkimas be presavimo, dėl kurio sūrio minkštyme susiformuoja tolygiai išsidėčiusios kiaurymės, ir dygsniavimas, dėl kurio į sūrį gali įsiskverbti oras, yra būtini tam, kad nokinimo metu galėtų vystytis *Penicillium roqueforti*, nes taip susiformuoja tolygiai išvagota pelėsio sūrio masė.

Kombalu kalno nuogriuvose įrengti per požeminius plyšius vėdinami nokinimo rūšiai užtikrina ypatingas natūralias fizines ir biologines sąlygas, itin palankias sūriui „Roquefort“ nokinti. Toks ypatingas klimatas sudaro itin palankias sąlygas vystytis *Penicillium roqueforti*. Jis plinta sūryje, pakeičia minkštimą, jį nudažo žalsvai mėlyna spalva ir suteikia jam būdingą skonį.

Sūrio „Roquefort“ minkštymas, lėtai brandinamas po nokinimo, tampa aliejiškos tekstūros. Po ne mažiau kaip devyniasdešimt dienų sūris įgyja ypatingą aromatą su silpnu pelėsio kvapu.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-95e2de1b-420c-40c5-8fcd-3e1e0df9d711
