

**Objava vloge za spremembo v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2014/C 387/09)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo za spremembo <sup>(1)</sup>

VLOGA ZA SPREMEMBO

**UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**

**o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila <sup>(2)</sup>**

**VLOGA ZA SPREMEMBO V SKLADU S ČLENOM 9**

**„REBLOCHON“/„REBLOCHON DE SAVOIE“**

**Št. ES: FR-PDO-0217-01003-11.6.2012**

**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: pakiranje, sklici na nadzorne organe, pristojna služba države članice, podatki o skupini in njena sestava

**2. Vrsta sprememb**

- Sprememba enotnega dokumenta ali povzetka
- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, za katero enotni dokument ali 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)

**3. Spremembe**

*Opis proizvoda: točka 2 specifikacije*

K opisu skorje in testa so dodana pojasnila za širši opis elementov iz prvotnega dokumenta.

Razpon malega sira „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ je rahlo razširjen (od 230 do 280 gramov namesto od 240 do 280 gramov).

Uvede se pakiranje sira v kosih. Gre za to, da lahko združenje gospodarskim subjektom omogoči prilagoditev na spremembe pri individualni potrošnji proizvodov.

<sup>(1)</sup> UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

<sup>(2)</sup> UL L 93, 31.3.2006, str. 12. Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012.

S kakovostjo materiala embalaže in načini rezanja je mogoče med tema postopkoma ohraniti kakovost proizvoda.

Navedba navzočnosti navideznega dna se prestavi v pravila pakiranja v točki 5.7 specifikacije.

*Geografsko območje: postopki, ki potekajo na navedenem območju: točka 3 specifikacije*

Opredeljeni so postopki, ki potekajo na navedenem geografskem območju.

Uveden je bil pojem molže znotraj navedenega območja zaradi jasnejšega opisa delovanja kmetijskih gospodarstev znotraj navedenega območja. Dodano je tudi pojasnilo, da je pakiranje, ki je že določeno v registrirani specifikaciji, prvo pakiranje, in sicer zaradi upoštevanja morebitnih postopkov predpakiranja v nadaljnji izdelavi sira.

Prehodna določba v zvezi z možnostjo zorenja v dveh sosednjih občinah na navedenem geografskem območju se črta, ker so bila zadevna podjetja znova vključena na navedeno geografsko območje.

Dodana je občina, nastala po razdelitvi nekdanjih občin, ki so bile do tedaj združene (brez spremembe obsega navedenega geografskega območja).

*Dokazilo o poreklu (sledljivost): točka 4 specifikacije*

Spremembe so povezane z reformo sistema nadzora nad označbami porekla, ki je bila uvedena s spremembo nacionalne zakonodaje. Določena je zlasti identifikacijska izjava, ki se izda pred izdajo dovoljenj gospodarskim subjektom, s katerimi se prizna, da izpolnjujejo zahteve iz specifikacije za oznako, za katero zaprosijo.

Podrobneje sta opredeljena tudi vsebina in način pošiljanja izjav, potrebnih za priznanje in spremljanje proizvodov.

Opredeljeni so dokumenti in registracije, potrebni za spremljanje sledljivosti in nadzor nad razmerami izdelave, ter podrobna pravila za nadzor nad značilnostmi proizvoda.

Pri elementih označevanja sirov so opredeljeni načini distribucije in odstranjevanja identifikacijskih ploščic.

*Pasme krav molznic: točka 5.1 specifikacije*

Z opredelitvijo mlečne črede, ki vključuje vse krave molznice v laktaciji, krave v suhi dobi in več kot šestmesečne telice s kmetijskega gospodarstva, je mogoče opredeliti vrste živali, za katere velja nadzor.

Zaradi okrepljenega nadzora so dodana pojasnila glede uvrstitve živali v dovoljene pasme s kodami 12, 46 in 31.

Nekateri proizvajalci lahko vzrejajo živali za druge namene, kot je prirreja mleka za izdelavo sira „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“, zato je ta možnost dana na voljo in urejena s predpisi.

*Prehrana krav molznic: točka 5.2 specifikacije*

(a) Osnovni obrok in dopolnilne krmne mešanice

Namen novih določb je utrditi sistem prehranjevanja, ki temelji na krmi (trava in seno), da bi se okrepila povezanost z ozemljem ZOP in da bi se ohranila izdelava sira s tehnologijo uporabe surovega mleka (fermentirana prehrana je izključena).

Za doseg tega cilja je uvedena gostota živali na hektar uporabne kmetijske površine in določena na 1,5 glave velike živine. Krave v laktaciji se morajo poleti pasti najmanj 150 dni.

Da bi se upoštevale ugotovljene razlike v delovanju med kmetijskimi gospodarstvi na navedenem geografskem območju, je s predpisi urejena uporaba krme za prehrano krav molznic v laktaciji, ki izvira zunaj navedenega geografskega območja. Tako je samo na kmetijskih gospodarstvih na 600 metrih nadmorske višine in planšarskih kmetijskih gospodarstvih, kjer se krave v laktaciji pasejo na več kot 600 metrih nadmorske višine, mogoče uporabljati krmo, ki izvira zunaj geografskega območja, in sicer največ 25-odstotni delež, izražen v suhi snovi osnovnega obroka.

Zunaj navedenega geografskega območja je mogoče nabavljati samo seno.

Krmljenje s svežo krmo je dovoljeno, vendar je med 150-dnevnim pašnim obdobjem omejeno na en obrok na dan. Zunaj pašnega obdobja pa sta dovoljena dva obroka sveže krme na dan, vendar je treba krmo obvezno razporediti na dva dela in razdeljevati dvakrat. Za preprečitev kakršnih koli težav zaradi okužbe z neželenimi klicami je treba svežo krmo razdeljevati svežo in iz korita pred novim polnjenjem očistiti vse ostanke.

Razdeljevanje lucerne, posušene v svežnjih, je omejeno na raven dopolnilne krmne mešanice, in sicer prav tako zaradi ohranitve povezanosti z ozemljem in tudi zato, ker kratka vlakna nimajo enakega učinka na prežvekovanje kot seno iz posušene trave ali lucerne.

Opredelitev pozitivnega seznama koncentratov olajša nadzor in onemogoča uporabo tehnoloških inovacij, ki v zvezi z zadevnim proizvodom niso obvladane. Da bi se ohranila povezanost med proizvodom in njegovim ozemljem, je dodajanje vseh dopolnilnih krmnih mešanic v obrok letno omejeno na 1 800 kilogramov na kravo molznico in na 500 kilogramov na telico.

Nazadnje je navedeno, da je mogoče s sirotko, pridobljeno na kmetijskem gospodarstvu, napajati samo živino, in sicer najmanj 24 ur po njeni pridobitvi.

(b) Podrobna pravila za razdeljevanje krme

Za izognitev sanitarnim in tehnološkim težavam se pozimi daje prednost razdeljevanju suhe krme. Za lažje prežvekovanje je obvezno tudi razdeljevanje nepoškodovane krme. Zaradi navedenih dejavnikov je bila pri razdeljevanju krme prepovedana uporaba mešalnika za krmo.

(c) Fermentirana krma

Sedanje določbe prepovedujejo uporabo fermentirane krme v prehrani krav molznic. Je pa predvidena možnost hranjenja s to krmo druge, strogo ločene črede, pri čemer zanjo veljajo posebne razmere izdelave, skladiščenja in uporabe.

*Sistem vzreje: točki 5.3 in 5.4 specifikacije*

(a) Prepoved GSO (kulture in krma)

Ta prepoved navzočnosti GSO v specifikaciji omogoča utrditev tradicionalnosti krme.

(b) Dovoljeno dodajanje mineralnih gnojil

Dodajanje mineralnih gnojil se omeji zaradi spodbujanja paše, biotske raznolikosti, naravnega rastlinja in varovanja okolja. Uvedeno je razlikovanje med občinami glede na topografski položaj, temelječe na tako imenovani razdelitvi „območij z omejenimi možnostmi“, ki ga uporablja uprava. Pragovi, navedeni v specifikaciji, se razumejo v povprečju na zemljišče posameznega kmetijskega gospodarstva.

(c) Dodajanje organskih gnojil

Opredeljeno je trosenje organskih gnojil, da bi se krma krav zaščitila pred vsakršnim tveganjem za okužbo z nečistočami.

Splošna uveljavitev trosenja gnojil, navedena v specifikaciji, bo omogočila bolj nepristranski in lažji nadzor v zvezi s tem.

*Razmere pri molži: točka 5.5 specifikacije*

Opredeljene so razmere pri molži, da bi se lahko uporabljale nove tehnike molže, hkrati pa bi bili izpolnjeni vsi pogoji za vzrejo črede in ohranitev značilnosti uporabljenega mleka.

Preverjanje molznega stroja je postalo obvezno, da bi se ohranila kakovost uporabljenega mleka.

Temperatura za hlajenje v sirarni:

Temperatura shranjevanja mleka na kmetiji ali skladiščenja v sirarni je z 8 °C povišana na 10 °C, da bi se lažje razvila rast koristnih kultur v mleku.

Izdelava: točka 5.6 specifikacije

Točka 5.6.1 Splošne določbe

Uporabljen mleko, pomožne snovi za izdelavo in dodatki

Našteti so prepovedani postopki, da bi se ohranile značilnosti obdelane surovine, to je surovega mleka.

Odstavek v zvezi z uporabo pomožnih snovi za izdelavo in dodatkov se dopolni, da bi se okrepile sedanje prakse uporabe obdelovalnih postopkov in dodatkov pri izdelavi sirov ter da tako prihodnje prakse, ki ne bodo urejene s predpisi, ne bi škodovala značilnostim sirov.

Postopki izdelave

Uvedene so bile značilnosti sirarskih kotlov: ti morajo biti odprti, njihova prostornina pa je lahko največ 6 000 l.

Opazovanje razvoja sirnine v sirarskem kotlu vizualno in z otipom ostaja pomemben del izdelave iz surovega, vsak dan sveže pomolzenega mleka, ki pred izdelavo ni bilo obdelano.

Nadzor nad postopki izdelave je poleg tega večji, če se zaradi količine, dane v obdelavo, preveč ne podaljša postopek oblikovanja sirov. Predolgo oblikovanje bi povzročilo prevelike razlike v značilnostih sirov.

Dodana so pojasnila k opisu postopkov od obdelave v sirarskem kotlu do soljenja sira, da bi se upoštevale nekatere prilagoditve: velikost oblikoval, masa uteži za stiskanje majhnih modelov in gostota slanice, zmanjšana s 1 140 na 1 130.

Soljenje je mogoče le v sirarskem kotlu.

Dodano je pojasnilo, da izdelava, predhodno zorenje in zorenje skupaj trajajo najmanj 15 dni od datuma usirjenja. Tako sir lahko zapusti proizvodni obrat ali zorišnico šele najmanj po 16. dnevu.

Predhodno zorenje in zorenje

K besedilu opisa postopka predhodnega zorenja so dodana pojasnila, da bi se dosledneje upoštevali znanje in spretnosti sirarjev ter da bi se ohranila kakovost sirov.

Podrobna pravila za zorenje so dopolnjena z uvedbo možnosti pakiranja sirov od 12. dneva zorenja ter njegovega nadaljevanja na nižji temperaturi in za dlje časa.

Cilj tega je prilagoditev na hitrejše staranje skorje, katere videz v kleti postane optimalen proti 12. dnevu, nato pa se slabša in ima zato lahko ob sprostitvi v prodajo pomanjkljivosti.

Dodajo se naslednje določbe:

— prva faza v kleti do najmanj 12. dneva od datuma izdelave je obvezna.

Temperatura v kleti mora biti tedaj od 10 do 15 °C, vlažnost pa nad 90 %;

— siri se lahko od 12. dneva pakirajo posamično in zorijo najmanj do 18. dneva na temperaturi najmanj 6 °C;

— če se siri ne pakirajo, se zorenje nadaljuje v kleti do 16. dneva na temperaturi najmanj od 10 do 15 °C, vlažnost pa mora biti nad 90 %.

Navedeno je, da je dovoljena uporaba pooblašanih ali nepooblašanih desk kot podpora pri zorenju. Pri tej navedbi je upoštevana pomembnost tehnologije za razvoj površinske flore, ki jo omogoča pozitivno delujoč biofilm na deskah.

### Točka 5.6.2 Posebne določbe o izdelavi v mlekarnah

Da bi se opredelil čas usirjenja, je dodano pojasnilo o času konca usirjenja.

Opredeljena je količina mlečnih fermentov.

Navedeno je, da je mogoče uporabljati oblikovala za kisanje. Ta pripomorejo k oblikovanju proizvodov in nadomeščajo sirarski prt, hkrati pa ne spremenijo posebnih značilnosti proizvoda. Poleg tega imajo enak učinek kot dolgotrajnejše zavijanje sira v sirarski prt, nadzor nad odcejanjem je boljši, siri so pravilnejše oblike, dobrodejni pa so tudi učinki na skorjo proizvodov.

Navedena je možnost ponovne uporabe mleka, preostalega ob koncu izdelave, da sirarju ne bi bilo treba dati v izdelavo nezapolnjenega sirarskega kotla, s čimer bi se mu olajšala obdelava sira v kotlu in omogočil boljši nadzor nad njim.

### Točka 5.6.3 Posebne določbe o izdelavi na kmetijah

Razmere izdelave na kmetijah so dopolnjene z naslednjimi določbami:

- Uvedba mikroperforiranega plastificiranega sirarskega prta omogoča, da se še bolj izrazijo posebnosti kmečkih sirov, povezanih z okusom, saj se je izkazalo, da sirarski prt ustvarja plodna tla za sirarske kulture.
- Da bi lahko kmečke sire še naprej izdelovali s počasno tehnologijo, pri kateri je večji poudarek na posebnosti okusa, je količina uporabljenih mlečnih fermentov omejena na 0,5 % (0,5 l fermentov velikih kvasovk(1) na 100 l mleka) celotne količine mleka, uporabljenega za izdelavo kmečkega sira „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“.
- Uporaba oblikoval za kisanje in vseh drugih oblikoval ali stiskalnic, v katerih je sir med fazo sušenja, je prepovedana, da bi se ohranila uporaba sirarskega prta, ki je tradicionalna pri izdelavi na kmetijah. Sir se zavije v sirarski prt za šest ur od začetka oblikovanja.

Dodana so pojasnila k podrobnim pravilom za stiskanje, obračanje sirov, predhodno zorenje, spiranje in nego z vlaženjem ob vnosu v zorilnico.

Navedene določbe omogočajo boljšo zakonsko opredelitev praks in okrepitev posebnosti kmečkih sirov.

Da bi lahko zorilci, če tako želijo, siru zagotovili posebno nego v zgodnejši fazi, sir ostane na kmetijskem gospodarstvu šest namesto prvotno določenih desetih dni.

Uvedene so razmere izdelave, zorenja in predhodnega zorenja malega kmečkega sira „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“, v njih pa so natančneje navedene nekatere določbe v skladu s praksami.

*Podrobnosti, ki potrjujejo povezanost z geografskim območjem: točka 6 specifikacije*

V besedilu te postavke so povzete naslednje podpostavke: „posebnosti geografskega območja: naravni in človeški dejavniki“, „posebnosti proizvoda“ in „vzročna povezanost“.

Tej preureditvi se pridružujejo besedilne izboljšave in po potrebi dodatna pojasnila.

*Posebna pravila za označevanje: točka 8 specifikacije*

Elementi označevanja sirov so premeščeni v postavko 4: Dokazila o poreklu.

Obveznost uporabe logotipa „INAO“ je nadomeščena z obveznostjo uporabe znaka „AOP“ (ZOP) Evropske unije.

Navedeno je, da je ne glede na predpisane zahteve glede označevanja, ki veljajo za vse sire in za izraz „petit“ (mali), prepovedano dodajanje opisov ali drugih navedb zaščiteni označbi porekla na etiketah, v oglasih, na računih in v trgovskih dokumentih, razen posebnih blagovnih ali tovarniških znamk.

*Nacionalne zahteve: točka 9 specifikacije*

Dodana je preglednica z glavnimi točkami specifikacije, ki jih je treba nadzirati, njihovimi ciljnimi vrednostmi in metodami njihovega ocenjevanja.

*Druge spremembe*

1. Pakiranje: točka 5.7 specifikacije

Siri se pakirajo celi, v polovicah ali v kosih.

Da bi se ohranila kakovost skorje ter preprečila izsuševanje in razvoj neželenih plesni, mora biti sir ob izstopu z geografskega območja zapakiran v ustrezno embalažo. To embalažo je treba ohraniti do prodaje končnemu potrošniku, ni pa prepovedano morebitno prepakiranje.

Pakiranje mora vsebovati navidezno leseno dno z opredeljenim premerom. Med razrezom je treba navidezno dno ohraniti.

Vse navedene določbe omogočajo ohranitev kakovosti skorje, teksture testa in izrazitega vonja sira. Navidezno dno in embalaža poleg tega uravnavata vlažnost – skorja sira „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ je namreč drobljiva, sir pa se hitro suši. Pri uporabljenih embalažah se upošteva glivična flora, značilna za skorjo sira „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“.

Vendar posamično pakiranje sirov, namenjenih za industrijo živilske dejavnosti, v okviru katere se sir predela, ni obvezno. V teh primerih dodajanje navideznega dna ni utemeljeno.

2. Pristojna služba države članice: sprememba naslova Institut National de l'Origine et de la Qualité (francoski nacionalni inštitut za poreklo in kakovost).

3. Sestava skupine vlagateljice: dodana so pojasnila k njeni sestavi.

Podatki o nadzornem organu: podatki o nadzornih organih so posodobljeni.

ENOTNI DOKUMENT

**UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**

**o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila <sup>(<sup>1</sup>)</sup>**

**„REBLOCHON“/„REBLOCHON DE SAVOIE“**

**Št. ES: FR-PDO-0217-01003-11.6.2012**

**ZGO ( ) ZOP ( X )**

1. **Ime**

„Reblochon“/„Reblochon de Savoie“

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 točke 1*

„Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ je sir iz polnomastnega surovega kravjega mleka, pridobljenega od živali pasem abundance, montbeliarde in tarentaise. Testo je stiskano in ni kuhano ter ima obliko sploščenega, rahlo prirezanega valja s premerom približno 14 centimetrov, debelino 3,5 centimetra in težo od 450 do 550 gramov.

Po celotnem sušenju sir vsebuje najmanj 45 gramov maščobe na 100 gramov sira, suhe snovi pa mora vsebovati vsaj 45 gramov na 100 gramov sira.

<sup>(1)</sup> Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012.

Skorja, ki se med zorenjem spira, je tanka, pravilne oblike in enotna. Je rumene do oranžnorumene barve ter je v celoti ali delno prekrita z belo tanko plemenito plesnijo.

Testo je mehko, gladko, prožno in mastne konsistence. Je rahlo slano in ima lahko majhna očesa, barva pa prehaja med smetanasto in svetlo rumeno.

Sir manjše velikosti ali mali model ima enake organoleptične lastnosti, le da je njegov premer približno 9 centimetrov, debelina približno 3 centimetre, teža pa od 230 do 280 gramov, in ima prav tako označbo ZOP.

Sir „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ se lahko pakira cel ali v kosih.

### 3.3 Surovine (samo za predelane proizvode)

Mleko, ki se uporablja za izdelavo sira „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“, je treba pridobivati izključno od mlečnih čred, ki jih sestavljajo mlečne pasme abondance, montbeliarde in tarentaise (imenovana tudi tarine).

### 3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

Da bi se zagotovila povezanost z ozemljem, mora biti prehrana črede sestavljena pretežno iz krme z navedenega geografskega območja označbe. Osnovni obrok sestavlja krma, ki vsebuje:

- najmanj 50 % popasene trave poleti in sena, ki se pozimi razdeljuje vsak dan,
- svežo krmo: silažna koruza, trava, ki se razdeljuje sveže pokošena, in krmna pesa. Slama se lahko razdeljuje v osnovnem obroku le telicam.

Poleti se krave pasejo najmanj 150 dni.

Krma z navedenega območja mora obsegati 100-odstotni delež, izražen v suhi snovi osnovnega obroka krav v laktaciji. Krma z navedenega območja mora na kmetijskih gospodarstvih nad 600 metri nadmorske višine in planšarskih kmetijskih gospodarstvih, kjer se krave v laktaciji pasejo nad 600 metri nadmorske višine, obsegati najmanj 75-odstotni delež, izražen v suhi snovi osnovnega obroka krav v laktaciji. Zunaj navedenega geografskega območja je mogoče nabavljati samo seno.

Poleg osnovnega obroka se lahko razdeljujejo dopolnilne krmne mešanice. Te vsebujejo koncentrirano in sušeno krmo. Vse dopolnilne krmne mešanice se lahko razdeljujejo kravam v laktaciji, in sicer največ 1 800 kilogramov na kravo molznico letno.

V krmi mlečne črede je prepovedana uporaba siliranih proizvodov, fermentirane krme, ovitih bal ter krme, ki lahko neugodno vplivajo na vonj, okus mleka ali sira ali povzročajo tveganje za okužbo z bakterijami.

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

Prيرهja mleka in molža ter izdelava in zorenje sirov potekajo na navedenem geografskem območju.

### 3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.

Siri se prvič zapakirajo na geografskem območju, preden zapustijo zorilnico, saj je zorenje zadnji postopek v izdelavi sira „Reblochon/Reblochon de Savoie“. Ta določba omogoča, da se ohrani kakovost skorje proizvoda, tako da se ne izsuši in da se ne razvijejo neželene plesni. To prvo pakiranje ne preprečuje poznejšega prepakiranja proizvoda v drugem obratu.

Pri tem pakiranju v ustrezno embalažo se doda navidezno dno iz smrekovega lesa na najmanj eno stran sira, zapakiranega celega ali v polovici. Kosi morajo imeti na treh straneh skorjo.

Proizvodov, namenjenih za industrijo živilske dejavnosti, ni treba pakirati posamično, morajo pa biti ob zapustitvi geografskega območja zapakirani.

### 3.7 Posebna pravila za označevanje

Etiketa mora vsebovati ime zaščitene označbe porekla „Reblochon“ ali „Reblochon de Savoie“, izpisano s črkami velikosti najmanj dveh tretjin velikosti največjih črk na etiketi. Na njej se lahko poleg tega pri malem siru, opredeljenem v točki 3.2, imenu zaščitene označbe porekla doda izraz „petit“ (mali).

Ne glede na predpisane zahteve v zvezi z označevanjem, ki veljajo za vse sire in za zgoraj navedeni izraz „petit“, je prepovedano dodajanje opisov ali drugih navedb tej označbi na etiketah, v oglasih, na računih ali v trgovskih dokumentih, razen posebnih blagovnih ali tovarniških znamk.

Na etiketi mora biti znak „AOP“ (ZOP) Evropske unije. Etiketa lahko vključuje tudi navedbo „appellation d'origine protégée“ (zaščitena označba porekla).

#### 4. **Kratka opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje obsega dve tretjini departmaja Haute-Savoie (celotni del vzhodno od Annecyja na več kot 500 metrih nadmorske višine) in nekatere občine ali dele občin departmaja Savoie.

Departma Haute-Savoie

Abondance, Alex, Allinges, Amancy, Andilly, Annecy-le-Vieux, Arâches-la-Frasse, Arbusigny, Arenthon, Armoay, Arthaz-Pont-Notre-Dame, Aviernoz, Ayse, Ballaison, Beaumont, Bellevaux, Bernex, Bluffy, Boège, Bogève, Bonne, Bonnevaux, Bonneville, Bons-en-Chablais, Brenthonne, Brizon, Burdignin, Cervens, Chamonix-Mont-Blanc, Charvonnex, Châtel, Châtillon-sur-Cluses, Chevaline, Chevenoz, Cluses, Collonges-sous-Salève, Combloux, Cons-Sainte-Colombe, Contamine-sur-Arve, Copponex, Cordon, Cornier, Cranves-Sales, Cruseilles, Demi-Quartier, Digny-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Draillant, Duingt, Entremont, Entrevernes, Essert-Romand, Etaux, Evires, Faucigny, Faverges, Fessy, Féternes, Fillinges, Giez, Groisy, Habère-Lullin, Habère-Poche, Juvigny, La Balme-de-Thuy, La Baume, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Rambaud, La Chapelle-Saint-Maurice, La Clusaz, La Côte-d'Arbroz, La Forclaz, La Muraz, La Rivière-Enverse, La Roche-sur-Foron, Lathuile, La Tour, La Vernaz, Le Biot, Le Bouchet, Le Lyaud, Le Grand-Bornand, Le Petit-Bornand-Les-Glières, Le Reposoir, Le Sappey, Leschaux, Les Clefs, Les Contamines-Montjoie, Les Gets, Les Houches, Les Ollières, Les Villards-sur-Thônes, Lucinges, Lullin, Lully, Manigod, Marcellaz-en-Faucigny, Marlens, Machilly, Magland, Margencel, Marignier, Marnaz, Megève, Mégevette, Menthonnex-en-Bornes, Menthon-Saint-Bernard, Mieussy, Monnetier-Mornex, Montmin, Montriond, Mont-Saxonnex, Morillon, Morzine, Nancy-sur-Cluses, Nangy, Nâves-Parmelan, Novel, Onnion, Orcier, Passy, Peillonex, Perrignier, Pers-Jussy, Praz-sur-Arly, Présilly, Quintal, Reignier, Reyvroz, Saint-André-de-Boège, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Eustache, Saint-Ferréol, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholome, Saint-Jeoire, Saint-Jorioz, Saint-Laurent, Saint-Martin-Bellevue, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Sallanches, Samoëns, Saxel, Scionzier, Serraval, Servoz, Sevrier, Seythenex, Seytroux, Sixt-Fer-A-Cheval, Talloires, Taninges, Thônes, Thorens-Glières, Theyez, Vailly, Vacheresse, Vallorcine, Verchaix, Vétraz-Monthoux, Veyrier-du-Lac, Villard, Villaz, Ville-en-Sallaz, Villy-le-Bouveret, Villy-le-Pelloux, Vinzier, Viuz-en-Sallaz, Vougy in Vovray-en-Bornes.

Departma Savoie

Cohennoz, Crest-Voland, Flumet, La Giëttaz, Mercury (Section G1 et G2), Notre-Dame-de-Bellecombe, Plancherine (Section A1, A2, A3), Saint-Nicolas-La-Chapelle in Ugine.

#### 5. **Povezanost z geografskim območjem**

##### 5.1 *Posebnosti geografskega območja*

Naravni dejavniki

Geografsko območje leži v Severnih Alpah in obsega gorata področja med Ženevskim jezerom in masivom Mont Blanc. Na vzhodu meji na Švico in se razteza proti zahodu do najzahodnejših vrhov gorskega masiva Alp. Na jugu masiv Beaufortain ni vključen na navedeno območje, je pa vanj vključen severni del masiva Bauges.

Relief je zelo razgiban in ga sestavljajo masivi, ki so od zahoda proti vzhodu vse višji (zahodna predgorja so visoka 1 000 metrov, vrhovi apnenčastih masivov segajo nad 2 000 metrov, masiv Mont Blanc pa nad 4 000 metrov). Navedene masive med seboj ločujejo velike doline z nadmorsko višino nad 500 metri (Dranse, Giffre, Arve in Arly).

Pokrajine na navedenem geografskem območju se močno razlikujejo po geološki podlagi. Skalnat masivi, v katerih prevladuje apnenec, se raztezajo od severovzhodnega do jugozahodnega območja. Nekatere posebno odporne plasti oblikujejo ostre vrhove, kot jih najdemo v gorski verigi Aravis. Na zahodu predgorje sestavlja podlaga iz ilovnato-apnenčastih molas, kjer proti nebu molijo razgibani vrhovi (Salève). Na vzhodu sta masiva iz kristalnih kamnin Mont Blanc in Aiguilles rouges najvišji točki na navedenem območju. Tamkajšnja skalnata podlaga je kisl (graniti, gnajsi in skrilavci). Na severu je masiv Chablais sestavljen iz kisle skalnate podlage, ki je ponekod kombinirana z apnenčasto.

Podnebje je gorsko in pod neposrednim vplivom zahodnih zračnih tokov. Zanj so značilne obilne padavine (več kot 900 milimetrov na leto), poleg tega pa poleti ni suše. Sredi masivov je navadno od 1 500 do 2 000 milimetrov padavin. Zaradi gorskega okolja so zime mrzle, zato so takrat obilne snežne padavine. Razgibanost reliefa in nadmorska višina močno vplivata na lokalne podnebne razmere.

Največji del kmetijske površine zavzemajo pašniki. Za navedeno območje je značilna velika razširjenost trajnih pašnikov na visokih nadmorskih višinah, to je planinskih pašnikov. Na njih raste zelo raznoliko rastlinstvo, ki je posledica raznolikih okoljskih razmer (sonce, vodni režim, lega, nadmorska višina ...) in uporabe (pašne prakse). 90 % travnatih površin sestavljajo trajni pašniki, na katerih prevladujejo pasja trava, ki je zelo cenjena kot trava za krmo, ter bela in črna detelja. Na navedenem območju se razprostirajo senožeti za intenzivno pašo, na katerih raste navadna kislica, senožeti ali povprečno bogati pašniki, na katerih raste veliki bedrenec, ali senožeti za ekstenzivno pašo ali revni ali suhi pašniki, na katerih rasteta travniška kadulja in origano. Rastlinje, ki ga uživajo krave, tvori rastlinske pasove, ki segajo od dolin do visokih območij tudi nad 2 500 metrov.

### Človeški dejavniki

Ena od značilnosti mlečnih kmetijskih gospodarstev na navedenem geografskem območju je poletno izkoriščanje planinskih pašnikov. Vzreja čred je močno sezonsko pogojena: krave zapustijo hlev na začetku maja, se pasejo na nižje ležečih zemljiščih, nato pa se na začetku junija preselijo na planinske pašnike, kjer ostanejo do začetka oktobra. Nato sledi najdaljše, zimsko obdobje, v katerem več mesecev sneži in vladajo ostre vremenske razmere. Rejec mora zato poleti shraniti krmo, ki jo bo čreda potrebovala od novembra do aprila (za zimo je treba predvideti približno 2 000 kilogramov sena na kravo).

Prيرهevalci mleka zaradi takih življenjskih razmer uporabljajo pasme krav molznic, ki izvirajo z goratih območij ter so prilagojene naravnim in podnebnim omejitvam okolja (telesna zgradba, prilagojena paši na strmih pašnikih; odpornost na temperature; zmožnost izkoriščanja pašnika poleti in suhe krme pozimi), pri tem pa praviloma priredijo kakovostno mleko.

Prehrana krav molznic je sestavljena zlasti iz trave, popasene poleti, in suhe krme, ki jo krave uživajo pozimi. Dopolnilne krmne mešanice so količinsko omejene, da bi kmetije ohranile neintenzivno vzrejo. Navedene mešanice ne vsebujejo fermentirane krme, ki lahko neugodno vpliva na vonj in okus mleka ter s tem sira.

Ime „Reblochon de Savoie“ izvira iz besede „reblâche“, ki pomeni „pomolsti drugič“. Ta praksa je bila od 13. stoletja zelo razširjena: kmet, ki je zakupil pašnik, je moral lastniku plačevati dajatev. Žival, ki ob pobiranju dajatve ni bila v celoti pomolzena, je med drugo molžo dala malo mleka, ki pa je bilo zelo kremasto, saj je mleko na koncu molže bogato z maščobo. Ker so sirarji tako imeli na voljo malo mleka, ki pa je bilo bogato z maščobo, so izdelovali majhne kremaste sire. Sir „Reblochon“, katerega izvor je skrivnosten, je prišel na plan z uvedbo denarne menjave v 18. stoletju ter se začel pojavljati zlasti na mizah meščanstva, duhovništva in plemstva.

Sirarjevo delo, ki temelji na tradicionalnem znanju in spretnostih, je temeljnega pomena, da bi se izrazil aromatični potencial sira „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“. Obdelava surovega in predhodno nepredelanega mleka na nižji temperaturi omogoča, da se ta potencial čim bolj izrazi. Ker molža poteka dvakrat dnevno, je treba mleko hitro in pravilno uporabiti. Surovo mleko se obdeluje v odprtih sirarskih kotlih, da bi sirar lažje spremljal morebitne spremembe v mleku in po potrebi ukrepal.

Zorenje je najprej potekalo na planšarskih kmetijah, nato pa se je razširilo v dolini in zaradi sorazmerno lažjega dostopa se je lažje razširil poklic zorilca. Zorilec mora opravljati več nalog, zlasti pa mora nadzirati temperaturo pri zorenju, saj ta pomembno vpliva na glivično floro (ki daje skorji značilen videz). Na siru hkrati ali zaporedoma živi več skupin mikrobov. To zaporedje je mogoče pojasniti zlasti z razvojem pH in vsebnostjo soli v skorji. Navedena mikroflora, zlasti *Geotrichum candidum*, daje siru „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ zanj značilno plemenito belo „plesen“, močno pa pripomore tudi k razvoju teksture in okusa testa.

Trgovina s sirom „Reblochon“ se je razmahnila v 19. stoletju, s čimer je nastala posebna trgovska dejavnost, ki jo je olajšal razvoj prometnih poti. V prvi polovici 20. stoletja se je izdelava sira „Reblochon“ razširila tudi onkraj izvorne zibelke, zato želijo proizvajalci zaščititi svoj proizvod in opredeliti posebne razmere izdelave od leta 1953.

## 5.2 Posebnosti proizvoda

Sir „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ je sir iz stiskanega nekuhanega testa, izdelanega iz polnomastnega surovega kravjega mleka, ki se pred izdelavo ne obdeluje.

Je majhen in lahek ter se lahko izdeluje v manjši obliki. Ima obliko sploščenega, rahlo prirezanega valja.

To je kremast sir slonokoščene barve s prožnim testom in mastno konsistenco, ki je rahlo slan ter pri katerem je mogoče zaznati mlečne in pražene arome. Tanka sprana skorja žafranasto rumene barve je prekrita s plemenito belo plesnijo (glivična flora).

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

Gorsko okolje s številnimi padavinami, ki obsega celotno geografsko območje, omogoča bogato rast trave spomladi in poleti. Raznolikost okoljskih razmer, kot so nadmorska višina in lega planinskih pašnikov ter značilnosti skalnate podlage, se kaže v velikem rastlinskem bogastvu pašnikov, pri čemer v vsakem okolju rastejo posamezne skupine izvornih rastlin.

Številne vrste, ki rastejo v teh skupinah, imajo visoke aromatične vrednosti, ki so del značilnih lastnosti sira „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“. Razlike v organoleptičnih lastnostih je mogoče povezati z različnimi značilnostmi sena in pašnikov na navedenem geografskem območju.

Neprijazno okolje je zelo omejujoče za črede in le gorske pasme so prilagojene načinu vzreje, pri katerem se zimskemu bivanju v hlevu v dolini v lepšem delu leta pridružujejo precejšnji vsakodnevni premiki na gorske pašnike, kar lahko pomeni večstometrsko skupno nadmorsko višino.

Te pasme lahko v navedenih razmerah dajejo mleko, ki je bogato z beljakovinami in zelo primerno za izdelavo sira: koaguluma, ki nastane po dodajanju sirila, je čvrst in iz njega se pridobi veliko sira.

Sir „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“, ki so ga prvotno izdelovali iz majhnih količin mleka, bogatega z maščobo, se izdeluje s preprosto tehnologijo (malo segrevanja, hitro cepljenje, brez sušenja v sirarskem kotlu), kar omogoča kratkotrajno zorenje.

Organoleptične lastnosti sira „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ so torej tesno povezane s prehrano krav molznic (paša, krma) ter nastanejo zaradi flore, prilagojene podnebnim razmeram, opisanim zgoraj, omogoča pa jih tudi ohranjanje znanja in spretnosti sirarjev in zorilcev.

## Sklic na objavo specifikacije

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006 <sup>(4)</sup>)

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

---

<sup>(4)</sup> Glej opombo 3.