

V

(Objave)

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahtevka 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 468/02)

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

ZAHTEVK ZA SPREMEMBO

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ⁽²⁾****ZAHTEVK ZA SPREMEMBO V SKLADU S ČLENOM 9****„CHEVROTIN“****Št. ES: FR-PDO-0105-0970-23.2.2012****ZGO () ZOP (X)****1. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša**

- Ime proizvoda
- Opis proizvoda
- Geografsko območje
- Dokazilo o poreklu
- Metoda pridobivanja
- Povezava
- Označevanje
- Nacionalne zahteve
- Drugo: pakiranje

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 343, 14.12.2012, str. 1.

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

3. Spremembe

3.1 Opis proizvoda

Zaradi boljše označitve proizvoda je podrobno opisano testo sira.

Vsebnost maščob v suhi snovi je znižana: 40 % namesto 45 %. Razlog za to znižanje so ugotovljene spremembe vsebnosti maščob v mleku glede na razmere, v katerih se pasejo koze. Ker se mleko predeluje vsak dan, so lahko torej vsebnosti v siru zelo različne. Ta spremenljivka se prej ni ustrezno upoštevala.

3.2 Geografsko območje

Na geografsko območje je vključen del ozemlja občine Annecy-le-Vieux. Na podlagi zahteve za vključitev na območje, ki jo je predložil gospodarski subjekt, se je uporabila lestvica meril za razmejitve, ki je bila sestavljena za prvotno določitev geografskega območja. Del ozemlja občine Annecy-le-Vieux, ki ustreza merilom, je potrdil strokovni odbor, pristojen za proučitev razmejitve.

Značilnosti, ki opisujejo geografsko območje, so predstavljene in preoblikovane v poglavju „Dejavniki, ki utemeljujejo povezavo z geografskim območjem“.

3.3 Dokazilo o poreklu

Podrobno so določene deklarativne obveznosti gospodarskih subjektov. Te spremembe so povezane z reformo sistema nadzora nad označbami porekla, ki je bila uvedena z zakonskim odlokom št. 2006/1547 z dne 7. decembra 2006 o povečanju vrednosti kmetijskih, gozdnih ali prehrambnih proizvodov in morskih sadežev. Predvidene so zlasti identifikacija gospodarskih subjektov za izdajo dovoljenj, s katerimi se potrdi, da izpolnjujejo zahteve iz specifikacije za oznako, za katero so zaprosili, ter izjave, potrebne za priznanje in spremljanje proizvodov, ki naj bi se prodajali pod označbo porekla, in izjave v zvezi s krmo živali.

Dodana je določba o nadzoru proizvodov, da se preveri njihova kakovost ob koncu proizvodne verige.

Pojasnjeno je, da mora biti identifikacijska oznaka na sirih okrogla.

3.4 Metoda pridobivanja

Prيرهja mleka

Podrobno je določena opredelitev črede na podlagi nacionalnega besedila iz prejšnje registrirane specifikacije: „Čreda v tej specifikaciji pomeni celotno kozjo čredo, ki jo sestavljajo koze v laktaciji, koze v suhi dobi, kozice in kozli.“

Popravljen je napaka pri prepisu tega nacionalnega besedila, tako da se 80-odstotni delež živali alpske pasme nanaša na čredo in ne samo na koze.

Pojasnjena je pasma koz, ki se uporabljajo. Alpsko pasmo namreč sestavljajo različni fenotipi, od srnje rjavega do črno-belega ali celo črnega, zato je namen spremembe gospodarskim subjektom pojasniti fenotipe, ki se lahko uporabijo. V vsakdanjem jeziku te fenotipe, razen srnje rjavega, označuje izraz „savojske koze“.

Zaradi lažjega nadzora je način izračuna zgornje meje povprečne proizvodnje na kozo v laktaciji pojasnjen na podlagi nacionalnega besedila iz prejšnje registrirane specifikacije.

Krma:

- Da bi opredelili vrsto krme in olajšali nadzor, je bil sestavljen pozitiven seznam dovoljene krme ter sestavin in dodatkov, ki se lahko uporabljajo v dopolnilnih krmnih mešanicah.
- Natančneje, dodano je bilo pojasnilo v zvezi s krmnimi mešanicami, ki spadajo v kategorijo krme, in sicer je bila v to kategorijo vključena posušena krma. Vrste krme, s katero se hranijo koze, so tako natančneje opredeljene.
- Podrobno je določen tudi največji dovoljen vnos dopolnilnih krmnih mešanic in posušene krme, zlasti da se ne bi uporabljale kot nadomestilo za travo v prehrani koz. Vnos dopolnilnih krmnih mešanic za koze v laktaciji je tako omejen na 300 g na liter proizvedenega mleka, pri posušeni krmi pa je vnos dopolnilnih krmnih mešanic in posušene krme omejen na 500 g na liter proizvedenega mleka.

- Pojasnjena je možnost uporabe posušene krme, ki ne izvira z geografskega območja, da se olajša nadzor nad poreklom celotne krme.
- Za ohranitev povezave z območjem so vključene določbe o prepovedi uporabe gensko spremenjene krme in sajena transgenih kultur na kmetijskih gospodarstvih.
- Da se kozam zagotovi kakovostna krma, je podrobno določeno, da je treba vso krmo hraniti v razmerah, ki zagotavljajo njeno neokrnjenost.

Podrobno so določena pravila za gnojenje zemljišč, na katerih naj bi se proizvajala krma koz, saj se lahko zaradi uporabe organskih gnojil spremeni rastlinska sestava travnikov, tako da njihova določitev omogoča ohranitev raznovrstnega naravnega rastlinstva in povezavo z geografskim območjem.

„Dovoljena so samo organska gnojila, ki izvirajo z območja označbe porekla ‚Chevrotin‘, in sicer kompost, gnoj, gnojevka, gnojnica (kmetijskega izvora) ter organska gnojila, ki niso kmetijskega izvora, kot so blato iz čistilnih naprav (ali stranski proizvodi) in zeleni odpadki.

Pri vsakem raztrosu organskega gnojila, ki ni kmetijskega izvora, je treba po parcelah izvajati analitsko spremljanje (tovornjak, cisterna ...) patogenov, težkih kovin in sledi organskih spojin, določenih s predpisi.

Raztros organskega gnojila, ki ni kmetijskega izvora, je na površinah kmetijskega gospodarstva dovoljen, vendar ga je treba takoj zakopati, ob upoštevanju veljavnih predpisov v zvezi z nekaterimi omejitvami (datumi, zaščiteni parametri ...), količinami ...“

Proizvodnja

Postopki, ki morajo potekati na kmetijskem gospodarstvu (proizvajalcu mleka), so podrobno določeni in predstavljani v točko z naslovom „Proizvodnja“ poglavja z naslovom „Opis metode pridobivanja proizvoda“.

Določba v zvezi z obratom za proizvodnjo sira „Chevrotin“ je spremenjena tako, da je pojasnjeno delovanje obratov, ki za druge proizvode uporabljajo mleko drugih živalskih vrst.

Stavek „To preprosto hlajenje mleka tako spodbuja naravne fermente in preprečuje razvoj psihotropne flore“ je črtan, saj gre za informacijo in ne za točko nadzora.

Zaradi lažjega nadzora je podrobno določeno, da mora kmetijsko gospodarstvo, ki uporablja mleko v celoti ali deloma nameni proizvodnji sira „Chevrotin“, izpolnjevati vse pogoje za prirajo mleka, opredeljene v specifikaciji.

Prejšnja napaka pri prepisu nacionalnega besedila je popravljena na podlagi nacionalnega besedila, ki se nanaša na predhodno registrirano specifikacijo:

temperaturni razpon pri usirjenju je spremenjen (30–38 °C namesto 32–36 °C med postopkom usirjenja, je pa ta razpon ohranjen med trajanjem koagulacije).

Navedena je sestava kvasovk za zagotovitev, da se z izbranimi kulturami kvasovk ohrani posebna flora in da lahko značilnost sira „Chevrotin“ pride do izraza.

Opredelitev sirarskega prta je spremenjena. Ta je lahko bombažen in ne izključno lanen. Tako je dopolnjeno prvotno besedilo, v katerem je bil naveden izključno lan, čeprav se pri tej vrsti postopka uporablja tudi bombaž.

Zorenje

Kot podlage za zorenje niso več navedene samo smrekove deske. Skupina je namreč ugotovila, da se lahko po koncu sušenja, ki obvezno poteka na smrekovih deskah, poleg lesenih podlag uporabijo tudi druge podlage. Med fazo sušenja ima les namreč pomembno vlogo pri uravnavanju vlage in nastanku flore pri zorenju. Praksa je pokazala, da tudi druge vrste podlage, ki so preprostejše za uporabo, ne spreminjajo značilnosti sira, če se uporabijo v tej fazi. Izkušnje, ki so jih različni gospodarski subjekti pridobili na drugih podlagah (lesah), kažejo, da se kakovost ohrani (ni težav zaradi odvečne vode ali razrasle flore). Te podlage iz bolj inertnih materialov so se izkazale za koristne pri obvladovanju neželenih klic v skupnih zoriščih, saj so preproste za čiščenje.

3.5 Označevanje

Obveznost navedbe „*appellation d'origine contrôlée*“ (kontrolirana označba porekla) na etiketi je črtana in nadomeščena z obveznostjo navedbe simbola Evropske unije za zaščiteno označbo porekla, in sicer zaradi čitljivosti in sinergije pri sporočanju proizvodov, registriranih kot ZOP. Na etiketi je lahko tudi navedba „*appellation d'origine protégée*“ (zaščitena označba porekla).

Obveznost navedbe logotipa INAO je črtana zaradi spremembe nacionalnih predpisov.

3.6 Nacionalne zahteve

V skladu z navedeno nacionalno reformo sistema nadzora nad zaščitnimi označbami porekla je dodana preglednica z glavnimi točkami, ki jih je treba nadzirati, in metodo njihovega ocenjevanja.

3.7 Druge spremembe

Pakiranje

Pravila pakiranja niso spremenjena (cel sir se pakira v posamično embalažo, ki med drugim vključuje navidezno dno iz smrekovega lesa). Sprememba se nanaša na čas, ko je sire dovoljeno pakirati (od petnajstega dne zorenja in ne „po koncu zorenja“, kot je določeno v poglavju 2 registrirane specifikacije).

Tako je mogoče zagotoviti neokrnjenost proizvoda ob koncu zorenja. Embalaža namreč ugodno vpliva na teksturo, saj deluje kot „mikro klet“ in tako pripomore k prožnejšemu testu, saj preprečuje, da bi se sir osušil, in spodbuja proteolizo. Tako je mogoče omejiti pojav napak (npr. nastanek črnih lis, ki se lahko na siru pojavijo ob koncu zorenja nezaščitene sira na leseni deski ali lesi) ali poškodbe skorje (razpokanje, sprememba oblike).

ENOTNI DOKUMEN

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ⁽³⁾

„CHEVROTIN“

Št. ES: FR-PDO-0105-0970-23.2.2012

ZGO () ZOP (X)

1. Ime

„Chevrotin“

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

Sir „Chevrotin“ se proizvaja izključno iz surovega polnomastnega kozjega mleka, ima obliko valja s premerom 9–12 cm in višine 3–4,5 cm ter tehta 250–350 g.

Gre za sir iz stiskanega nekuhanega testa s sprano skorjo, ki je po zorenju v celoti ali deloma prekrita s plemenito belo plesnijo, ki jo v glavnem sestavlja *geotrichum*, po končanem sušenju vsebuje najmanj 40 g maščobe na 100 g sira, njegova vsebnost suhe snovi pa ne sme biti manjša od 45 g na 100 g sira.

Sir „Chevrotin“ se pakira v posamično embalažo, ki med drugim vključuje navidezno dno iz smrekovega lesa.

„Chevrotin“ se pakira kot celi sir.

Sirno testo je prožno in mastne konsistence ter lahko ima tršo sredico in manjša očesa. Je smetanaste barve in rahlo slano ter ima okus po kozjem mleku.

⁽³⁾ Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode)

Mleko, ki se uporablja za proizvodnjo sira „Chevrotin“, dajejo črede, v katerih je najmanj 80 % živali alpske pasme in ki vključujejo živali, ki pripadajo tako imenovani „savojski kozi“ in jih je inštitut za živinorejo uvrstil v okvir programa za zaščitene pasme koz.

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

Krma se zagotavlja s pašo in senom.

Osnova te krme je vsaj pet mesecev rastlinje, ki ga koze zaužijejo s pašo na proizvodnem območju.

Rejec razpolaga z vsaj 1 000 m² pašne površine na kozo.

Za prehrano celotne črede je dovoljena samo krma s spodnjega seznama:

- kot voluminozna krma sta dovoljena samo popaseno rastlinje in seno z naravnih in umetnih travnikov, na katerih rastejo trave in stročnice, ki se hrani v ustreznih razmerah,
- posušena krma: posušeni rezanci sladkorne pese in posušena lucerna,
- naslednje surovine, ki se uporabljajo kot sestavine dopolnilnih krmnih mešanic: vse žitarice in njihovi otrobi, melasa za vezivo, celo ali zmleto semenje, konjski bob, volčji bob, soja, pogače iz sončnic, kopre, lanu, palmovih jeder, ogrščice, soje, bombaža, krompirja, maščobe rastlinskega izvora, vsi minerali, makroelementi, sirotka s kmetijskega gospodarstva, hranjena v ustreznih razmerah, da se prepreči okužba s patogeni. Kot aditivi so dovoljeni samo elementi v sledih in vitamini.

Krma, proizvedena na geografskem območju, sestavlja najmanj 70 % krme v prehrani črede, izražene v suhi snovi. Vnos dopolnilnih krmnih mešanic za koze v laktaciji je omejen na 300 g na liter proizvedenega mleka.

Pri vnosu posušene krme je vnos dopolnilnih krmnih mešanic in posušene krme omejen na 500 g na liter proizvedenega mleka.

V krmi živali so dovoljeni samo rastline, stranski proizvodi in dopolnilne krmne mešanice, ki ne izhajajo iz transgenih proizvodov.

Sajenje transgenih kultur je prepovedano na vseh površinah kmetijskega gospodarstva, na katerem se prireja mleko za predelavo v sir z zaščiteno označbo porekla „Chevrotin“. Ta prepoved sajenja velja za vse rastlinske vrste, ki se lahko uporabljajo za prehrano živali na kmetijskem gospodarstvu, in vse kulture take vrste, ki bi jih lahko okužile. Tolerančni prag je v skladu z veljavnimi predpisi in velja za vsako sestavino krme.

3.5 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Prireja mleka ter proizvodnja in zorenje sira potekajo na geografskem območju.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.

Zaradi zaščite sira in ohranitve njegovih bistvenih lastnosti v zvezi s skorjo, teksturo testa in intenzivnostjo vonja se sir „Chevrotin“ pakira kot celi sir. Pri tem pakiranju v ustrezno embalažo se vsaj na eno stran sira doda navidezno dno iz smrekovega lesa. Pakiranje poteka na geografskem območju.

3.7 Posebna pravila za označevanje

Sir z označbo porekla „Chevrotin“ se prodaja v posamični embalaži, na kateri je ime označbe porekla.

Ime označbe porekla je izpisano s črkami, katerih velikost je enaka najmanj 120 % velikosti vseh drugih črk na etiketi.

Na okrogli prosojni kazeinski nalepki sta ime označbe porekla in identifikacijska številka proizvajalca. Med proizvodnjo se namesti na eno od ploskev sira.

Na etiketi mora biti simbol Evropske unije „ZOP“. Dodana je lahko tudi navedba „appellation d'origine protégée“ (zaščitena označba porekla).

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Departma Haute-Savoie

Občine, ki v celoti ležijo na geografskem območju:

Abondance, Alex, Allèves, Arâches, Aviernoz, Bellevaux, Bernex, Boège, Bogève, Bluffy, Bonnevaux, Brizon, Burdignin, Chamonix-Mont-Blanc, Châtel, Chevenoz, Chevaline, Combloux, Cons-Sainte-Colombe, Cordon, Demi-Quartier, Dingy-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Entremont, Entrevernes, Essert-Romand, Faverges, Giez, Habère-Lullin, Habère-Poche, La Balme-de-Thuy, La Baume, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Saint-Maurice, La Clusaz, La Côte-d'Arbroz, La Forclaz, La Rivière-Enverse, La Tour, La Vernaz, Lathuile, Le Biot, Le Bouchet, Le Grand-Bornand, Le Petit-Bornand-les-Glières, Le Reposoir, Les Clefs, Les Contamines-Montjoie, Les Gets, Les Houches, Les Villards-sur-Thônes, Leschaux, Lullin, Magland, Manigod, Marzens, Megève, Mégevette, Mieussy, Montmin, Montriond, Mont-Saxonnex, Morillon, Morzine, Nancy-sur-Cluses, Nâves-Parmelan, Novel, Onnion, Passy, Praz-sur-Arly, Reyvroz, Salanches, Samoëns, Saxel, Serraval, Servoz, Seythenex, Seytroux, Sixt-Fer-à-Cheval, Saint-André-de-Boège, Saint-Eustache, Saint-Ferréol, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholomé, Saint-Jeoire, Saint-Laurent, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Talloires, Taninges, Thollon-les-Mémises, Thônes, Thorens-Glières, Vacheresse, Vailly, Vallorcine, Verchaix, Villard-sur-Boège, Villaz, Ville-en-Sallaz, Viuz-en-Sallaz.

Občine, ki deloma ležijo na geografskem območju:

Annecy-le-Vieux, Ayze, Duingt, Gruffy, La Roche-sur-Foron, Lugrin, Marignier, Marnaz, Perrignier, Scionzier, Saint-Jorioz, Viuz-la-Chiésaz.

Departma Savoie

Občine, ki v celoti ležijo na geografskem območju:

Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Allondaz, Arith, Bellecombe-en-Bauges, Cléry, Cohennoz, Crest-Volland, Doucy-en-Bauges, École-en-Bauges, Flumet, Jarsy, La Compôte, La Giétaz, La Motte-en-Bauges, La Thuile, Le Châtelard, Le Noyer, Les Déserts, Lescheraines, Notre-Dame-de-Bellecombe, Puygros, Saint-François-de-Sales, Saint-Nicolas-la-Chapelle, Sainte-Reine, Thoiry, Ugine.

Občine, ki deloma ležijo na geografskem območju:

Hauteluce, Le Montcel, Marthod, Mercury, Montaille, Plancherine, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Offenge-Dessus, Thénésol, Verrens-Arvey, Villard-sur-Doron.

5. Povezava z geografskim območjem

5.1 Značilnosti geografskega območja

Naravni dejavniki

Ozemlje geografskega območja zajema gorati del departmaja Haute-Savoie, ki ga sestavljajo trije masivi Chablais, Mont-Blanc in Aravis, ter masiv Bauges v departmaju Savoie. Zanj so značilni:

- mrzlo in vlažno podnebje (letna količina padavin nad 1 200 mm, med drugim poleti pade več kot 60 mm padavin),
- prisotnost bioklimatskega gorskega pasu na celotnem območju,
- pokrajina s trdimi apnenčastimi grebeni, ki povzročajo apnenčasto prst na travnikih,
- travniško rastlinje, v katerem prevladujejo vrste, prilagojene značilnostim tega gorskega pasu.

Geografsko območje označe je prepoznavno po selektivnih podnebnih razmerah in raznovrstnosti biotopov. Rastlinstvo in rastje sta zato svojevrstna in raznovrstna.

Raznovrstnost flore se kaže v velikem deležu (na nizki nadmorski višini, od gorskega pasu dalje) in prevladi (nad 1 500 m) posebnih vrst (med pogostimi travniškimi travami: *Poa alpina*, *Festuca violacea*) ali celo rodov in družin, ki so na sosednjih planotah slabo zastopane (npr. sviščevke).

Gorske travnike, ki ležijo na območju proizvodnje sira „Chevrotin“, v smislu rastlinske in vegetacijske sestave odlikujejo nekatere redke vrste trave, ki prevladujejo v nižinah v intenzivnih razmerah, zlasti *Lolium perenne* (učinek nadmorske višine), in posledična bujna rast nekaterih dvokaličnic, gozdne krvomočnice (*Geranium silvaticum*) in dlakavega trebelja (*Chaerophyllum hirsutum*).

Največjo raznovrstnost je mogoče opaziti na planinskih pašnikih, zlasti zaradi kontrastov v pedološki sestavi. Tla se spreminjajo glede na lokalno kamninsko podlago, trajanje snežne odeje, vodne izvire in pretok vode po pobočjih ter glede na nagib kamnin na enem ali drugem pobočju iste gore.

Črede zato pogosto na istem pašnem območju naletijo na najrazličnejša okolja in rastlinske združbe – od rastlinja apnenčastih tal do acidofilnih rastlin in od kserofitov do svežega rastlinja.

Človeški dejavniki

Preplet podnebja in geološkega okolja daje zadevnemu območju velike možnosti za pridelavo krme, ki so odločilno vplivale na regionalno gospodarstvo, ki temelji zlasti na sistemih kmetovanja, usmerjenih v pridelavo trave, živinorejo in predvsem prirejo mleka.

Skozi stoletja je človek vzpostavil kmetijsko-pašniški sistem, ki temelji na pašnem obdobju (najmanj pet mesecev), med drugim deloma na višinskih pašnikih, in zimskem obdobju, ko se živali prehranjujejo predvsem s senom.

To gorato okolje je najljubši kraj alpske pasme, katere predstavniki so tako imenovane „savojske koze“, ki so zaradi svoje odpornosti in mlečnosti zlasti primerne za izkoriščanje zahtevnih območij in predelavo mleka v sir.

V teh razmerah je kozjereja družinam s tega območja zelo dolgo pomenila dodaten zaslužek poleg govedoreje. Proizvodi, ki so iz nje izhajali (mleko, sir, meso), so bili namenjeni domači porabi.

V nekaterih dokumentih je navedeno, da je na tem območju že v 18. stoletju obstajal sir z imenom „Chevrotin“.

Najpomembnejša pričevanja ostajajo zakupne pogodbe (vrsta najema), na podlagi katerih je moral zakupnik (šlo je za „planšarja“) dajatev zelo pogosto poravnati s siri. Med njimi je bil redno tudi „Chevrotin“.

Sirarsko znanje se je prenašalo iz roda v rod (uporaba toplega mleka, takoj po molži ali najpozneje v 14 urah pri temperaturi vsaj 10 °C, malo pogrevanja v sirarskem kotlu, predhodno zorenje in spiranje).

5.2 Posebnosti proizvoda

V družini kozjih sirov je posebnost sira „Chevrotin“ ta, da je pridobljen s tehnologijo hitre koagulacije in spiranja skorje.

Sir „Chevrotin“ je sir iz stiskanega nekuhanega testa, s sprano skorjo, ki se iz polnomastnega surovega kozjega mleka proizvaja izključno na kmetijah.

Skorja sira „Chevrotin“ je tanka, rahlo rdečkasta in v celoti ali delno prekrita z belo tanko plemenito plesnijo. Sirno testo je prožno in mastne konsistence ter lahko ima tršo sredico in manjša očesa. Je smetanaste barve in rahlo slano ter ima okus po kozjem mleku.

5.3 Vzročna povezava med geografskim okoljem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)

Geografsko območje leži na apnenčastih tleh severnega predalpskega sveta, ki je pod neposrednim vplivom zahodnih zračnih tokov, zato tam pade veliko padavin. Ta vlažnost v povezavi z razmeroma zmerno nadmorsko višino spodbuja razvoj travnikov in gozdov.

Tehnike gnanja kozjih čred, usmerjene v ekstenzivno izkoriščanje naravnih virov, spodbujajo raznovrstnost tega alpskega rastlinstva, ki se kaže v aromatičnih lastnostih tega sira.

Bližina živinoreje (govdoreje in kozjereje) na geografskem območju bi lahko bila razlog za to, da se za proizvodnjo sira „Chevrotin“ uporablja podobna tehnologija, kot se na tem območju uporablja za proizvodnjo sirov iz kravjega mleka.

Proizvodnja sira „Chevrotin“, ki poteka izključno na kmetijah, iz surovega mleka, ki se pred dodajanjem sirila ne spreminja, omogoča, da se ohrani naravna flora mleka, zlasti mlečna in površinska flora.

Znanje vsakega proizvajalca v vsaki ključni fazi proizvodnje (uporaba toplega mleka, takoj po molži ali najpozneje v 14 urah pri temperaturi vsaj 10 °C, malo pogrevanja v sirarskem kotlu, predhodno zorenje in spiranje) nato pripomore k temu, da se izrazijo fizikalno-kemijske lastnosti mleka (ravnovesje mineralov, ohranitev maščob) in mlečna flora, prisotna v mleku.

Mikroflora, zlasti *geotrichum candidum*, ne vpliva samo na poseben videz sira „Chevrotin“, ampak zelo pripomore tudi k razvoju testa. Močno torej vpliva na kakovost sira, in sicer na njegov videz ter testo (prožno in mastne konsistence) in okus. Je edina stalna površinska flora na siru „Chevrotin“, ki mu daje zanj značilno plemenito belo „plesen“. Zaradi majhne teže in majhnosti sira je zorenje kratkotrajno in skorja tanka.

Zaporedni rodovi gospodarskih subjektov so izbrali – včasih izkustveno – posebno mikrofloro, ki je hkrati prilagojena mikroklimatskim razmeram naravnega okolja in sirarski tehnologiji.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

(Člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006 ⁽⁴⁾)

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

⁽⁴⁾ Glej opombo 3.