

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava vloge za spremembo v skladu s členom 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2012/C 302/13)

V skladu s členom 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo za spremembo. Izjave o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih od dneva te objave.

VLOGA ZA SPREMEMBO

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

VLOGA ZA SPREMEMBO V SKLADU S ČLENOM 9

„MONT D'OR“/„VACHERIN DU HAUT-DOUBS“

ES št.: FR-PDO-0217-0124-30.03.2006

ZGO () ZOP (X)

1. **Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša:**

- ime proizvoda
- opis proizvoda
- geografsko območje
- dokazilo o poreklu
- metoda pridobivanja
- povezanost
- označevanje
- nacionalne zahteve
- drugo (podatki o organih nadzora)

2. **Vrsta spremembe:**

- sprememba enotnega dokumenta ali povzetka
- sprememba specifikacije registriranega ZOP ali ZGO, za katerega enotni dokument in povzetek nista bila objavljena
- sprememba specifikacije, pri kateri objavljenega enotnega dokumenta ni treba spremeniti (člen 9(3) Uredbe (ES) št. 510/2006)
- začasna sprememba specifikacije zaradi obveznih sanitarnih ali fitosanitarnih ukrepov, ki so jih uvedli javni organi (člen 9(4) Uredbe (ES) št. 510/2006)

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

3. Spremembe:

3.1 Pristojna služba v državi članici in vlagatelj:

Posodobitev podatkov

3.2 Postavka „Opis proizvoda“:

- Dodane so naslednje podrobnosti: – „usirjeno surovo polnomastno kravje mleko“ in – „škatla iz smrekovine“.
- S stavkom „Sir skupaj s škatlo tehta od 480 g do 3,2 kg“ se nadomesti stavek „Sir skupaj s škatlo tehta od 480 g do 1,3 kg ali od 2 kg do 3,2 kg“. S celovitim naborom tež od 480 g do 3,2 kg se zajamejo vsi tradicionalni načini predstavitve. Posebnosti okusa označbe porekla so med 1,3 kg in 2 kg enake.
- Odstavek z opisom škatel je dopolnjen s podatki o debelini in višini oboda (stranice) ter dimenzijah pokrova.
- „Mont d'Or“ se obvezno trži v značilni škatli. Da bi se izognili predstavitvam, ki niso tradicionalne, so te škatle podrobno opredeljene.
- Dodan je odstavek: „Mont d'Or ali ‚Vacherin du Haut-Doubs‘ se kot celi sir zapakira v škatlo iz smrekovine, obdano z zaščitno embalažo.“ S tem ko se sir Mont d'Or ob dajanju na trg ovije s folijo za živila, se uravna naravno izhlapevanje iz sira v optimalnih razmerah, povezanih s pogoji za njegovo trženje. S tako zaščito se torej bolje ohranijo bistvene lastnosti proizvoda.

3.3 Postavka „Geografsko območje“:

Opredelitev geografskega območja ni spremenjena, vendar je pojasnjeno dvoje:

- vsi postopki (prireja mleka, predelava v sir in zorenje) morajo potekati na geografskem območju, ki vključuje ozemlje navedenih občin nad 700 m nadmorske višine,
- ker pakiranje v škatle iz smrekovine poteka med zorenjem, je tehnično izvedljivo samo na geografskem območju.

3.4 Postavka „Dokazilo o poreklu“:

Zahtevane spremembe so povezane z reformo sistema za nadzor nad označbami porekla. Zlasti je predvidena pooblastitev izvajalcev, ki potrjuje, da izpolnjujejo zahteve iz specifikacije za označbo, ki jo želijo pridobiti. Nadzor nad specifikacijo za proizvod z ZOP je urejen z nadzornim načrtom, ki ga pripravi nadzorni organ.

Ta postavka je bila dopolnjena tudi z dostavki in dopolnitvami več določb o registrih in izjavah, ki zagotavljajo sledljivost sira.

3.5 Postavka „Metoda pridobivanja“:

Metoda pridobivanja je bila podrobneje pojasnjena. Pojasnila se nanašajo na:

- ohranjanje travinja, zlasti organskih gnojil; namen ukrepov je omejiti vpliv gnojenja za ohranitev naravnega rastlinstva,
- dovoljeno in prepovedano krmo krav mlekaric ter koncentrate in dopolnilne krmne mešanice. Namen teh ukrepov je ohraniti povezanost krme krav z naravnim okoljem,
- molžo, zbiranje in shranjevanje mleka: sprejeti so ukrepi za zagotovitev optimalne kakovosti mleka,
- opremo v sirarstvu. Sestavljen je seznam minimalne opreme za zagotovitev izdelave v skladu z običaji,
- obdelavo obodov: opredeljena sta skladiščenje in namakanje obodov,

- slanico: opredeljene so značilnosti slanice,
- zorilnice: opredeljene so značilnosti opreme zorilnic.

Vnesene so bile tudi naslednje spremembe:

Prirreja mleka

- Pasma krav: Doda se: „[...] ali križanci teh dveh pasem s potrjenim poreklom.“ Cilj te spremembe je zajeti posebne primere redkih živali, dobljenih s certificiranim križanjem obeh pasem iz označbe; taka križanja so namreč pri vzreji nekaj običajnega, saj pasmi montbeliard in francoska simentalka izvirata iz iste genetske veje „francoske lisaste pasme“.
- Krma krav mlekaric: Doda se navedba: „Nacionalni inštitut za označbe porekla (Institut national des appellations d'origine) lahko v posebnih okoliščinah, ki nastanejo predvsem zaradi nepredvidljivih podnebnih dejavnikov, odobri začasna odstopanja, da se zagotovi nepretrgano krmljenje črede.“ Cilj te določbe je zagotoviti pravilno krmljenje živali v takih okoliščinah.
- Krma prežvekovalcev: Doda se navedba: „Živali se lahko krmijo samo z rastlinsko krmo in dopolnilnimi krmnimi mešanici, ki ne izhajajo iz transgenih proizvodov. Uvedba transgenih kultur je prepovedana na vseh površinah, ki se uporabljajo pri prirreji mleka za proizvod z ZOP ‚Mont d'Or‘ ali ‚Vacherin du Haut-Doubs‘. Ta prepoved velja za vse rastlinske vrste, ki bi se lahko uporabile v krmi za živino, in kulture take vrste, ki bi jih lahko okužile.“ Ta določba zagotavlja ohranitev tradicionalne krme.

Izdelava sira

- V stavek se doda beseda „vključno“: „Sir se izdeluje v obdobju od 15. avgusta do vključno 15. marca.“ To pojasnilo glede prenehanja izdelave je bilo dodano, da bi se izognili različnim razlagam.
- Besedilo „neškodljive kulture bakterij, kvasovk, plesni“ se nadomesti z „izbrane kulture mlečnih fermentov in površinske flore“. Taka navedba se zdi primernejša.
- Doda se odstavek: „Zgoščevanje mleka z delnim odstranjevanjem vode pred usirjenjem je prepovedano.“
- Doda se odstavek: „Shranjevanje surovin, proizvodov v postopku proizvodnje, sirnine [...] pri temperaturi pod 0 °C je prepovedano.“

Izkazalo se je, da lahko nove tehnike, med katerimi nekatere zadevajo obdelovalne postopke in dodatke, kot so mikrofiltracija, delna koncentracija mleka ali encimi, ki povzročajo zorenje, vplivajo na značilnosti sirov z označbo porekla. Za nezdržljive z ohranjanjem bistvenih značilnosti proizvodov z ZOP so se izkazali zlasti nekateri encimski dodatki. Zato se je pojavila potreba, da se v specifikacijah proizvodov v točki 5 natančno opredelijo trenutne prakse pri obdelovalnih postopkih in dodatkih, uporabljenih v mleku in pri izdelavi sirov, ter se tako prepreči, da bi prihodnje prakse, ki ne bi bile urejene s predpisi, vplivale na značilnosti sirov z označbo.

- Doda se besedilo: „Sire je treba dati v obode takoj po izdelavi, med katero se sirnina odstrani iz modela. Namakanje v slanici se lahko izvede pred dajanjem v obode ali po njem.“ Fazi dajanja v obode in namakanja v slanici sta podrobneje določeni zaradi boljše opredelitve tradicionalnih postopkov.

Zorenje

- Besedilo „Zorenje traja najmanj 21 dni od dneva izdelave“ se nadomesti z „Zorenje traja najmanj 21 dni od dneva usirjenja [...]“. Namen te podrobne navedbe glede trajanja zorenja je olajšati nadzor in se izogniti napačnim razlagam.
- Doda se stavek: „Pred pakiranjem v škatle, ki je dovoljeno šele 12. dan po usirjenju, mora sir obvezno počivati na smrekovih deskah, pri čemer ga je treba ročno obračati in oplakovati z vodo, ki ji je lahko dodana sol.“ Ta opredelitev je dodana zaradi natančnejšega upoštevanja tradicionalnih metod.

- Doda se odstavek: „Pakiranje sira skupaj s škatlo v zaščitno embalažo je dovoljeno šele 19. dan po usirjenju.“ Pakiranje v zaščitno embalažo je treba izvesti na najustreznejši datum, pri čemer je bilo določeno, da mora med usirjenjem in pakiranjem preteči vsaj 19 dni.
- Doda se odstavek: „Shranjevanje svežega sira in sira med zorenjem v spremenjeni atmosferi je prepovedano.“ Pojavila se je potreba, da se v specifikacijah proizvodov natančno opredelijo trenutne prakse pri izdelavi sirov, s čimer se prepreči, da bi prihodnje prakse, ki ne bi bile urejene s predpisi, vplivale na značilnosti sirov „Mont d'Or“ ali „Vacherin du Haut-Doubs“.

Dajanje na trg

- Besedilo „Proizvod se prodaja od 10. septembra do 10. maja“ se nadomesti s „Prodaja potrošniku je dovoljena izključno od 10. septembra do 10. maja“. Ta podrobnost je bila dodana zaradi razlikovanja med dajanjem proizvoda na voljo distributerju in dejansko prodajo potrošniku.
- Doda se odstavek: „V kateri koli fazi trženja sira je za proizvode, ki nimajo zaščitne embalaže, v okviru zagotavljanja kakovosti proizvoda odgovoren imetnik blaga.“ Če prodajalci odstranijo zaščito, ki so jo namestili proizvajalci označbe (na primer zaradi „nadaljnega zorenja“, torej da bi sir po zakonsko določenem minimalnem obdobju zorenja dodatno zorel v nenadzorovanih razmerah, včasih tudi zunaj geografskega območja), mora biti omogočeno uveljavljanje njihove odgovornosti.
- Doda se besedilo: „Vnaprejšnji razrez in pakiranje v zaščitno embalažo na prodajnem mestu sta dovoljena, če se razrezan proizvod potrošniku proda še isti dan ali v naslednjih dveh delovnih dneh do zaprtja prodajalne in če so upoštevani vsi zdravstveni predpisi glede uporabe.“ S temi podrobnimi navedbami se dovoli razrez na prodajnem mestu, dodani pa so tudi pogoji, da se omeji tveganje za poslabšanje kakovosti proizvoda.

3.6 Postavka „Podrobnosti, ki potrjujejo povezavo z geografskim okoljem“:

To poglavje je bilo preoblikovano v tri dele, in sicer „posebnosti geografskega območja“, „posebnosti proizvoda“ in „vzročno povezanost posebnosti območja s posebnostmi proizvoda“. Vsebinska te postavke se zaradi dopolnitev besedila med to predelavo ni spremenila, temveč so bila vključena dodatna pojasnila.

3.7 Postavka „Sklicevanja na nadzorni organ“:

Sklicevanja na nacionalni inštitut za označbe porekla (Institut national des appellations d'origine) so bila črtana in nadomeščena s sklicevanji na certifikacijski organ, akreditiran v skladu s standardom EN 45011.

3.8 Postavka „Posebna pravila za označevanje“:

- Obveznost navedbe logotipa „INAO“ je bila črtana v skladu z nacionalno zakonodajo.
- Simbol Evropske unije „ZOP“ je postal obvezen.
- Besedilo „drugi elementi, zahtevani s splošnimi predpisi, morajo biti navedeni na stranici škatle“ se nadomesti z „drugi elementi, zahtevani s splošnimi predpisi, morajo biti navedeni na obodu (stranici) škatle“. Izraz „obod“ se za tako škatlo v praksi uporablja pogosteje kot „stranica“.
- V drugem odstavku se doda: „Ti napisi morajo ostati vidni vse do prodaje potrošniku.“ Ta določba omogoča spremljanje proizvoda in zagotavlja dodatno informacijo potrošniku.

3.9 Postavka „Nacionalne zahteve“:

Postavka „Nacionalne zahteve“ zaradi sprememb nacionalne zakonodaje in predpisov vsebuje preglednico z glavnimi točkami, ki jih je treba nadzirati, njihovimi referenčnimi vrednostmi in ocenjevalnimi metodami.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

„MONT D'OR“/„VACHERIN DU HAUT-DOUBS“

ES št.: FR-PDO-0217-0124-30.03.2006

ZGO () ZOP (X)

1. **Ime**

„Mont d'Or“/„Vacherin du Haut-Doubs“

2. **Država članica ali tretja država:**

Francija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila:**3.1 *Vrsta proizvoda:*

Skupina 1.3 Siri

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz 1. točke:*

Sir „Mont d'Or“ ali „Vacherin du Haut-Doubs“ je izdelan izključno iz usirjenega surovega polnomastnega kravjega mleka. Mleko dajejo mlečne črede, ki jih sestavljajo izključno krave pasem montbeliard ali francoska simentalka ali križanci teh dveh pasem s potrjenim poreklom.

Gre za mehki sir, ki je toplotno neobdelan, rahlo stisnjen in kremast ter ima obliko sploščenega valja. Testo je bele do slonokoščene barve in nekoliko slano. Skorja je sprana, rahlo prekrita s površinsko plesnijo ter rumene do svetlorjave barve.

Ko se sir popolnoma posuši, vsebuje najmanj 45 g maščob na 100 g sira. Vsebnost vlage v nemastnem siru ne sme preseči 75 %.

„Mont d'Or“ ali „Vacherin du Haut-Doubs“ se obda z obodom iz smrekovine in položi v škatlo iz smrekovine. V škatli dobi naguban videz.

Sir skupaj s škatlo tehta od 480 g do 3,2 kg.

Dimenzije škatle morajo ustrezati naslednjim zahtevam:

- premer dna škatle mora biti med 11 in 33 cm,
- skupna višina celotne škatle mora biti med 6 in 7 cm,
- debelina dna in pokrova je največ 7 mm,
- debelina oboda (stranice) škatle in pokrova mora biti manjša od 2 mm,
- višina oboda pokrova je največ 2,5 cm,
- oblika in dimenzije pokrova morajo ustrezati obliki in dimenzijam škatle.

Sir „Mont d'Or“ ali „Vacherin du Haut-Doubs“ se cel trži v škatli iz smrekovine, obdani z zaščitno embalažo. Prodaja potrošniku je dovoljena izključno od 10. septembra do 10. maja. „Mont d'Or“ ali „Vacherin du Haut-Doubs“ se ne sme zamrzovati.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode):

—

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora):

Osnovno prehrano krav molznic sestavlja krma, pridelana na travnikih, ki ležijo na najmanj 700 m nadmorske višine na opredeljenem geografskem območju. Med rastno sezono paša sestavlja vsaj polovico dnevnega obroka, krmljenje s svežo krmo je dovoljeno samo kot dodatek. Pri hlevski reji osnovno prehrano sestavljata seno in otava, ki izvirata s travnikov na geografskem območju. Vsaka kmetija mora imeti na voljo vsaj hektar dejansko izkoriščene travne površine na kravo molznico.

Najvišji dovoljeni delež koncentratov v prehrani krav molznic je 8 kg na kravo molznico v laktaciji na dan. To pomeni, da približno 70 % dnevnega obroka sestavlja krma z geografskega območja.

Živali se lahko krmijo samo z rastlinsko krmo in dopolnilnimi krmnimi mešanici, ki ne izhajajo iz transgenih proizvodov.

Silirani proizvodi in druga fermentirana živila, kot so bale, hermetično ovite v plastično folijo, so na kmetiji prepovedani vse leto.

3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju:

Prيرهja mleka, izdelava in zorenje sira morajo obvezno potekati na geografskem območju.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.:

Pakiranje v škatle se izvaja na opredeljenem geografskem območju, saj sir obvezno dozori v škatlah. Vsakršen razrez sira je prepovedan, razen ob prodaji potrošniku.

„Mont d'Or“ ali „Vacherin du Haut-Doubs“ se kot celi sir zapakira v škatlo iz smrekovine, obdano z zaščitno embalažo.

3.7 Posebna pravila za označevanje:

Vsak sir z označbo porekla „Mont d'Or“ ali „Vacherin du Haut-Doubs“ se prodaja s samostojno oznako, ki vsebuje ime označbe porekla, napisano s črkami, ki so najmanj enake dvema tretjinama velikosti največjih črk na oznaki. Na obodu (stranici) škatle morajo biti ime „Mont d'Or“ ali „Vacherin du Haut-Doubs“, neobvezna navedba „Appellation d'Origine Protégée“ (zaščitena označba porekla), simbol Evropske unije „ZOP“ ter jasna navedba imena obrata in drugih elementov, zahtevanih s splošnimi predpisi. Ti napisi morajo ostati vidni do prodaje potrošniku.

Dodajanje opisov ali drugih navedb tej označbi na etiketah, v oglasih, na računih ali v trgovskih dokumentih, razen blagovnih ali tovarniških znamk in navedbe „fabriqué dans le Haut-Doubs“ (izdelano v gorovju Haut-Doubs), je prepovedano.

4. Kratka opredelitev geografskega območja:

Prيرهja mleka, izdelava sira, pakiranje v lesene škatle in zorenje sirov morajo potekati na nadmorski višini najmanj 700 m na geografskem območju, ki vključuje ozemlje naslednjih občin v departmaju Doubs: Les Alliés, Arc-sous-Cicon, Arçon, Barboux, Le Bélieu, Bians-les-Usiers, Le Bizot, Bonnetage, La Bosse, Boujailles, Bugny, Bulle, Chapelle-d'Huin, La Chaux, La Chenalotte, Courvières, Dompierre-les-Tilleuls, Evillers, Les Fontenelles, Fournet-Blancheroche, Frambouhans, Frasné, Gilley, Goux-les-Usiers, Grand'Combe-des-Bois, Hauterive-la-Fresse, Levier, La Longeville, Maisons-du-Bois-Lièvreumont, Le Mémont, Montbenoit, Montflovin, Narbief, Noël-Cerneux, Plaimbois-du-Miroir, Le Russey, Saint-Gorgon-Main, Saint-Julien-lès-Russey, Septfontaines, Sombacour, Ville-du-Pont ter ozemlje kantonov Morteau, Mouthe in Pontarlier.

5. Povezanost z geografskim območjem:

5.1 Posebnosti geografskega območja:

Območje proizvodnje sira „Mont d'Or“ ali „Vacherin du Haut-Doubs“ obsega visoke planote v gorovju Jura na nadmorski višini od 700 do 1 200 m in visokogorske pašnike, ki ležijo nad 1 200 m nadmorske višine na grebenu glavne verige gorovja Jura.

V geološkem smislu se je to območje izoblikovalo v zgornji juri. Zastopana je tudi kreda, in sicer s plastjo neokoma, ki zavzema dno nekaterih kotlin v gorovju Haut-Doubs. V neokomu so nastala lapornata tla, ki so bogata z železovim oksidom.

Relief sestavljata skrajni del planot gorovja Jura in gorato območje vzdolž meje s Švico.

Ta območja so zlasti ugodna za pašnike in iglaste gozdove, še posebno smreko, ki si delijo skoraj enako velik prostor.

Podnebje je zelo ostro, z zelo nizkimi zimskimi temperaturami in dolgim obdobjem snega, zaradi katerega je območje včasih težko prehodno.

Čeprav je uradnih zapisov malo, lahko rečemo, da pojav tega sira na tem območju sega v 12. stoletje.

V tem obdobju so se namreč pašniki na visokih planotah Jure pod okriljem velikih opatij Saint-Claude in Montbenoit meliorirali, kar je omogočilo razvoj vzreje in priraje mleka. Od 14. stoletja je ta dejavnost spodbujala ustanavljanje sirarskih zadrug (sirarskih obratov za proizvodnjo sira).

5.2 Posebnosti proizvoda:

„Mont d'Or“ ali „Vacherin du Haut-Doubs“ je sir iz surovega polnomastnega kravjega mleka.

Gre za mehki sir, ki je toplotno neobdelan, rahlo stisnjen, kremast, nekoliko slan, bele do slonokoščene barve ter ima sprano skorjo, rahlo prekrito s površinsko plesnijo rumene do svetlorjave barve. Takoj ko se sir vzame iz modela, se obda z obodom iz smrekovine in položi v škatlo iz smrekovine. Sir v škatli še naprej zori in postane naguban. Obod in škatla sta vključena med proizvodne pogoje za označbo porekla „Mont d'Or“ ali „Vacherin du Haut-Doubs“. Dimenzije škatle morajo ustrezati predpisom.

Sir ima obliko sploščenega valja, skupaj s škatlo pa tehta od 480 g do 3,2 kg.

Izdeluje se med 15. avgustom in 15. marcem, v prodaji pa je šele od 10. septembra do 10. maja, in sicer se trži kot celi sir v škatli iz smrekovine.

Sir je zaradi svoje predstavitve in zelo kremaste teksture že ob svojem začetku pridobil status prazničnega sira.

5.3 Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali značilnostjo proizvoda (pri ZGO):

„Mont d'Or“ ali „Vacherin du Haut-Doubs“ je sir, ki povečuje vrednost mleka, pridobljenega ob koncu sezone. Jeseni in pozimi namreč krave, ki se po pašnem obdobju vrnejo v hlev, preidejo v drugi del laktacije, zato je priraje mleka manjša, mleko pa je bogato z maščobami.

Kmetje so poskušali priraje mleka, ki ga je bilo zaradi podnebja težko prepeljati v sirarne, dati dodano vrednost, tem razmeram pa so se prilagodili tako, da so izdelali sir, ki je manjši od sirov, izdelanih iz toplotno obdelane stisnjene sirnine, in vlažen ter ga je lahko shranjevati v škatli in obodu iz smrekove skorje.

Čeprav se „Mont d'Or“ ali „Vacherin du Haut-Doubs“ več ne izdeluje na kmetijah, temveč predelava poteka v sirarskih zadrugah, je ostal sezonski sir, katerega izdelava se konča s prihodom pomladi.

Mleko se je pri temperaturi molže (več kot 33 °C) hitro usirilo in takšna nagnjenost k usirjenju je v povezavi z visoko vsebnostjo maščob pripeljala do „mehke“ sirnine. Znanje in spretnosti v zvezi z obdelavo lesa so ustvarili „obod“, nekakšne upogljive trakove iz skorje smrek, ki se tradicionalno

posekajo jeseni. Tako je bil na voljo „model za enkratno uporabo“, ki je siru dal obliko. Ta oboda daje siru „Mont d'Or“ ali „Vacherin du Haut-Doubs“ vonj in okus po lesu.

Sodobna proizvodnja je to nagnjenost k usirjenju (hitro strjevanje) še poudarila z zvišanjem temperature usirjenja. Oboda se še vedno uporablja za ohranjanje oblike vlažnega in mastnega sira.

Po izdelavi sir največkrat zori pri visoki temperaturi, tako da njegovo testo zaradi proteolize postane kremasto. Visoka temperatura pripomore k razvoju mlečne arome in grenkega priokusa, kar zagotavlja trajnejši okus ob pokušanju. Redno izpiranje sira pripomore k „čisti“ in enotni skorji, na kateri se razvijejo površinske bakterije. Ta tehnika izhaja neposredno iz lokalnega znanja o nastanku maže.

Ker je testo tako mehko (skoraj tekoče), sir dozori v škatli iz omajene smrekovine. Med pakiranjem v škatlo se sir nekoliko stisne, njegova površina pa se naguba, tako da spominja na gorovje. Nagubanost ob dajanju v škatle sirarji še danes štejejo za merilo uspešnosti izdelave in kakovosti sira „Mont d'Or“ ali „Vacherin du Haut-Doubs“. V škatli se na površini sira izoblikuje rahla „plesen“. Škatla torej vpliva na zorenje sira. Uporablja se tudi kot embalaža za prevoz in nato za predstavitev ob prodaji. Na njej sta oznaka proizvoda in proizvajalca.

Skrb za krave pasme montbeliard ali simentalka, ki se še vedno dejavno reklamirajo na srečanjih živinorejcev, dokazuje, da sta čistoča in dobro počutje živali podlaga, na kateri temelji znanje proizvajalcev mleka na tem območju.

Tudi krma krav, ki so izključno pasem montbeliard ali francoska simentalka ali križanci teh pasem, je strogo določena. Osnovno prehrano krav molznic mora sestavljati krma, ki izvira z geografskega območja. Dodajanje krme, ki ne izvira z geografskega območja, je dovoljeno, vendar samo v izrednih okoliščinah.

Pri izdelavi tega sira je človek ohranil zelo posebno znanje in tradicijo, ki se še danes kaže v proizvodnih pogojih: sezonska proizvodnja ter uporaba škatle in oboda iz smrekovine.

Sklic na objavo specifikacije:

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDC_Mont_d_Or_cle8515b3.pdf
