

ALTE ACTE

COMISIE

Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

(2007/C 291/07)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare, în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului ⁽¹⁾. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

CERERE DE MODIFICARE

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

Cerere de modificare în conformitate cu articolul 9 și articolul 17 alineatul (2)

„ROCAMADOUR”

Nr. CE: FR/PDO/105/0026/29.11.2004

DOP (X) IGP ()

Modificarea (Modificările) solicitată (solicitate):**1. Rubrica (rubricile) din caietul de sarcini:**

- Denumirea produsului
- Descrierea produsului
- Aria geografică
- Dovada originii
- Metoda de obținere
- Legătura
- Etichetarea
- Cerințe naționale
- Altele (de precizat)

2. Tipul modificării (modificărilor):

- Modificarea documentului unic sau a fișei rezumat
- Modificarea caietului de sarcini al DOP sau IGP înregistrate, pentru care nu au fost publicate niciun document unic și nicio fișă rezumat.
- Modificarea caietului de sarcini nu aduce cu sine nicio modificare a documentului unic publicat [articolul 9, alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]
- Modificarea temporară a caietului de sarcini ca urmare a adoptării unor măsuri sanitare sau fitosanitare obligatorii de către autoritățile publice [articolul 9 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

(¹) JOL 93, 31.3.2006, p. 12.

3. Modificări:

Obiectivul general al modificărilor cerute este de a aduce toate precizările necesare pentru a evidenția atât condițiile de producere a laptelui folosit, cât și condițiile de obținere a produsului.

Aceste modificări permit consolidarea legăturii între produs și aria sa geografică, o mai bună conservare a caracteristicilor produsului și evitarea neregulilor.

Metoda de obținere

La al patrulea paragraf se adaugă textul: „Prezenta limitare se referă exclusiv la metodele de tratament hormonal, indiferent de tipul acestui tratament. Limitările nu se referă la celelalte metode utilizate pentru decalarea fătării.”

Se precizează că limitarea (procentul maxim de capre din turmă) nu se referă decât la decalarea artificială a fătării prin utilizarea de tratamente hormonale. Acest lucru permite confirmarea faptului că celelalte metode utilizate, în special expunerea la lumină sau decalajele naturale între fătări, nu sunt afectate de limitarea impusă.

La cel de-al cincilea paragraf, în locul textului „în fiecare exploatație, suprafața cu iarbă exploatată efectiv în aria geografică trebuie să fie cel puțin egală cu 1 000 m² per capră de lapte” a se citi „În fiecare exploatație, încărcarea nu poate depăși 10 capre la hectar de suprafață furajeră, de iarbă de islaz pentru păscut sau de cereale pentru hrana caprelor, situat în aria geografică definită anterior.”

Obiectivul este de a ține cont, în calculul încărcării la hectar, exclusiv de suprafețele utilizate de sau pentru turma de caprine. În plus, noua formulare corespunde mai bine termenilor utilizați de obicei de către crescătorii de caprine.

Se adaugă un paragraf: „Extinderea îngrășămintelor organice de origine agricolă și non-agricolă este autorizată în anumite condiții.”

Obiectivul este de a defini cu precizie în ce condiții este autorizată extinderea îngrășămintelor în vederea evitării neregulilor și conservării mediului natural și a calității pajiștilor și culturilor pentru hrana turmelor.

Se adaugă un paragraf: „Furajele fermentate sunt interzise în alimentația caprelor începând cu 1 ianuarie 2010. Această interdicție se aplică fără întârziere noilor exploatații.”

În vederea conservării caracteristicilor produsului, este interzisă utilizarea însilozării. Cu toate acestea, această măsură implică o modificare importantă atât în ceea ce privește structura exploatațiilor cât și organizarea muncii. De aceea, s-a solicitat un termen de adaptare la aceste reguli. Acest termen nu se acceptă pentru noile exploatații, pentru a nu încuraja instalarea tinerilor în structuri care sunt concepute să evolueze rapid, compromițându-le astfel șansele de reușită.

Se adaugă un paragraf: „În circumstanțe excepționale, datorate în principal fenomenelor climatice neprevăzute, INAO poate acorda derogări temporare pentru a asigura alimentația continuă a turmei.”

Prezenta dispoziție vizează să se permită hrănirea corectă a animalelor în astfel de situații.

Se adaugă paragrafele:

„Concentrarea laptelui prin eliminarea parțială a părții apoase înainte de coagulare este interzisă.”

„În afară de materiile prime lactate, singurele ingrediente, aditivi pentru fabricație sau aditivi autorizați pentru lapte și în cursul fabricației sunt cheagul, culturile inofensive de bacterii, culturile de drojdie (diferite tipuri), culturile de mușcăi și sarea.”

„Conservarea brânzeturilor proaspete prin păstrarea acestora la temperatură negativă sau sub atmosferă modificată este interzisă.”

„Conservarea sub atmosferă modificată a brânzeturilor aflate în procesul de maturare este interzisă.”

Utilizarea tratamentelor și a aditivilor pentru brânzeturi făcea obiectul unor reglementări generale. Cu toate acestea, s-a observat că o serie de tehnici noi, dintre care unele includ tratamente și aditivi, cum ar fi microfiltrarea, concentrarea parțială a laptelui sau a enzimelor pentru maturare, ar putea avea consecințe asupra caracteristicilor brânzeturilor cu denumire de origine. În special anumiți aditivi pe bază de enzime sunt incompatibili cu menținerea caracteristicilor esențiale ale produselor cu denumire de origine protejată.

Prin urmare, a devenit necesară precizarea, în caietele de sarcini ale fiecărei denumiri de origine protejate, la punctele 4-5, a practicilor actuale privind utilizarea tratamentelor și aditivilor în lapte și în fabricarea brânzeturilor, pentru a evita ca practicile viitoare care nu se încadrează să aducă atingere caracteristicilor brânzeturilor de origine.

De altfel, operațiunile de punere în forme și de ambalare au fost și ele precizate, în scopul unei mai bune păstrări a caracteristicilor acestui produs.

La paragrafele (15) și (16), în locul textului: „punerea de cheag în lapte se efectuează din momentul primirii laptelui pentru producătorii care colectează laptele răcit”, se va citi: „Pentru producătorii care colectează laptele răcit [...], laptele este însămânțat din momentul primirii sale, iar adăugarea cheagului se face în termen de maximum opt ore după această însămânțare. La atelierele de la ferme, această operațiune se efectuează [...] în termen de maximum șase ore după ultima mulgere.”

Din motive tehnice, laptele răcit trebuie supus procesului de maturare înainte de adăugarea de cheag în lapte. Este așadar necesară introducerea unui interval clar între primirea laptelui și adăugarea de cheag.

Adăugarea paragrafului: „Pentru producătorii fermieri care practică reportarea mulgerii, laptele dintr-un astfel de muls reportat trebuie însămânțat și nu trebuie răcit la o temperatură mai mică de 10 °C.”

Această dispoziție permite impunerea unei maturări îndelungate a laptelui din prima mulgere și permite astfel exprimarea mai clară a specificității acestui tip de lapte.

La paragraful (24), în locul textului: „între 28 % și 35 %”, se va citi „Extrasul sec din forme trebuie să fie de minimum 31 %.”

Pragul de 28 % este prea mic pentru a obține brânzeturile maturate care prezintă procentul minim de materii uscate cerut. Pragul de 35 % a fost eliminat deoarece dă brânzeturi prea uscate. În plus, nu este util, întrucât nu ar fi rentabilă punerea în forme a unui extras atât de uscat. Prin urmare, nu a fost păstrat decât un prag minim, reajustat în consecință.

La paragraful (27), în locul textului „brânzeturile nu pot fi comercializate decât începând cu a șasea zi după ziua scoaterii din forme”, se va citi: „durata totală a procesului de maturare trebuie să fie de minimum 6 zile începând din ziua scoaterii din forme”.

Durata necesară înainte de comercializare corespunde perioade de maturare a brânzeturilor. Această dispoziție reformulată vizează sublinierea maturării, privită drept condiție specifică de producție (cu precizarea temperaturii și higrometriei).

Etichetare

Se adaugă paragrafele:

„Cu toate acestea, loturile de mai multe tipuri de brânză prezentate în același ambalaj și ambalate la locul de producție pot să poarte o singură etichetă dacă sunt destinate vânzării către consumatorii finali, în raionul de autoservire ale supermagazinelor.”

„În plus, în cazul vânzărilor directe, asigurate de producător sau de orice persoană aflată direct în responsabilitatea acestuia, la fermă sau în piețe, fiecare unitate de vânzare a brânzeturilor trebuie să poarte minimum o etichetă. De altfel, standul de vânzări trebuie prevăzut cu un panou care să indice: numele producătorului și/sau al persoanei care a supervizat maturarea brânzei, adresa locului de producție și/sau de maturare, denumirea și mențiunea «*appellation d'origine contrôlée*».”

Este vorba de adaptarea practică la tipul de comercializare a regulii de aplicare a unei sigure etichete pe fiecare bucată de brânză, fără a aduce atingere identificării perfecte a tipului de produs.

Eliminarea următorului text: Mențiunile „fromage fermier” („brânzeturi de fermă”) și „fabrication fermière” („fabricat la fermă”) sau orice altă mențiune care indică originea de fermă a acestui tip de brânză sunt rezervate brânzeturilor obținute de producătorii agricoli după tehnici tradiționale și exclusiv pe bază de lapte din propria exploatare, chiar pe locul respectivei ferme, indiferent dacă brânzeturile acestora sunt maturate la fermă sau dacă procesul este supervizat de un specialist în maturarea brânzeturilor altundeva pe cuprinsul ariei geografice de origine.

Aceste mențiuni sunt în prezent reglementate de normele generale privind brânzeturile și, prin urmare, devin inutile.

FIȘĂ REZUMAT

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„ROCAMADOUR”

Nr. CE: FR/PDO/105/0026/29.11.2004

DOP (X) IGP ()

Această fișă rezumat prezintă cu titlu informativ principalele elemente ale caietului de sarcini al produsului.

1. Autoritatea competentă din statul membru:

Denumire: Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
Adresă: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris
Telefon (33) 153 89 80 00
Fax (33) 153 89 80 60
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Grup:

Denumire: Syndicat des Producteurs de fromages Rocamadour
Adresă: Maison de l'Agriculture du Lot
430, Avenue Jean Jaurès — BP 199
F-46004 Cahors Cedex
Telefon (33) 565 23 22 21
Fax (33) 565 23 22 19
E-mail: —
Compoziție: Producători/prelucrători (X) Alții ()

3. Tipul produsului:

Clasa 1.3: brânzeturi

4. Caiet de sarcini:

[rezumatul cerințelor prevăzute la articolul 4 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

4.1. Denumire: „Rocamadour”

4.2. Descriere: Bucată mică de brânză de capră, obținută din lapte crud și integral, având o pastă foarte elastică și o crustă naturală compusă dintr-o piele lipită, striată, ușor catifelată, de culoare alb-crem sau bej închis, de forma unui cilindru aplatizat și cu o greutate aproximativă de 35 de grame. Conține minimum 45 de grame de grăsimi măsurate la suta de grame de brânză uscată complet, iar greutatea sa totală în materii uscate trebuie să atingă cel puțin 14 grame la bucata de brânză.

4.3. Aria geografică: Aria geografică se întinde la zona „Causses”, centrată pe departamentul Lot care este parțial cuprins în această arie, dar incluzând și teritoriile din departamentele Aveyron, Dordogne, Tarn și Garonne.

— Departamentul Aveyron

— Cantonul Capdenac-Gare: comunele Balaguier-d'Olt, Causse-et-Diège, Foissac,

— Cantonul Villeneuve: comunele Ambeyrac, La Capelle-Balaguier, Montsalès, Ols-et-Rinhodes, Saujac, Sainte-Croix, Salvagnac-Cajarc, Villeneuve,

— Cantonul Villefranche-de-Rouergue: comuna Martiel.

- Departamentul Corrèze
 - Cantonul Larche: comunele Chartrier-Ferrière, Chasteaux,
 - Cantonul Brive-la-Gaillarde-Sud-Ouest: comunele Estivals, Nespouls,
 - Cantonul Meyssac: comuna Turenne.
- Departamentul Dordogne
 - Cantonul Carlux: comunele Cazoulès, Peyrillac-et-Millac, Orliaguet,
 - Canton de Montignac: comuna Saint-Amand-de-Coly,
 - Cantonul Salignac-Eyvigues: comunele Archignac, Borrèze, Jayac, Nadaillac, Paulin, Salignac-Eyvigues,
 - Cantonul Terrasson-la-Villedieu: comunele La Cassagne, Chavagnac, La Dornac.
- Departamentul Lot
 - Cantonul Bretenoux: comunele Gintrac, Prudhomat, Saint-Michel-Loubéjou,
 - Cantonul Cahors Nord-Ouest: toate comunele,
 - Cantonul Cahors Nord-Est: toate comunele,
 - Cantonul Cahors Sud: toate comunele,
 - Cantonul Cajarc: toate comunele,
 - Cantonul Castelnau-Montratier: comunele Cézac, Lhospitalet, Pern,
 - Cantonul Catus: toate comunele,
 - Cantonul Cazals: comunele Arques, Gindou,
 - Cantonul Figeac-Ouest: comunele Bédouer, Faycelles,
 - Cantonul Gourdon: comunele d'Anglars-Nozac, Gourdon, Rouffilhac, Saint-Cirq-Souillaguet, Saint-Clair, Saint-Projet, Le Vigan,
 - Cantonul Gramat: toate comunele,
 - Cantonul Labastide-Murat: toate comunele,
 - Cantonul Lacapelle-Marival: comunele Albiac, Anglars (numai acea parte a comunei situată la vestul liniei formate de șoseaua departamentală 940 și de pârâul Lascurades), Aynac, Le Bourg (numai acea parte a comunei situate la vestul liniei formate de șoseaua națională 140 și șoseaua departamentală 940), Issendolus, Lacapelle-Marival (numai acea parte a comunei situată la vestul liniei formate de șoseaua departamentală 940 și șoseaua departamentală 218), Rudelle, Rueyres, Thémines, Théminettes,
 - Cantonul Lalbenque: comunele Aujols, Bach, Belmont-Sainte-Foi, Cieurac, Cremps, Escamps, Flaujac-Poujols, Laburgade, Lalbenque, Vaylats,
 - Cantonul Lauzès: toate comunele,
 - Cantonul Limogne-en-Quercy: toate comunele,
 - Cantonul Livernon: toate comunele,
 - Cantonul Luzech: toate comunele,
 - Cantonul Martel: toate comunele,
 - Cantonul Montcuq: comunele Bagat-en-Quercy, Belmontet, Le Boulvé, Fargues, Lascasbanes, Saint-Matré, Saint-Pantaléon, Saux,
 - Cantonul Payrac: comunele Calès, Fajoles, Lamothe-Fénelon, Loupiac, Nadaillac-de-Rouge, Payrac, Reilhaguet, le Roc,
 - Cantonul Puy l'Évêque: comunele Floressas, Grézels, Lacapelle-Cabanac, Mauroux, Sérignac, Touzac,
 - Cantonul Saint-Céré: comunele Autoire, Loubressac, Mayrinhac-Lentour, Saignes, Saint-Jean-Lagineste, Saint-Jean-Lespinasse, Saint-Médard-de-Presque,

- Cantonul Saint-Germain-du-Bel-Air: toate comunele,
 - Cantonul Saint-Géry: toate comunele,
 - Cantonul Salviac: comunele Dégagnac, Lavercantière, Rampoux, Salviac, Thédirac,
 - Cantonul Souillac: toate comunele,
 - Cantonul Vayrac: comunele Carennac, Condat, Les Quatre-Routes, Strenquels.
- Departamentul Tarn-et-Garonne
- Cantonul Caylus: comunele Caylus, Lacapelle-Livron, Loze, Saint-Projet.

- 4.4. *Dovada originii*: Fiecare operator completează o „declarație de aptitudine” înregistrată de serviciile INAO, care îi permite acestuia din urmă să identifice toți operatorii. Aceștia trebuie să țină registrele la dispoziția INAO, precum și orice alte documente necesare pentru controlarea originii, calității și condițiilor de producție a laptelui și a brânzeturilor.

În cadrul controlului efectuat asupra caracteristicilor produsului cu denumire de origine, o examinare analitică și organoleptică vizează garantarea calității și tipicității produselor prezentate.

- 4.5. *Metoda de obținere*: Producția de lapte, fabricarea și maturarea brânzeturilor trebuie efectuate în aria geografică. Întrucât produsul DOP este un tip de brânză cu pastă moale și cu coagulare lentă, covăsirea trebuie să dureze cel puțin 20 de ore la o temperatură minimă de 18 °C și este obligatoriu să se efectueze o pre-scurgere timp de cel puțin 12 ore. Sărarea se face direct în masa respectivă de caș. Odată ce a fost supus operațiunilor de scurgere și de sărare, cașul este turnat în forme, iar din momentul scoaterii din aceste forme, brânzeturile sunt lăsate la maturat cel puțin 6 zile.

Laptele se obține din lapte de capră, provenit exclusiv de la turmele din rasa alpină sau din rasa Saanen ori din încrucișarea acestor două rase.

Minimum 80 % din rația alimentară zilnică totală trebuie constituită din alimente produse în aria geografică stabilită.

Caietul de sarcini aduce precizări privind condițiile de producere a laptelui (mânarea turmei, hrănirea, ...) și privind metoda de obținere a tipului respectiv de brânză.

Furajele fermentate sunt interzise în alimentația caprelor începând cu 1 ianuarie 2010. Această interdicție se aplică fără întârziere noilor exploatații.

- 4.6. *Legătură*: Textul unui contract de închiriere încheiat în 1451 între suzeranul regiunii, care în epoca respectivă era episcopul de Evreux, și vasalii săi menționează deja brânzeturile Rocamadour. Mai aproape de vremurile noastre, în 1913, președintele POINCARRÉ a avut plăcerea să deguste produsele respective cu ocazia unei cine oferite în onoarea sa la Cahors de către Consiliul General. Rocamadour este citat de poeți și gastronomi deopotrivă, în vreme ce arhivistul diocezan corespondent al Ministerului Instrucției Publice scrie, în 1929, în lucrarea sa intitulată „Le Vieux Quercy” că „Numai podișurile calcaroase de Rocamadour dau un soi de brânză cu o savoare neîntâlnită în celelalte regiuni”.

Încă din secolul al XV-lea, documentele de epocă și, în special, contractul de închiriere citat anterior arată că „valoarea și renumele brânzeturilor Rocamadour se datorează naturii plantelor aromatice pe care le pasc animalele de lapte și, de asemenea, modului de preparare”.

Această afirmație rămâne adevărată și în prezent. Podișurile (Causses) din Quercy, care se caracterizează prin terenuri calcaroase și aride, constituie o zonă originală, date fiind particularitățile lor geologice, climatice și de vegetație. Confluența unui teritoriu unic cu un *savoir-faire* autentic care se practică în mod tradițional de secole produce acest soi tipic și savuros de brânză numit Rocamadour.

- 4.7. *Organism de control*:

Denumire: Institut national des Appellations d'Origine (INAO)

Adresă: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris

Telefon (33) 153 89 80 00

Fax (33) 153 89 80 60

E-mail: info@inao.gouv.fr

Institut National des Appellations d'Origine (Institutul național privind denumirile de origine) este o instituție publică administrativă, cu personalitate juridică, aflată sub tutela Ministerului Agriculturii.

Controlul condițiilor de obținere a produselor care beneficiază de o denumire de origine este responsabilitatea INAO.

Nerespectarea delimitării ariei geografice sau a vreuneia dintre condițiile de producție impune interzicerea utilizării, sub orice formă și în orice scop, a denumirii de origine.

Denumire: Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

Adresă: 59, Boulevard Vincent Auriol
F-75703 Paris Cedex 13

Telefon (33) 144 87 17 17

Fax (33) 144 97 30 37

E-mail: C3@dgccrf.finances.gouv.fr

Direcția Generală a Concurenței, Consumului și de Combatere a Fraudelor (DGCCRF) este un serviciu al Ministerului Economiei, Finanțelor și Industriei.

- 4.8. *Etichetare:* Brânza Rocamadour nu poate fi comercializată sau prezentată în vederea consumului altfel decât cu o etichetă cu diametrul minim de 4 cm pe care sunt inscripționate denumirea „ROCAMADOUR” și mențiunea „Appellation d’Origine Contrôlée” („denumire de origine controlată”).

Cu toate acestea, loturile de mai multe tipuri de brânză prezentate în același ambalaj și ambalate la locul de producție pot să poarte o singură etichetă dacă sunt destinate vânzării către consumatorii finali, în raionul de autoservire ale supermagazinelor.

În plus, în cazul vânzărilor directe, asigurate de producător sau de orice persoană aflată direct în responsabilitatea acestuia, la fermă sau în piețe, fiecare unitate de vânzare a brânzeturilor trebuie să poarte minimum o etichetă. De altfel, standul de vânzări trebuie prevăzut cu un panou care să indice: numele producătorului și/sau al persoanei care a supervizat maturarea brânzei, adresa locului de producție și/sau de maturare, denumirea și mențiunea „appellation d’origine contrôlée”.

În plus, aplicarea logotipului care conține sigla INAO este obligatorie.
