

UREDBA KOMISIJE (ES) št. 1305/2008**z dne 19. decembra 2008****o odobritvi manjših sprememb specifikacije za ime, registrirano v Registru zaščiteneh označb porekla in zaščiteneh geografskih označb [Maroilles ali Marolles (ZOP)]**

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE –

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske skupnosti,

ob upoštevanju Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 z dne 20. marca 2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ⁽¹⁾ in zlasti drugega stavka člena 9(2) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) V skladu s prvim pododstavkom člena 9(1) in člena 17(2) Uredbe (ES) št. 510/2006 je Komisija pregledala zahtevek Francije za odobritev spremembe v specifikaciji zaščitene označbe porekla „Maroilles ali Marolles“, registrirani z Uredbo Komisije (ES) št. 1107/96 ⁽²⁾.
- (2) Namen zahtevka je spremeniti specifikacijo z natančno določitevijo pogojev uporabe obdelovalnih postopkov in aditivov pri mleku in med proizvodnjo „Maroilles ali Marolles“. Te prakse zagotavljajo ohranjanje bistvenih lastnosti označbe.

(3) Komisija je zadevno spremembo preučila in sklenila, da je upravičena. Ker gre v smislu člena 9 Uredbe (ES) št. 510/2006 za manjšo spremembo, jo lahko Komisija odobri brez uporabe postopka iz členov 5, 6 in 7 navedene uredbe.

(4) V skladu s členom 18(2) Uredbe Komisije (ES) št. 1898/2006 ⁽³⁾ in členom 17(2) Uredbe (ES) št. 510/2006 je treba objaviti povzetek specifikacije –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Specifikacija zaščitene označbe porekla „Maroilles ali Marolles“ se spremeni v skladu s Prilogo I k tej uredbi.

Člen 2

Prečiščeni povzetek z navedbo glavnih elementov specifikacije je v Prilogi II k tej uredbi.

*Člen 3*Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 19. decembra 2008

Za Komisijo
Mariann FISCHER BOEL
Članica Komisije

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

⁽²⁾ UL L 148, 21.6.1996, str. 1.

⁽³⁾ UL L 369, 23.12.2006, str. 1.

PRILOGA I

V specifikaciji zaščitene označbe porekla „Maroilles ali Marolles“ se odobrijo naslednje spremembe:

„Metoda pridobivanja“

Točka 5 specifikacije glede opisa metode pridobivanja proizvoda se dopolni z naslednjimi določbami:

„(...) Usirjanje mleka je treba izvesti izključno s sirilom.

Zgoščevanje mleka z delnim odstranjevanjem vode pred usirjenjem je prepovedano.

Poleg mlečnih surovin so edine dovoljene sestavine ali pomožne sestavine proizvodnje ali dovoljeni aditivi v mleku med proizvodnim postopkom sirilo, neškodljive kulture bakterij, kvas, plesni, kalcijev klorid in sol.

(...) Shranjevanje mlečnih surovin, proizvodov med proizvodnim postopkom, sirine ali svežega sira na temperaturi pod ničlo je prepovedano.

(...) Shranjevanje svežega sira in sira med zorenjem v prilagojeni atmosferi je prepovedano.“

PRILOGA II

POVZETEK

Uredba Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

„MAROILLES ali MAROLLES“

ES št.: FR-PDO-0117-0123/29.3.2006

ZOP (X) ZGO ()

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

1. Pristojna služba v državi članici

Naziv: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Naslov: 51, rue d'Anjou, 75008 Paris
Tel. +33 (0)1 53 89 80 00
Telefaks +33 (0)1 53 89 80 60
E-naslov: info@inao.gouv.fr

2. Vlagatelj

Naziv: Syndicat des Fabricants et Affineurs du fromage de Maroilles
Naslov: Uriane, BP 20, 148 avenue du Général-de-Gaulle, 02260 La Capelle
Tel. +33 (0)3 23 97 57 57
Telefaks +33 (0)3 23 97 57 59
E-naslov: sfam@uriane.com
Sestava: proizvajalci/predelovalci (X) drugo ()

3. Vrsta proizvoda

Skupina 1.3: Siri

4. Specifikacija

(povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

4.1. Ime

„Maroilles ali Marolles“

4.2. Opis

Sir iz kravjega mleka, z mehkim testom in oprano skorjo rdeče-oranžne barve, kvadratne oblike 12,5 do 13 cm, vendar tudi v treh drugih manjših oblikah (Sorbais, Mignon in Quart); najmanj 45 % maščobe.

Testo je voljno in mastno, homogeno, krem barve.

4.3. Geografsko območje

Geografsko območje obsega ozemlje naslednjih občin:

Departma Aisne:

Kantoni v celoti zajeti v geografskem območju: Aubenton, Hirson, La Capelle, Le Nouvion-en-Thiérache in Vervins.

Občine v celoti zajete v geografskem območju: Archon, Les Autels, Le Sourd, Brunehamel, Cuiiry-lès-Iviers, Dagny-Lambercy, Dohis, Etreux, Flavigny-le-Grand-et-Beaurain, Grandrieux, Guise, Iron, Lavaqueresse, Lemé, Malzy Marly-Gomont, Monceau-sur-Oise, Morgny-en-Tiérache, Oisy, Parfondeval, Proizy, Résigny, Romery, Villers-lès-Guise in Wiège-Faty.

Departma Nord:

Kantoni v celoti zajeti v geografskem območju: Avesne-sur-Helpe-Nord, Avesne-sur-Helpe-Sud, Solre-le-Château in Trélon.

Občine v celoti zajete v geografskem območju: Aulnoye-Aymeries, Bachant, Bazuel, Beaufort, Berlaimont, Catillon-sur-Sambre, Damousies, Eclaiibes, Ecuélin, Le Favril, Fontaine-au-Bois, La Groise, Hecq, Landrecies, Leval, Limont-Fontaine, Locquignol, Maroilles, Monceau-Saint-Waast, Noyelles-Sur-Sambre, Obrechies, Ors, Pommereuil, Pont-sur-Sambre, Preux-aux-Bois, Prisches, Quievelon, Rejet-de-Beaulieu, Saint-Rémy-Chaussée, Robersart, Sassegnies in Wattignies-la-Victoire.

4.4. Dokazilo o poreklu

Vsak obrat, v katerem poteka predelovanje ali zorenje, izpolni „izjavo o usposobljenosti“, ki jo registrirajo službe INAO, in ki temu organu omogoča ugotavljanje istovetnosti vseh proizvajalcev. Ti morajo imeti za INAO na voljo registre in vse dokumente, potrebne za nadzor porekla, kakovosti ter razmer, v katerih poteka proizvodnja mleka in sirov.

Pri nadzoru značilnosti proizvoda z zaščiteno označbo porekla se izvaja analitični in organoleptični preskus, katerega namen je zagotoviti kakovost in tipične značilnosti preskušanih proizvodov.

4.5. Metoda pridobivanja

Proizvodnja mleka, njegova predelava v sir in zorenje morajo potekati znotraj geografskega območja.

Sir se proizvaja izključno iz encimsko koaguliranega kravjega mleka; sirnina se loči neoprana; pusti se, da se odcedi; soljenje na suho; zorenje je različno, odvisno od oblike, najmanj 5 tednov za osnovno obliko, med katerim se skorjo večkrat umije s slano vodo brez uporabe fungicidov.

4.6. Povezava

Ta sir so začeli izdelovati menihi okoli leta 960 v opatiji Maroilles, ustanovljeni v 7. stoletju. Od 11. stoletja se je izdelava razširila na sosednje vasi. Opati so izboljšali govejo pasmo z ozirom na podnebje in predelavo sira. Označba je bila pravno priznana 17. julija 1955.

Označba izvira iz naravne regije Thiérache, okoli mesta Maroilles in njegove opatije, v svežem in vlažnem podnebju, neprepustni zemlji, ki omogoča ugodno rast trave za izključno gojenje živine; znanje menihov, ki so ga prenesli na okoliško prebivalstvo, je omogočilo skladen razvoj Maroilles.

4.7. Nadzorni organ

Naziv: Institut national de l'Origine et de la Qualité (INAO)

Naslov: 51, rue d'Anjou, 75008 Paris

Tel. +33 (0)1 53 89 80 00

Telefaks +33 (0)1 53 89 80 60

E-naslov: info@inao.gouv.fr

„Institut National de l'origine et de la qualité“ je javni organ uprave, ki uživa pravice pravne osebe pod nadzorom ministrstva za kmetijstvo.

Za nadzor proizvodnih razmer proizvodov z označbo porekla je odgovoren INAO.

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

Naslov: 59, boulevard Vincent Auriol, 75703 Paris Cedex 13

Tel. +33 (0)1 44 87 17 17

Telefaks +33 (0)1 44 97 30 37

DGCCRF je služba francoskega ministrstva za gospodarstvo, industrijo in zaposlovanje.

4.8. Označevanje

Obvezno mora biti navedeno ime označbe.
