

Objava vloge za spremembo na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2006/C 256/02)

Ta objava podeljuje pravico do ugovora na vlogo za spremembo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006. Komisija mora ugovor prejeti v šestih mesecih od datuma objave.

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

Vloga za spremembo po členu 9 in členu 17(2)

„ESROM“

ES št.: DK/PGI/117/0329

ZOP () ZGO (X)

Zahtevane spremembe

Postavke v specifikaciji:

- ☐ Ime proizvoda
- X Opis
- ☐ Geografsko območje
- X Dokazilo o poreklu
- ☐ Metoda pridobivanja
- X Povezava
- X Označevanje
- X Nacionalne zahteve

Spremembe:

Opis

Esrom 20+ in Esrom 30+ sta se prej izdelovala v manjših količinah in skoraj vedno na zahtevo kupca. Ker je bila proizvodnja 20+ in 30+ tako omejena, ni bila vključena v prvotno vlogo. Evropski trg, v tem primeru na Danskem, v Nemčiji in Avstriji je v zadnjih letih doživel veliko sprememb, zlasti kar se tiče prodaje sira z nizko vsebnostjo maščob. Zato je potrebna vključitev 20+ in 30+ v paleto proizvodov, za katere je potrebna uradna zaščita.

Zaradi izboljšanja kakovosti je treba poenotiti težo in debelino sira Esrom, tako da bosta ta sedaj znašala najmanj 2 kg in 7 cm.

Dokazilo o poreklu

Ta razdelek nadomešča prejšnjega zaradi razlage zahtev o sledljivosti.

Povezava

Zgodovinsko ozadje je opisano v povezavah in ne v razdelku o dokazilu o poreklu, kot je bilo prej.

Nadzorni organ

Dodane so bile informacije glede odobritve EN45011 zasebnega nadzornega organa.

Označevanje

Razdelek glede označevanja je popravljen, tako da je treba uporabiti izraz ZGO; prav tako so vključene določbe o označevanju sira z nizko vsebnostjo maščob.

Nacionalne zahteve

Do sprememb v zvezi z nacionalnimi zahtevami je prišlo zaradi spremembe danskega odloka, zato se je moralo tudi spremeniti sklicevanje. Predpisi glede Esroma so ostali nespremenjeni.

POSODOBLJEN POVZETEK

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

„ESROM“

ES št.: DK/PGI/117/0329

ZOP () ZGO (X)

Ta povzetek je informativne narave. Za popolne informacije se lahko zainteresirane strani seznani s popolno različico specifikacije proizvoda, ki jo je mogoče dobiti pri nacionalnih organih iz razdelka 1 ali pri službah Evropske komisije ⁽¹⁾.

1. *Odgovorni Organ Države:*

Naziv: Fødevarestyrelsen
Naslov: Mørkhøj Bygade 19
DK-2860 Søborg
Telefon: (45) 33 95 60 00
Telefaks: (45) 33 95 60 01
E-naslov: fvst@fvst.dk

2. *Vlagatelj:*

Naziv: Foreningen af Danske Osteproducenter
Naslov: Frederiks Allé 22
DK-8000 Århus C
Telefon: (45) 87 31 20 00
Telefaks: (45) 87 31 20 01
Sestava: Proizvajalci/predelovalci (X) Drugo ()

3. *Vrsta proizvoda:*

Razred 1.3 – Siri

4. *Specifikacija: (povzetek pogojev iz člena 4(2))*4.1 *Ime:* „Esrom“4.2 *Opis:*

Odcejen, poltrd ali trd zrel sir, pridelan iz mleka danskih krav.

Sestava:

— Esrom 20+: najmanj 20 % maščob v suhi snovi, 47 % suhe snovi

— Esrom 30+: najmanj 30 % maščob v suhi snovi, 48 % suhe snovi

⁽¹⁾ Evropska komisija, Generalni direktorat za kmetijstvo in razvoj podeželja, Enota za kakovost kmetijskih proizvodov, B-1049 Bruselj.

— Esrom 45+: najmanj 45 % maščob v suhi snovi, 50 % suhe snovi

— Esrom 60+: najmanj 60 % maščob v suhi snovi, 57 % suhe snovi

Oblika in teža (cel sir):

a) pravokotne oblike, dolžina je približno dvakratna širina. 1: debelina 3,5-4,5 cm, teža 0,2-0,5 kg.
2: debelina 4,0-7,0 cm, teža 1,3-2,0 kg.

b) pravokotne oblike: debelina 4,0-7,0 cm, teža 0,22 kg.

Zunanost: tanek, gumijast, rumen do rumeno-oranžen, užitna skorja s čisto, skoraj suho, tanko, rumeno-rjavo do rdečkasto rjavo tanko zunanjo plastjo. Starejši sir ima rahlo mastno površino zaradi reformirane plasti.

Barva: enako rumenkasta do bela.

Sestava: luknje neenakih oblik skladno razporejene, približno velikosti riževega zrna.

Tekstura: enotna po vsem siru. Kljub mehkosti se lahko reže z nožem.

Vonj in okus: prefinjen, kiselkast, aromatičen, s priokusom zrelosti na površini. S starostjo vonj in okus s površine sira prevlada.

Čas zorenja: najmanj 2 tedna.

4.3 Geografsko območje: Danska

4.4 Dokazilo o poreklu: Sir Esrom se prideluje izključno iz mleka, ki izvira z zadevnega geografskega območja, dokumentacijo pregleduje nadzorni organ, ki mora dokazilo o takem nadzoru predložiti akreditacijskemu organu. O vseh dobaviteljih mleka se vodi evidenca, na podlagi katere se izvršujejo plačila. Preden proizvod zapusti mlekarno, se označi, tako da je zlahka sledljiv. Označevanje nadzorujejo organi.

4.5 Metoda pridobivanja: Surovo mleko danskih krav vsebuje standardno raven maščob in je pasteurizirano. Dodajo se mu fermenti in sirišče. Ko se doseže zaželen trdota, se sirnina nareže. Sledi mešanje, dogrevanje in ločevanje sirotke. Sirna zrna se preložijo v oblikovala in stisnejo. Sir se nato ohladi, nasoli in premaže s primernim premazom ter se suši v zračnem prostoru. Po zorenju sir umijejo, osušijo in zapakirajo.

4.6 Povezava: Recept so razvili menihi v Esromu v 11. in 12. stoletju. Nadalje je recept razvila nacionalna mlekarna sredi 30-ih let. Proizvodnja se je začela v Midt-sjællands Herregårdsmejeri in kasneje še v drugih mlekarnah.

V Skupnosti in tudi zunaj nje si je sir Esrom pridobil sloves specialitete danskega porekla. Sloves si je pridobil z zakonodajnimi ukrepi in prizadevanjem zveze proizvajalcev v obdobju 40 let, ki so znali ohraniti tradicionalne značilnosti proizvoda.

4.7 Nadzorni organ:

Naziv: Steins Laboratorium A/S, Mejeridivisionen

Naslov: Hjaltesvej 8
DK-7500 Holstebro

Telefon: (45) 76 60 40 00

Telefaks: (45) 76 60 40 66

E-naslov: info@steins.dk

4.8 Označevanje: Esrom 20+, Esrom 30+, Esrom 45 + ali Esrom 60+ v skladu z vsebnostjo maščob, z dodatkom „zaščitena geografska oznaka“ ali „ZGO“.

4.9 Nacionalne zahteve: Predpisani standardi za sir Esram so navedeni v upravnem odloku št. 335 z dne 10. maja 2004 o mlečnih proizvodih.