

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahtevka za odobritev manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2018/C 187/07)

Evropska komisija je odobrila to manjšo spremembo v skladu s tretjim pododstavkom člena 6(2) Delegirane uredbe Komisije (EU) št. 664/2014 ⁽¹⁾.

ZAHTEVEK ZA ODOBRITEV MANJŠE SPREMEMBE

Zahtevek za odobritev manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽²⁾

„COMTÉ“

EU št.: PDO-FR-0116-AM02 – 5.10.2017

ZOP (X) ZGO () ZTP ()

1. Skupina vložnikov in pravni interes

Ime: Comité interprofessionnel de Gestion du Comté (CIGC)
Naslov: Avenue de la résistance
BP 20026
39801 Poligny Cedex
FRANCIJA

Tel. +33 384372351
E-naslov: cigc@comte.com

CIGC sestavljajo proizvajalci mleka, predelovalci in zorilnice v proizvodni verigi ZOP „Comté“, tako da ima pravni interes za vložitev tega zahtevka.

2. Država članica ali tretja država

Francija

3. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša

- Opis proizvoda
- Dokazilo o poreklu
- Metoda proizvodnje
- Povezava
- Označevanje
- Drugo: [Oblikovne spremembe: geografsko območje, podatki o nadzornem organu]

4. Vrsta sprememb

- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, ki se šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012 in zaradi katere ni potrebna sprememba objavljenega enotnega dokumenta.

⁽¹⁾ UL L 179, 19.6.2014, str. 17.

⁽²⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, ki se šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012 in zaradi katere je potrebna sprememba objavljenega enotnega dokumenta.
- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, za katero enotni dokument (ali enakovredni dokument) ni bil objavljen, pri čemer se sprememba šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.
- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZTP, ki se šteje za manjšo v skladu s četrtem pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

5. Spremembe

Poglavje 5 „Opis metode pridobivanja proizvoda“

Podpoglavje 5.1.18 „Molža“:

Določba veljavne specifikacije proizvoda „Krave je treba pomolsti dvakrat dnevno, zjutraj in zvečer ob isti uri, tako da samopostrežna molža ni dovoljena.“ je nadomeščena z: „Krave je treba pomolsti dvakrat dnevno, zjutraj in zvečer ob isti uri, tako da samopostrežna molža ni dovoljena. Uporaba molznega robota je prepovedana.“

Namen določbe „Samopostrežna molža ni dovoljena“ v veljavni specifikaciji proizvoda je ohraniti znanje in spretnosti ter podobo ZOP „Comté“. Besedilo določbe veljavne specifikacije proizvoda izvira iz časov, ko so se začeli pojavljati prvi prototipi molznega robota, zato ni moglo biti natančnejše. Danes se zdi primernejše izrecno prepovedati uporabo molznega robota.

Na ravni znanja in spretnosti je namreč vsaka faza metode proizvodnje sira „Comté“ povezana s posebnim ravnanjem:

- molža, ki jo opravi kmet,
- drobljenje sirnega zrna v kotlu, ki ga opravi sirar,
- odbiranje sirov, ki ga opravi zorilec.

Ker se sir izdeluje iz surovega mleka, rejec pri molži potrebuje posebno znanje in spretnosti. V tej ključni fazi postopka izdelave se mora namreč ohraniti flora surovega mleka. Rejec je tako edini, ki lahko za vsak primer posebej določi metodo čiščenja seskov vimena, da lahko mleko v celoti razvije svoj potencial, ki daje siru posebno značilnost. Poleg tega je molža primeren trenutek, ko je mogoče preveriti zdravstveno stanje črede, odkriti opozorilne znake v vedenju živali in tako ukrepati, še preden nastopijo težave.

Uporaba molznega robota bi torej deloma ogrozila načelo proizvodnje sira „Comté“, ki temelji na tradicionalnem znanju in spretnostih, kar mu zagotavlja svojstvene značilnosti.

Poleg tega taka ubeseditev nosilcu dejavnosti omogoča boljše razumevanje proizvodne zahteve in lajša nadzor.

Drugo: posodobitve besedila

V postavki „Opredelitev geografskega območja“ je zaradi združitve več občin posodobljen seznam občin, ki sestavljajo geografsko območje, pri čemer obseg ostaja nespremenjen.

Postavka „Podatki o nadzornem organu“ je posodobljena:

- navedeni so ime in kontaktni podatki pristojne službe države članice;
- ime in kontaktni podatki certifikacijskega organa so nadomeščeni z: „V skladu z določbami člena 37 Uredbe št. 1151/2012 preverjanje skladnosti s specifikacijami pred dajanjem proizvoda na trg izvede certifikacijski organ za proizvode, katerega ime in kontaktni podatki so dostopni na spletišču INAO in v podatkovni zbirki Evropske komisije.“

Enotni dokument:

V objavljenem enotnem dokumentu je besedilo opisa geografskega območja posodobljeno zaradi spremembe obsega nekaterih kantonov, pri čemer obseg geografskega območja ni spremenjen.

6. Posodobljena specifikacija proizvoda (le za ZOP in ZGO)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd

ENOTNI DOKUMENT

„COMTÉ“

EU št.: PDO-FR-0116-AM02 – 5.10.2017

ZOP (X) ZGO ()

1. Ime

„Comté“

2. Država članica ali tretja država

Francija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.3 Sira

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

Sir „Comté“ se izdeluje iz surovega kravjega mleka. To je sir iz toplotno obdelane sirnine, ki je stisnjena in soljena po površini ali v slanici. Sirnina sira je ob dajanju na trg, po najmanj 120-dnevnem zorenju, slonokoščene do rumene barve in ima običajno „luknje“, ki lahko dosežejo velikost majhne češnje.

Sir „Comté“ po končanem sušenju vsebuje najmanj 45 gramov in največ 54 gramov maščobe na 100 gramov sira, vsebnost suhe snovi pa ni manjša od 62 gramov na 100 gramov sira. Vsebuje najmanj 0,6 grama kuhinjske soli na 100 gramov sira. Brezmasten sir vsebuje največ 54 % vlage.

Sir „Comté“ se za prodajo potrošnikom oblikuje v hlebec s težo od 32 do 45 kilogramov in premerom od 55 do 75 centimetrov, pri čemer je obod raven ali rahlo izbočen in višine od 8 do 13 centimetrov, skorja pa je groba, trda in zrnata ter zlato rumene do rjave barve. Debelina hlebca na sredini je največ tolikšna kot višina oboda, pomnožena s koeficientom 1,4.

Sir „Comté“ se lahko za prodajo potrošnikom zapakira tudi v kosu ali nariban.

Okus sira „Comté“ je večplasten. Med hlebci s senzoričnega vidika ni razlik, vendar je mogoče trditi, da noben hlebec sira „Comté“ ni povsem enak drugemu. Pri siru „Comté“ je bilo ugotovljenih šest velikih skupin arom (sadna, mlečna, pražena, rastlinska, živalska in pikantna), ki vključujejo več kot 90 odtentkov.

3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

Mleko izvira iz mlečne črede krav pasme montbeliard (pasemski tip 46) ali francoske simentalke pasme (pasemski tip 35) ali križancev teh dveh pasem s potrjenim poreklom.

Mleko se zbira znotraj območja v premeru največ 25 kilometrov. S to določbo, ki omejuje trajanje prevoza, se mleko zaščiti pred strukturnim poslabšanjem zaradi prevoza. Omogoča tudi, da se mleko obdela v razmerah, ki so določene s specifikacijo (surovo mleko) in spodbujajo razvoj lastne mlečne flore.

Za ohranitev kakovosti in posebnosti proizvoda je prireja mleka omejena po hektarju potencialno krmne površine.

Pri obdelavi mleka se za zagotovitev kakovosti proizvoda lahko v posamezen kotel pretoči za največ 12 sirov sirnine. V 24 urah je mogoče v istem kotlu proizvesti največ tri runde.

Da se zagotovi tesna povezanost med območjem in proizvodom s posebno krmo z geografskega območja, lahko krave molznice letno zaužijejo največ 1 800 kilogramov dopolnilnih krmnih mešanic. Vsako kmetijsko gospodarstvo ima na voljo vsaj hektar dejansko izkoriščene travne površine na kravo molznico. Paša je obvezna, dokler to dovoljujejo vremenske razmere in nosilnost tal ter dokler raste trava. Iz vseh navedenih določb izhaja, da najmanj 70 % krme črede izvira z geografskega območja. Osnovni obrok krav molznic v celoti izvira z navedenega geografskega območja.

Zaradi ohranjanja tradicionalne paše so med rastno sezono prepovedani sistemi kmetovanja, pri katerih se vsa krma ponuja v koritih, in še naprej prevladuje paša.

Uporaba fermentirane krme v obliki silaže ali drugačni obliki je za krmljenje mlečne črede celo leto prepovedana zaradi tehnoloških tveganj pri proizvodnji in zorenju sirov, povezanih s temi postopki.

Da bi krma ostala tradicionalna, so v prehrani mlečne črede dovoljene samo surovine in dopolnilne krmne mešanice iz gensko nespremenjenih proizvodov.

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

Prيرهja mleka ter proizvodnja in zorenje sira potekajo na opredeljenem geografskem območju.

3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Postopek rezanja in pakiranja kosov sira „Comté“ poteka glede na zorenje. Zanj so potrebni posebno znanje in spretnosti, poleg tega pa neposredno in zanesljivo vpliva na kakovost proizvoda, saj je treba hlebce odbrati, da se izločijo tisti, ki jih ni mogoče predpakirati. Ti pogoji tako zagotavljajo upoštevanje najboljših razmer za shranjevanje sira „Comté“ po oblikovanju v hlebce, potrošniku pa neoporečnost njegovih fizičnih in organoleptičnih lastnosti.

Zaradi teh razlogov je treba sir v primeru predpakiranja razrezati in/ali naribati na navedenem geografskem območju.

V primeru predpakiranja:

- se lahko hlebci razrežejo največ polnih petnajst dni po premestitvi iz zorilnice. V tem času se shranjujejo na temperaturi med 4 °C in 8 °C, vlažnost zraka pa je najmanj 85 %,
- se lahko kosom z enotno težo, manjšo od 40 gramov, ali tistim, ki so namenjeni za ribanje, odstrani skorja. Prevladna ali poškodovana skorja se odstrani takoj po razrezu. Če je skorja nepoškodovana, se jo odstrani v 8 urah po prvem razrezu. Kosi z odstranjeno skorjo se lahko skladiščijo na zraku le 72 ur, po tem času pa jih je treba vakuumsko zapakirati. Sir se mora vakuumsko zapakirati najpozneje v 15 dneh,
- je pri razrezu in pakiranju prepovedano sočasno izvajati kakršne koli postopke s proizvodi, ki niso sir „Comté“.

Sir je mogoče razrezati in naribati tudi zunaj navedenega geografskega območja, če se to opravi pred potrošnikom.

3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Etiketa vsakega sira s kontrolirano označbo porekla „Comté“ vsebuje ime označbe, izpisano s črkami velikosti najmanj dveh tretjin velikosti največjih črk na etiketi.

Na etiketi je znak „ZOP“ Evropske unije. Vključuje lahko tudi navedbo „zaščiteni označba porekla“.

Proizvajalec, zoricelj ali izvajalec predpakiranja jasno navedejo svoje ime in naslov, ki je obvezno na navedenem območju.

Prepovedano je dodajanje opisov ali drugih navedb ob tej označbi na etiketah, v oglasih, na računih ali v trgovskih dokumentih, razen posebnih blagovnih ali tovarniških znamk.

Siri, ki se prodajajo pod označbo porekla „Comté“, imajo predpisane identifikacijske oznake. Na obod vsakega hlebca se pred premestitvijo iz zorilnice pritrdi označevalni trak zelene ali opečnato rjave barve. Vsak zapakirani kos vsebuje logotip „Comté“ z zelenim zvončkom. Pri kosih, pakiranih za prodajo potrošnikom, je treba na sprednji strani obvezno navesti logotip „Comté“ z zelenim zvončkom in ime „Comté“ s črkami velikosti najmanj dveh tretjin velikosti največjih črk na etiketi z zeleno barvo oznake Pantone 349C.

Če se prodaja cel hlebec, na obodu pod označevalnim trakom vsebuje zeleno kazeinsko nalepko elipsaste oblike, na kateri so s črnimi črkami natisnjeni ti napisi: Francija, „Comté“, številka proizvodnega obrata in mesec proizvodnje. Dan proizvodnje je naveden na kazeinski nalepki, nameščeni blizu zelene kazeinske nalepke.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

V departmaju Ain:

Kantoni Bellegarde-Sur-Valserine, Nantua, Oyonnax, Pont-d'Ain in Thoiry.

Kantoni Ambérieu-En-Bugey, razen občin Château-Gaillard in Saint-Maurice de Remens; Gex, razen občin Sauverny in Versonnex; Hauteville-Lompnes, razen občine Armix; Saint-Etienne-Du-Bois, razen občin Marboz, Cormoz in Beaupont.

Občine Saint-Benoît, Ceyzeriat, Druillat, Journans, Revonnas, Saint-Martin-du-Mont, Tossiat, Bénonces, Briord, Groslée-Saint-Benoît (samo Groslée), Innimond, Lhuis, Lompnas, Marchamp, Montagnieu, Ordonnaz, Saint-Sorlin-en-Bugey, Sault-Brénaz, Seillonnaz, Serrières-De-Briord, Souclin in Villebois.

V departmaju Doubs:

Kantoni Besançon, Frasne, Morteau, Ornans, Pontarlier, Saint-Vit in Valdahon.

Kantoni Baume-Les-Dames, razen občin Abbenans, Avilley, Bonnal, Cubrial, Cubry, Cuse-et-Adrisans, Fontenelle-Montby, Gondenans-Montby, Gondenans-les-Moulins, Gouhelans, Huanne-Montmartin, Mesandans, Mondon, Montagney-Servigney, Montussaint, Nans, Puessans, Rognon, Romain, Rougemont, Tallans, Tournans, Tressandans, Trouvans, Uzelle in Viethorey; Maîche, razen občin Bondeval, Thulay, Meslières in Abbevillers; Valentigney, razen občin Bourguignon, Écot, Mandeure in Mathay.

Občine Anteuil, Belvoir, Branne, Chaux-lès-Clerval, Chazot, Crosey-le-Grand, Crosey-le-Petit, Fontaine-lès-Clerval, Hôpital-Saint-Lieffroy, Hyémondans, Lanans, Lanthenans, Orve, Pays de Clerval, Pompierre-sur-Doubs, Rahon, Randevillers, Roche-lès-Clerval, Saint-Georges-Armont, Sancey, Servin, Surmont, Valonne, Vaudrivillers, Vellerot-lès-Belvoir, Vellefans, Vernois-lès-Belvoir in Vyt-lès-Belvoir.

V departmaju Jura:

Celoten departma, razen občin Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-aubin, Saint-Loup in Tavaux.

V departmaju Saône-et-Loire:

Občine Beaurepaire-En-Bresse, Beauvernois, Bellesvres, Fretterans, Mouthier-en-Bresse, Savigny-en-Revermont, Saillenard, Torpes, Flacey-en-Bresse, Joudes, Cuiseaux, Champagnat in Sagy.

V departmaju Haute-Savoie:

Občina Challonges, samo za dve zemljišči.

5. Povezava z geografskim območjem

Opredeljeno geografsko območje zajema jursko pogorje in apnenčaste planote, ki se nadaljujejo v majhen del sosednje ravnine.

Za zadevna kmetijska območja so značilni revna tla, močno razgibano površje in geološka podlaga iz apnenca ali molase.

Za celotno območje so značilni celinsko in hkrati severno podnebje z velikimi temperaturnimi razlikami med letnimi časi ter s padavinami, ki so kljub celoletni enakomerni porazdelitvi močnejše poleti, nizka povprečna letna temperatura in pogosta zmrzal.

Gre za gorsko ali podgorsko okolje z obilnimi padavinami, katerih letna količina vedno presega 900 mm, običajno pa 1 000 mm. Te padavine so močne že na manjših višinah, proti notranjosti gorovja pa se še krepijo. Zaradi porazdelitve količine padavin med letom ni sušnih obdobj.

Navedeno območje obsega gozd in pašnike. Geoklimatske razmere na navedenem območju (močne padavine, neobstoje poletne suše itd.) so zelo ugodne za proizvodnjo kakovostne krme. Omogočajo razvoj naravnih pašnikov z bogatimi (zlasti dvokaličnic) in posebnim rastlinstvom, zlasti takim, ki raste na apnenčastih tleh.

Na tem območju, ugodnem za pašo, prednjači navedeni način vzreje krav molznic, dokler to dovoljujejo vremenske razmere in nosilnost tal ter dokler raste trava. Rejci so izbrali pasmo montbeliard, ki je prilagojena okoljskim razmeram in sestavlja skoraj celoto čred krav molznic z navedenega geografskega območja. Ohranja se ekstenzivno gospodarjenje s travniki (omejitev gostote živali, dušika, koncentratov itd.). Navedeno geografsko območje ima poleg tega posebno „kulturo proizvodnje sira“. Ta kultura, ki temelji na skupni uporabi mleka za proizvodnjo velikih sirov, je ustvarila močno solidarnost in pravila sobivanja.

Proizvajalci z navedenega območja so se namreč od 11. stoletja povezovali, da bi vsak dan skupaj zbrali mleko svojih različnih čred in tako proizvedli velike hlebce sira. Proizvajalci mleka so še danes v veliki večini organizirani v zadruga in svoje mleko dajejo v skupno uporabo v proizvodni obrat, ki se je tedaj imenoval „fruitière“ („sirarna“).

Tradicionalni postopki proizvodnje tega sira so se ohranili do danes na ravni vzreje živali z gospodarjenjem s pašniki in sušenjem pokošene trave ter proizvodnje z ustrezno določitvijo trenutka za razrez, mešanje in segrevanje sirnine ter za njeno pretakanje, stiskanje ter nato soljenje, predhodno zorenje in zorenje.

Sir „Comté“ se proizvaja iz surovega kravjega mleka, iz toplotno obdelane in stisnjene sirnine, ki se oblikuje v velike hlebce s premerom od 55 do 75 centimetrov in dolgo zori, zato je to sir z daljšim obdobjem zorenja.

Sir „Comté“ vsebuje omejeno količino maščobe, po čemer se razlikuje od drugih sirov iz toplotno obdelane stisnjene sirnine.

Okus sira „Comté“ je večplasten. Med hlebci s senzoričnega vidika ni razlik, vendar je mogoče trditi, da noben hlebec sira „Comté“ ni povsem enak drugemu. Pri siru „Comté“ je bilo ugotovljenih šest velikih skupin arom (sadna, mlečna, pražena, rastlinska, živalska in pikantna), ki vključujejo več kot 90 odtentkov.

V tem neprijaznem okolju, ki ga poraščajo gozdovi in pašniki in kjer ni bilo mogoče pridelovati drugih virov, so se uveljavili veliki trdi siri. Za prebivalce tega območja je bila proizvodnja sira z daljšim obdobjem zorenja edini način, da so iz obilne poletne prireje mleka proizvedli obstojno živilo, ki je lahko ohranilo svežost čez dolge zime. Rejci z navedenega območja so zato izbrali pasmo krave, ki je posebej prilagojena na okoljske razmere in primerna za proizvodnjo posebnega sira. Mleko se je dajalo v skupno uporabo v sirarnah, da bi se proizvedli veliki in dolgo obstojni siri, ki so omogočili uveljavitev bogastev tega okolja zunaj navedenega območja. K odločitvi za toplotno obdelano sirnino je pripomoglo obilje lesa za kurjenje v bližini.

Posebno znanje in spretnosti v vseh fazah proizvodnje krepijo izražanje značilnosti pašnikov v okusu sira.

Prvič, zelo bogato rastlinstvo, povezano z naravnim okoljem navedenega geografskega območja, zelo ugodno vpliva na razvoj aromatičnih sestavin v siri. Ta raznolikost se ohranja, ker rejci s travniki gospodarijo ekstenzivno. Poleg tega je bila navedena tesna povezanost med rastlinsko raznolikostjo in bogato aromo sira „Comté“ dokazana z znanstvenima študijama iz leta 1994. Pri proizvodnji se je mogoče z omejitvijo vsebnosti maščob izogniti okusu, ki nastane zaradi lipolize, in okrepi posebne arome sira „Comté“. Najnižja vsebnost suhe snovi in najvišja vsebnost vlage v brezmasnem siru omogočata omejitev presežka vode v siru ter krepijo arome. Tudi najnižja vsebnost soli omogoča izrazitejšo arome. Z obveznostjo odprtih kotlov je mogoče ohraniti sirarske spretnosti, kot sta ustrezna določitev trenutka za razrez sirnine ali trenutka za pretakanje. Zorilec nazadnje uporabi svoje znanje in spretnosti, tako da natančno prilagodi pogoje zorenja posamezni seriji. Arome v siru, ki jih dajejo naravni dejavniki, kot sta trava in mikrobn ekosistem, se popolnoma izrazijo šele po dolgem zorenju, katerega potek spodbuja ležanje sira na smrekovih deskah, ki so posebno primerne za zorenje sira „Comté“. Proizvodnja sira „Comté“ omogoča ohranjanje tradicionalnih kmetijskih dejavnosti in v veliki meri prispeva k ravnotežju lokalnega gospodarstva.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd