

Pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį

(2012/C 352/05)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo paraiškos paskelbimo.

PAKEITIMO PARAIŠKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

PAKEITIMO PARAIŠKA PAGAL 9 STRAIPSNĮ

„EMMENTAL FRANÇAIS EST-CENTRAL“

EB Nr.: FR-PGI-0117-0180-28.06.2011

SGN (X) SKVN ()

1. Keičiamos produkto specifikacijos dalys:

- Produkto pavadinimas
- Produkto aprašymas
- Geografinė vietovė
- Kilmės įrodymas
- Gamybos būdas
- Ryšys su geografinė vietove
- Ženklėjimas etiketėmis
- Nacionaliniai reikalavimai
- Autres (actualisation des coordonnées du groupement demandeur, des structures de contrôle et du service compétent de l'Etat membre.)

2. Pakeitimo (-ų) pobūdis:

- Bendrojo dokumento arba santraukos pakeitimas
- Įregistruotos SKVN ar SGN specifikacijos, kurios bendrasis dokumentas ar santrauka neskelbti, pakeitimas
- Specifikacijos pakeitimas, dėl kurio paskelbto bendrojo dokumento keisti nereikia (Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 3 dalis)
- Laikinas specifikacijos pakeitimas dėl valdžios institucijų nustatytų privalomų sanitarijos ar fitosanitarijos priemonių (Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 4 dalis)

3. Pakeitimas (-ai):

3.1. Produkto aprašymas:

3.1.1. Brandinimas

Nustatoma 12 savičių brandinimo trukmė vietoje „10 savičių“, nes dėl ilgesnio brandinimo geriau atsiskleidžia sūrio savybės.

⁽¹⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

3.1.2. Svoris

Nustatoma 60–130 kg svorio skalė, kurią lengviau kontroliuoti nei „70 kg vidutinį svorį“.

3.1.3. Riebumas

Nurodytas kiekis yra minimumas, o ne fiksuota vertė. Todėl patikslinama, kad šis kiekis yra ne mažesnis kaip 45 % vietoje „45 %“.

3.1.4. Sūrio galvos dydis

Siekiant tiksliau apibūdinti sūrio galvą, įterpiamas patikslinimas, kad galva yra „0,7–1 m skersmens“, o „minimalus šono aukštis – 14 cm“.

3.1.5. Sūrio masė

Siekiant tiksliau apibūdinti sūrio masės savybes, įrašomas patikslinimas, kad masė yra „minkšta ir puri“.

3.1.6. Pateikimas

Patikslinti sūrio pateikimo tipai: sūris pateikiamas kaip nepjaustytos galvos (...) arba trikampiai, blokai ir pailgi gabalai, arba porcijos ir gabalai, arba mini porcijos, arba tarkuotas vietoje „Sūrio galvos“. Tokie pateikimo tipai buvo nurodyti specifikacijoje *Label rouge* nr. 04–79.

3.2. Kilmės įrodymas:

Patikslintos su atsekamumu susijusios prievolės ir tvarka.

3.3. Gamybos būdas:

3.3.1. Pieninių karvių pašarai

Į specifikaciją įtraukiami patikslinimai apie leidžiamus ir draudžiamus naudoti pašarus, taip pat nustatomas ganymo įpareigojimas, todėl sustiprinamas ryšys su kilmės vieta.

3.3.2. Pieno surinkimo dažnumas

Atlikus eksperimentą nustatyta, kad pieno surinkimo dažnumas įtakos produkto specifiškumui neturi, todėl pieno surinkimo dažnumas pakeistas: „Pienas surenkamas ne rečiau kaip kas dvi dienas“.

3.3.3. Sūrio gamyba

Įtraukti įvairių gamybos operacijų priemonių (trukmė, temperatūra ir pan.) ir naudojamų sudėtinių dalių (fermentų, šliužo fermento) aprašymai, kad būtų užtikrinta geresnė sūrio perdirbimo etapų priežiūra ir tradicinių metodų laikymasis.

3.3.4. Jutiminio vertinimo kriterijai

Įtraukti įvairių sūrio pateikimo formų jutiminio vertinimo kriterijai, kad būtų galima patikrinti specifines produkto savybes.

3.4. Ryšys su geografine vietoje:

Parengta nauja skyriaus „Ryšys su kilme“ redakcija; dabar jame yra trys dalys: Rytų centro regiono ypatumai, *Emmental français est-central* ypatumai ir priežastinis geografinės vietovės ir produkto ryšys.

3.5. Ženklinimas etiketėmis:

Supaprastintas skyrius „Ženklinimas etiketėmis“. Patikslinta, kad vartotojams parduoti skirtų sūrių etiketėse būtina nurodyti pavadinimą „Emmental français est-central“ ir Europos SGN logotipą.

3.6. Nacionaliniai reikalavimai:

Specifikacijoje patikslinti pagrindiniai tikrinami dalykai ir jų vertinimo metodai. Bendrajame dokumente jie nenurodomi.

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

„EMMENTAL FRANÇAIS EST-CENTRAL“

EB Nr.: FR-PGI-0117-0180-28.06.2011

SGN (X) SKVN ()

1. Pavadinimas:

„Emmental français est-central“

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, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas:

Tai slėgtas, kaitintas ir sūdytas sūris iš žalio karvės pieno su vyšnios ar riešuto dydžio skylutėmis; riebalų kiekis sausosiose medžiagose ne mažesnis nei 45 %, sausųjų medžiagų ne mažiau kaip 62 g/100 g sūrio. Sūrio masė minkšta ir puri. Plutelė kieta ir sausa, jos spalva – nuo aukso geltonumo iki šviesiai rudos. Brandinamas ne trumpiau kaip 12 savaičių skaičiuojant nuo pagaminimo dienos iki išvežimo iš rūšių.

Jis pateikiamas kaip:

— nepjaustytos galvos (60–130 kg svorio, 0,7–1 m skersmens; minimalus šono aukštis – 14 cm) arba trikampiai (1/4 galvos, 1/8 galvos ir pan.), blokai ir pailgi gabalai, arba

— porcijos ir gabalai, arba

— mini porcijos, arba

— tarkuotas.

3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams):

Pienas turi būti gaunamas tik geografinėje vietovėje, nes pievų ir natūralios pieno mikrofloros savybės daro įtaką sūrio skonio specifiškumui. Pienas turi būti naudojamas žalias, kad būtų išsaugota natūrali pirminė pieno flora.

3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams):

Gyvuliai šeriami žole ir šienų; gyvulius ganyti būtina ne trumpiau kaip 5 mėnesius, kad nebūtų prarastas ryšys su geografinės vietovės pievomis. Kad būtų išvengta užteršimo sviesto bakterijomis, galinėmis pakenkti sūrio savybėms, fermentuoti produktai nenaudojami.

3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje:

Pieno gamyba, sūrio gamyba ir brandinimas vyksta geografinėje vietovėje, kad būtų išsaugotas vietinės mikrofloros poveikis sūrio savybėms. Dėl ilgesnio brandinimo laikotarpio produkto tekstūra tampa švelnesnė, o vaisių skonis – išraiškingesnis.

3.6. *Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės:*

—

3.7. *Specialios ženklavimo etiketėmis taisyklės:*

Sūrių, skirtų parduoti vartotojui, etiketėse būtina nurodyti pavadinimą „Emmental français est-central“ ir Europos SGN logotipą.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas:**

Geografinę vietovę sudaro šie departamentai: Enas, Kot d'Oras, Du, Aukštutinė Marna, Aukštutinė Sona, Aukštutinė Savoja, Izeras, Jura, Rona, Sona ir Luara, Savoja, Belforo teritorija, Vogėzai.

5. **Ryšys su geografinė vietove:**

5.1. *Geografinės vietovės ypatumai:*

„Est-central“ Prancūzijos regioną sudaro trys kalnų masyvai (Vogėzai, Jura ir Šiaurės Alpės). Šio regiono atšiaurios geografinės ir klimato sąlygos puikiai tinka vystyti pieninę gyvulininkystę, naudojant iš šio regiono pievų atkeliavusią žolę ir pašarus ir visų pirma perdirbant pieną į didelius slėgtus kaitintus sūrius.

Viduramžiais didelių sūrio galvų gamyba padėdavo išsaugoti vasaros pieno perteklių per žiemą.

Pamažu gamintojai susibūrė į kooperatyvus, kur pieno gamyba buvo bendra, nes šiems sūriams pagaminti reikia didelio kiekio pieno (iki 900 litrų pieno vienai ementalio sūrio galvai). „Est-central“ yra *fruitières*, t. y. sūrinių kooperatyvų regionas.

Praktika. Dėl gamybos vietų izoliacijos ir klimato atšiaurumo pieno surinkimo maršrutai yra trumpi, tai lėmė, kad visoje rytų centrinėje teritorijoje įsisteigė daug sūrinių. Sūrinės yra neatskiriama regioninio paveldo dalis, nes jos glaudžiai susijusios su vietove ir prisideda prie ekonominės ir socialinės veiklos palaikymo rytų centro Prancūzijos kaimo vietovėse.

Su klimatu susiję veiksniai. Rytų centro kalnų masyvams būdingos ilgos ir šaltos žiemos, karštos ir santykinai sausos vasaros, taip pat didelis lietingumas bei daug dienų su krituliais. Toks klimatas labai palankus kokybiškai žolei ir šienai (gausu baltymų, riebiųjų rūgščių). Pienas, pagamintas rytų centro ganyklų vietovėse, pasižymi didesniu baltymų kiekiu nei pienas iš kitų Prancūzijos vietovių. Vertinant pieno tinkamumą sūrinių gamybai tai yra pagrindinė savybė.

Botaniniai ir agronominiai veiksniai. Rytų centro Prancūzijos ganykloms būdinga didelė botaninė ir mikrofloros įvairovė. Ši įvairovė puoselėjama agronominiais metodais. Tai, kad laikomasi tradicinių ganiavos ir šienavimo ciklų, turi įtakos biologinės ganyklų ir pieno mikrofloros įvairovės išsaugojimui.

5.2. *Produkto ypatumai:*

„Emmental français est-central“ būdingas tipiškas propioninis profilis; palyginti su kitais prancūziškais kaitintais ementalio sūriais, gaminamais ne „est-central“ regione, jam būdinga mažesnė lipolizė ir intensyvesnė proteolizė.

Tai, kad dėl pieno kokybės nėra sviesto fermentacijos, o dėl surinkto pieno saugojimo sąlygų lipolizė ne tokia intensyvi, sūrį įmanoma brandinti ilgiau ir jis geriau išsilaiko.

Skonio požiūriu bendras skonis laikomas intensyvesniu ir ypač turinčiu didesnę vaisių poskonį, palyginti su kitais prancūziškais kaitintais ementalio sūriais, gaminamais už regiono ribų.

Intensyvesnė proteolizė, atsiradusi dėl ilgo brandinimo laikotarpio pagal rytų centro tradiciją, lemia tipišką sūrio skonį ir minkštą jo tekstūrą.

5.3. *Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys:*

Specifiinę „Emmental français est-central“ kokybę lemia pašarai, kurie duodami pieninėms karvėms, ir ganymo prievolė (ganoma ne trumpiau kaip 5 mėnesius) – tai yra glaudus „Emmental français est-central“ ryšys su įvairiomis rytų centro regiono vietovėmis. Pagrindiniai pieninėms karvėms skiriami pašarai tiekiami iš gamybos regiono: vasarą tai yra žolė, žiemą – pagal tradiciją iš ūkio gautas ir sudžiovintas šienas. Ryšį su vietove sustiprina draudimas naudoti fermentuotus pašarus (silosą, į plastiko gniutulus įpakuotą šieną) – jie gali sukelti sviesto fermentaciją ir rūgštį piene bei sūriuose – ir iš aromatingų augalų (bastučio genties daržovių ir pan.) pagamintus papildus, dėl kurių gali atsirasti vartotojui nemalonių aromatų ir kvapų. Tokios atsargumo priemonės būtinos, kad būtų galima sūrį tradiciškai ilgai brandinti rūsiuose (ne trumpiau kaip 12 savaičių, palyginti su 6 savaitėmis standartinio prancūziško ementalio atveju).

Pievų flora ir ypač pieno mikroflora daro įtaką organoleptinėms „Emmental français est-central“, kuris turi būti gaminamas būtinai iš žalio pieno, savybėms.

Išskirtinė „Emmental français est-central“ gamybos patirtis susijusi su regiono tradicija – ilgu brandinimo laikotarpiu (ne trumpiau kaip 12 savaičių). 12 savaičių brandinimas ir specifinės naudojamo pieno savybės yra pagrindiniai veiksniai, darantys įtaką „Emmental français est-central“ savybėms: sūrio forma, švari, natūrali, tvirta, lygi ir sausa, pažeidimų ar dėmių neturinti šviesiai geltona pluta, priklausomai nuo komercinės produkto paskirties daugiau ar mažiau išgaubta sūrio galvos forma, vienalytės spalvos, minkštas ir švelnus minkštumas bei tipišką natūralus vaisių skonis.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją:

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPEmmentalFrancaisEstCentralV2.pdf>
