

## DRUGI AKTI

## EVROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda, ki ni manjša, v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2022/C 349/07)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta <sup>(1)</sup> je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

ZAHRTEVEK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAŠČITENE OZNAČBE POREKLA/ZAŠČITENE GEOGRAFSKE OZNAČBE, KI NI MANJŠA

**Zahtevek za odobritev spremembe v skladu s členom 53(2), prvi pododstavek, Uredbe (EU) št. 1151/2012**

„Salers“

EU št.: PDO-FR-0134-AM02 - 3.8.2021

ZOP (X) ZGO ( )

**1. Skupina vložnikov in pravni interes**

Medpanožni odbor za sire, proizvedene v departmaju Cantal in na geografskem območju označbe porekla „Cantal“ (Comité Interprofessionnel des Fromages du Cantal – CIF)

Naslov: 52 avenue des Pupilles de la Nation – BP 124 – 15001 Aurillac cedex

tel. +33 471483994

e-naslov: info@aop-cantal.com

Skupino vložnikov sestavljajo proizvajalci na kmetijah in zorilci, zato ima pravni interes za vložitev zahtevka za spremembe specifikacije proizvoda.

**2. Država članica ali tretja država**

Francija

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

- Ime proizvoda
- Opis proizvoda
- Geografsko območje
- Dokazilo o poreklu

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

- Metoda proizvodnje
- Povezava
- Označevanje
- Drugo: kontaktni podatki pristojne službe države članice in skupine vložnikov, nadzorni organ, nacionalne zahteve

#### 4. Vrsta sprememb

- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, ki se ne šteje za manjšo v skladu s členom 53(2), tretji pododstavek, Uredbe (EU) št. 1151/2012.
- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, za katero enotni dokument (ali enakovredni dokument) ni bil objavljen, pri čemer se sprememba ne šteje za manjšo v skladu s členom 53(2), tretji pododstavek, Uredbe (EU) št. 1151/2012.

#### 5. Spremembe

##### 5.1. Spremembe, ki vplivajo na ključne elemente

##### **Postavka Opis proizvoda**

Najmanjša količina maščobe v 100 gramih sira po končanem sušenju je spremenjena s 45 gramov (prejšnja določba) na 44 gramov. Najmanjša teža sira je spremenjena s 35 kilogramov (prejšnja določba) na 30 kilogramov. Te spremembe, ki so bile evidentirane z Uredbo Komisije (ES) št. 828/2003 z dne 14. maja 2003 <sup>(2)</sup>, so vključene v specifikacijo proizvoda in točko 3.2 enotnega dokumenta.

V specifikaciji proizvoda je sklicevanje na homogenost in mastnost testa sira „Salers“ (prejšnja določba) nadomeščeno s sklicevanjem na njegovo mrežasto teksturo, značilno za skupek zdrobljene in stisnjene sirnine, da se natančneje opiše videz testa.

V specifikaciji proizvoda je sklicevanje na razvoj barve skorje „ki od sivo-bele preide v okrasto barvo z rdečimi in oranžnimi lisami“ (prejšnja določba) nadomeščeno s sklicevanjem na skorjo „zlate do okraste barve, ki je lahko naravno prekrita z rdečo, oranžno in rumeno plesnijo“. S to spremembo je zagotovljen natančnejši in popolnejši opis proizvoda, kot je predstavljen potrošniku.

V specifikaciji proizvoda je organoleptični opis proizvoda dopolnjen z merilom, ki opredeljuje skorjo („bunčičasta“, tj. posuta z drobnimi kroglastimi izboklinicami), ter opisom bogatih in raznolikih arom sira „Salers“. „Bunčičast“ videz skorje je vizualna lastnost, po kateri je prepoznaven sir „Salers“. Arome sira „Salers“ so bile popisane med degustacijami in senzoričnimi analizami. Odražajo raznolikost rastlinstva travnikov, mikrobiološko bogastvo vsake lesene kadi, imenovane *gerle*, ter znanje in spretnosti, ki so značilni za vsakega proizvajalca na kmetiji in zaradi katerih je vsak sir „Salers“ edinstven.

Določbe, ki izhajajo iz teh treh sprememb, so vključene v točko 3.2 enotnega dokumenta.

V specifikaciji proizvoda in točki 3.5 enotnega dokumenta je dodano, da morajo imeti predpakirani kosi sira obvezno del s skorjo. S tem se zagotovi, da je na proizvodih, ki se prodajajo razrezani in predpakirani, prisoten vizualni element, ki je značilen za označbo.

##### **Postavka Geografsko območje**

Obseg geografskega območja je zmanjšan, in sicer s celotnega departmaja Cantal in obmejnih kantonov nekaterih sosednjih departmajev (prejšnja določba) na del departmaja Cantal ter nekatere kantone in občine sosednjih departmajev. Ta sprememba, ki je bila evidentirana z Uredbo Komisije (ES) št. 828/2003, je vključena v specifikacijo proizvoda v obliki seznama občin ali delov občin, posodobljenega na upravni podlagi iz leta 2020. Sprememba je vključena tudi v točko 4 enotnega dokumenta.

<sup>(2)</sup> ULL 120, 15.5.2003, str. 3.

## 5.2. Spremembe, ki ne vplivajo na ključne elemente

### **Postavka Opis proizvoda**

V specifikaciji proizvoda je dodano, da se sir „Salers“ izdeluje iz polnomastnega surovega kravjega mleka (z nestandardizirano vsebnostjo maščob in beljakovin). Izdelava iz surovega mleka je bila proizvodni pogoj že v veljavni specifikaciji proizvoda, zdaj pa je navedena tudi v opisu proizvoda, saj je pomemben element posebnosti sira „Salers“. Ta določba je vključena tudi v točko 3.3 enotnega dokumenta.

V specifikaciji proizvoda je dodano, da je testo sira „Salers“ čvrsto. Navedba rahlo prerezanega sira je nadomeščena z navedbo sira, ki je na spodjem in zgornjem koncu rahlo izbočen. Dodano je, da se teža sira navede po najmanj trimesečnem zorenju od dneva polnjenja oblikovala. Dodan je najmanjši delež suhe snovi (58 %). Z vsemi temi spremembami specifikacije proizvoda je zagotovljen natančnejši in popolnejši opis proizvoda, ki je koristen za nadzor. Določbe, ki izhajajo iz teh sprememb, so vključene v točko 3.2 enotnega dokumenta.

V specifikaciji proizvoda je črtana navedba premera sira. Mnenje je bilo, da je bolje opredeliti velikost oblikovala v postavki specifikacije proizvoda, ki se nanaša na metodo proizvodnje. Te določbe niso vključene v enotni dokument.

V specifikaciji proizvoda je črtano sklicevanje na kremno barvo testa, ker za opis proizvoda zadostuje navedba različnih barv, ki segajo od slonokoščene do slamnato rumene barve, ki je že vključena v specifikacijo proizvoda. Natančna navedba barve testa, ki sega od slonokoščene do slamnato rumene, je dodana v točko 3.2 enotnega dokumenta.

### **Postavka Dokazilo o poreklu**

Glede na spremembe nacionalnih zakonov in predpisov so v specifikacijo proizvoda dodani različni odstavki za opis deklarativnih obveznosti gospodarskih subjektov in registrov, ki jih je treba upoštevati, ter načinov nadzora in identifikacije proizvoda. Te informacije so koristne pri nadzoru nad upoštevanjem specifikacije proizvoda in sledljivosti proizvodov. Te spremembe niso vključene v enotni dokument.

Podrobna pravila za identifikacijo sira, ki so navedena v poglavju „Označevanje“ veljavne specifikacije proizvoda, so črtana in v poglavju „Dokazila o poreklu proizvoda z geografskega območja“ specifikacije proizvoda nadomeščena z informacijami o identifikaciji sira z identifikacijsko oznako, nameščeno ob polnjenju oblikovala in opredeljeno z nacionalnimi predpisi. Ti predpisi so dostopni vsem gospodarskim subjektom, v njih pa so natančno opisane sestava identifikacijske oznake in informacije, ki jih vsebuje. Dodano je tudi, da je na vsakem siru naveden dan (ki ga predstavlja zaporedna številka dneva v letu) polnjenja oblikovala, saj je ta podatek koristen za sledljivost in spremljanje proizvoda.

Določbe o reliefnih žigih, s katerimi se označijo siri, ki so bile z Uredbo Komisije (ES) št. 828/2003 vključene v poglavje „Označevanje“, so predstavljene v poglavje „Dokazila o poreklu proizvoda z geografskega območja“ specifikacije proizvoda in dopolnjene z navedbo, da se različni odtisi na siru uporabijo ob polnjenju oblikovala ter da se upodobitve kravjih glav pasme salers v primeru sirov, izdelanih izključno iz kravjega mleka pasme salers, namestijo ob trženju s črnilno blazinico ali muslinom. Poleg tega sta dodani velikost in razporeditev upodobitev kravjih glav pasme salers. Ta pojasnila so koristna za nadzor in omogočajo enotno predstavitev proizvodov.

V točko 3.6 enotnega dokumenta o označevanju so dodani odstavki, ki se nanašajo na identifikacijo sirov z identifikacijsko oznako, reliefnim žigom z dvakratnim imenom označbe ter v primeru sirov, izdelanih izključno iz kravjega mleka pasme salers, žigom z navedbo „tradition salers“ in upodobitvami kravjih glav pasme salers. V isto točko enotnega dokumenta je vključena tudi možnost, da siri vključujejo žig z napisom „Ferne de ...“, ki opredeljuje kmetijo.

Za zagotovitev ustreznega upravljanja identifikacijskih oznak in žigov so v specifikacijo proizvoda dodana pravila o njihovem razdeljevanju in odvzemu. Ta pravila določajo, da se identifikacijske oznake in žigi razdelijo vsem izdelovalcem, ki izpolnjujejo zahteve iz specifikacije proizvoda, ter da se odvzamejo, če je izdelovalcu trajno ali začasno odvzeto dovoljenje za proizvodnjo ali če je sir uvrščen v nižji kakovostni razred. Ta sprememba ni vključena v enotni dokument.

### **Postavka Metoda proizvodnje**

Za boljši opis pogojev proizvodnje mleka in njegove predelave v sir „Salers“ so v specifikaciji proizvoda razdelane številne točke metode proizvodnje ob upoštevanju tradicionalnih praks.

#### Podpostavka Proizvodnja mleka

Določba, da se sir „Salers“ izdeluje med 15. aprilom in 15. novembrom, ko se živali pasejo zunaj, uvedena z Uredbo Komisije (ES) št. 828/2003, je v specifikaciji proizvoda dopolnjena tako, da se sir „Salers“ izdeluje na kmetijskem gospodarstvu iz mleka, proizvedenega na njem. Nadomešča sklicevanje na izdelavo na kmetiji v planšarskih kočah (*buron*) samo od 1. maja do 31. oktobra, navedeno v poglavju „Povezava z geografskim okoljem“ veljavne specifikacije proizvoda. *Buroni*, tradicionalni kraji izdelave sira v pašni sezoni, so bili namreč postopoma opuščeni zaradi razvoja struktur kmetijskih gospodarstev in njihove modernizacije. Ta sprememba ni vključena v enotni dokument.

V specifikacijo proizvoda je zaradi lažjega nadzora dodan sklic, ki ga je treba upoštevati pri opredelitvi črede enega samega kmetijskega gospodarstva, tj. enotna identifikacijska številka, ki jo izda departmajska služba za živinorejo. Ta sprememba ni vključena v enotni dokument.

Pravila o krmi krav molznic so v specifikaciji proizvoda dopolnjena s podrobno določitvijo sestave osnovnega obroka krav molznic (izključno pašna trava z geografskega območja) in omejitvijo dopolnilne krme na 25 % zaužite suhe snovi. Te določbe so vključene v točko 3.3 enotnega dokumenta. Omogočajo zagotoviti, da najmanj tri četrtine krme krav molznic izvira z geografskega območja. Določena dopolnilna krma lahko ne izvira z geografskega območja zaradi reliefa, podnebnih razmer in nadmorske višine, ki ne omogočajo njene pridelave.

Poleg tega je krma, ki je dovoljena za dopolnitev osnovnega obroka krav molznic, opredeljena na pozitivnem seznamu v specifikaciji proizvoda, kar omogoča boljše upravljanje, zagotavljanje in nadzor krme. Sklic na ta pozitivni seznam je vključen v točko 3.3 enotnega dokumenta.

#### Podpostavka Predelava mleka v sir

Ker se sir z ZOP „Salers“ izdeluje izključno na kmetiji, je v specifikacijo proizvoda dodana prepoved skupne uporabe proizvodnega obrata med več kmetijskimi gospodarstvi, da se potrdi dejstvo, da se sir izdeluje na kmetijskem gospodarstvu, ki je kraj, kjer se uporabljajo tradicionalno znanje in spretnosti pri izdelavi te ZOP. Ta sprememba ni vključena v enotni dokument.

Obveznost izdelave sira iz polnomastnega mleka je v specifikaciji proizvoda dopolnjena s podrobnejšo določitvijo, da se uporablja mleko „z nestandardizirano vsebnostjo maščob in beljakovin“, za zagotovitev, da se ne izvaja standardizacija mleka. Določba, ki izhaja iz te spremembe, je vključena v točko 3.3 enotnega dokumenta.

V specifikacijo proizvoda je vključena obveznost, da se med molžo mleko takoj zbira v leseno kad, imenovano *gerle* (lesena prirezana ali valjasta posoda z različno prostornino), da se formalizirajo tradicionalne prakse in zagotovi njihovo ohranjanje. *Gerle* je tradicionalna posoda, ki preprečuje prehitro in preveliko ohlajanje mleka ter s tem zagotavlja pravo temperaturo za usirjenje. Poleg tega zagotavlja naravno cepitev mleka. Ta sprememba ni vključena v enotni dokument.

V specifikacijo proizvoda je vključenih več določb za opredelitev uporabe postopkov obdelave in dodatkov za sir v skladu s sedanjimi praksami: pozitivni seznam sestavin ali pomožnih sestavin pri izdelavi ali dodatkov, dovoljenih v mleku in med postopkom izdelave; prepoved zgoščevanja mleka z delnim odstranjevanjem vodnega dela pred usirjenjem; prepoved shranjevanja mlečnih surovin, proizvodov med proizvodnim postopkom, sirnine ali svežega



sira pri temperaturi pod lediščem; prepoved shranjevanja svežega sira v modificirani atmosferi. Namen teh pojasnil je preprečiti, da bi prihodnje neurejene prakse škodovala lastnostim sira „Salers“. Te spremembe niso vključene v enotni dokument.

V specifikacijo proizvoda je namesto kratkega opisa faz izdelave sira „Salers“ iz veljavne specifikacije proizvoda vključen podroben opis teh faz (kot so navedene v Uredbi Komisije (ES) št. 828/2003). Tako so opisani: usirjanje v kadeh *gerle* (temperaturni razpon, izključna uporaba sirila, čas strjevanja); razrez in zbiranje sirnine (čas, metoda, orodja, cilj); prvo stiskanje (metoda, orodje, cilj); acidifikacija in zorenje (trajanje, cilj); drobljenje in soljenje v masi (metoda, delež soli, trajanje, cilj); polnjenje oblikovala (metoda, sestava in dimenzije oblikovala); stiskanje (orodje, trajanje, metoda). Opredelitev teh postopkov omogoča ohranjanje kakovosti sirov ter znanja in spretnosti sirarjev. Z natančnejšimi opredelitvami se ne spremeni način izdelave proizvoda, temveč se omogoči natančnejši opis proizvoda in zapis tradicionalnih praks. Te spremembe niso vključene v enotni dokument.

#### Podpostavka Zorenje

V specifikaciji proizvoda je dodano, da se najkrajši čas zorenja šteje od dneva polnjenja oblikovala. Ta podrobna določitev je koristna za nadzor. Vključena je tudi v točko 3.2 enotnega dokumenta.

V specifikacijo proizvoda so vključeni pogoji temperature, relativne vlažnosti in skrbi za sire v obdobju zorenja (redno obračanje in brisanje), evidentirani z Uredbo Komisije (ES) št. 828/2003. Ti pogoji niso vključeni v enotni dokument.

Tako kot pri podpostavki o predelavi mleka v sir je v specifikacijo proizvoda vključena določba za opredelitev uporabe postopkov obdelave in dodatkov za sir v skladu s sedanjimi praksami: gre za prepoved shranjevanja sirov v modificirani atmosferi med zorenjem. Ta sprememba ni vključena v enotni dokument.

#### **Postavka Povezava**

Postavka „Povezava z geografskim območjem“ specifikacije proizvoda je v celoti napisana na novo ter nadomešča postavki „Zgodovina“ in „Povezava z geografskim okoljem“ veljavne specifikacije proizvoda, da se jasneje predstavi povezava med sirom „Salers“ in njegovim geografskim območjem, ne da bi bila povezava vsebinsko spremenjena. Pri tej predstavitvi je zlasti poudarjena izdelava sira v obdobju paše krav na pašnikih na zemljiščih pretežno vulkanskega izvora, in sicer iz surovega mleka s kmetijskega gospodarstva, s posebno opremo in po tradicionalnih metodah. Izdelava v *buronih* se omenja le v zgodovinskem kontekstu.

Novo besedilo povezave iz specifikacije proizvoda je vključeno v točko 5 enotnega dokumenta.

#### **Postavka Označevanje**

V specifikacijo proizvoda je dodana najmanjša velikost imena označbe na etiketi, da bi jo lahko potrošnik takoj prepoznal. V specifikaciji proizvoda je prav tako zaradi boljšega prepoznavanja označbe s strani potrošnika dodano tudi, da sta ime označbe porekla in simbol ZOP Evropske unije v istem vidnem polju. Te določbe so vključene v točko 3.6 enotnega dokumenta.

V specifikacijo proizvoda in v točko 3.6 enotnega dokumenta je dodan odstavek, v skladu s katerim je na etiketah, v oglasih, na računih ali v trgovskih dokumentih prepovedano dodajanje opisov ali drugih navedb ob imenu označbe porekla, razen posebnih blagovnih ali tovarniških znamk in navedbe „tradition salers“, da se preprečijo izmišljene trditve, ki bi lahko zavedle potrošnika.

### 5.3. Redakcijske spremembe

V postavki „Pristojna služba države članice“ specifikacije proizvoda so posodobljeni kontaktni podatki pristojne službe.

V postavki „Skupina vložnikov“ specifikacije proizvoda so posodobljeni kontaktni podatki in sestava skupine vložnikov.

Te informacije niso vključene v enotni dokument.

V postavki „Geografsko območje“ specifikacije proizvoda in v točki 3.4 enotnega dokumenta je dodan seznam vseh faz, ki se izvajajo na geografskem območju.

V postavki „Geografsko območje“ specifikacije proizvoda je dodan datum razmejitve geografskega območja (15. junij 1999). Dodani seznam občin geografskega območja je sestavljen na podlagi uradnega geografskega kodeksa iz leta 2020. Dodano je, da so kartografski dokumenti, na katerih je prikazano geografsko območje, na voljo za vpogled na spletišču inštituta INAO. Te spremembe niso vključene v enotni dokument.

V postavki „Podatki o nadzornem organu“ specifikacije proizvoda je črtano sklicevanje na postopke odobritve za mlečne proizvode, saj so ti postopki postali brezpredmetni. Nadomeščeno je z informacijami o nacionalnih organih, pristojnih za nadzor. Te določbe niso vključene v enotni dokument.

V postavki „Označevanje“ specifikacije proizvoda sta sklicevanji na logotip „INAO“ in kratico „INAO“ črtani, ker sta postali brezpredmetni. Ti sklicevanji nista vključeni v enotni dokument.

V postavki „Nacionalne zahteve“ specifikacije proizvoda je črtano sklicevanje na nacionalni odlok o kontrolirani označbi porekla in dodana je preglednica z glavnimi točkami, ki jih je treba preveriti, njihovimi referenčnimi vrednostmi in njihovo metodo ocenjevanja. Te določbe niso vključene v enotni dokument.

#### ENOTNI DOKUMENT

#### „Salers“

EU št.: PDO-FR-0134-AM02 - 3.8.2021

#### ZOP (X) ZGO ( )

1. **Ime**

„Salers“

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*

„Salers“ je sir iz kravjega mleka s čvrstim, stiskanim in nekuhanim testom.

Sir je v obliki valja, ki je na spodjem in zgornjem koncu rahlo izbočen, po najmanj trimesečnem zorenju od dneva polnjenja oblikovala pa tehta od 30 do 50 kilogramov.

Testo je slonokoščene do slamnato rumene barve. Tekstura je mrežasta, značilna za skupek zdrobljene in stisnjene sirnine.

Skorja je suha, bunčičasta, zlate do okraسته barve ter je lahko naravno prekrita z rdečo, oranžno in rumeno plesnijo.

V siru „Salers“ se izraža bogastvo raznolikih arom, pri čemer prevladujejo mlečne note (maslo, kislina, smetana), rastlinske note (čebulnice, trava, seno) in sadne note (agrumi, orehi, lešniki).

Po končanem sušenju vsebuje najmanj 44 gramov maščobe na 100 gramov sira. Skupna teža suhe snovi ne sme biti manjša od 58 gramov na 100 gramov zorjenega sira.

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

Osnovni krmni obrok krav molznic izvira z geografskega območja in je sestavljen izključno iz pašne trave.

Dopolnitev osnovnega krmnega obroka krav molznic je omejena na 25 % zaužite suhe snovi. Dovoljene so samo surovine, ki so navedene na pozitivnem seznamu.

Te določbe omogočajo zagotoviti, da najmanj tri četrtine krme krav molznic izvira z geografskega območja. Določena dopolnilna krma lahko ne izvira z geografskega območja zaradi reliefa, podnebnih razmer in nadmorske višine, ki ne omogočajo njene pridelave.

Siri se izdelujejo izključno iz polnomastnega kravjega mleka z nestandardizirano vsebnostjo maščob in beljakovin, ki se uporabi surovo.

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

Proizvodnja mleka ter izdelava in zorenje sira potekajo na geografskem območju.

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

Pri prodaji sira po predpakiranju morajo kosi obvezno vsebovati del s skorjo, značilen za označbo.

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

Poleg obveznih navedb, določenih s predpisi o označevanju in predstavitvi živil, sta na etiketi sirov z označbo porekla „Salers“ v istem vidnem polju:

- ime označbe porekla, izpisano s črkami, katerih velikost ne sme biti manjša od dveh tretjin velikosti največjih črk na etiketi;
- simbol ZOP Evropske unije.

Siri se označijo z identifikacijsko oznako, nameščeno na sir, in reliefnim žigom, ki vključuje dvakratno ime označbe, na eni ploskvi sira. Poleg tega imajo lahko vsi siri na eni ploskvi tudi reliefni žig z napisom „Ferme de ...“, ki opredeljuje kmetijo.

Siri „Salers“, izdelani s predelavo mleka čred, ki jih sestavljajo izključno krave pasme salers, poleg tega vključujejo tudi reliefni žig z navedbo „tradition salers“, in upodobitve kravjih glav pasme salers ob strani.

Ne glede na predpisane navedbe, ki se uporabljajo za vse sire, je na etiketah, v oglasih, na računih ali v trgovskih dokumentih prepovedano dodajanje opisov ali drugih navedb ob navedeni označbi porekla, razen:

- posebnih blagovnih ali tovarniških znamk;
- navedbe „tradition salers“.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Departma Aveyron

V celoti zajete občine: Brommat, Lacroix-Barrez, Mur-de-Barrez, Taussac in Thérondels.

Departma Cantal

V celoti zajeti kantoni: Mauriac, Murat, Naucelles in Riom-ès-Montagnes.

V celoti zajete občine: Arches, Arnac, Arpajon-sur-Cère, Aurillac, Ayrens, Badailhac, Brezons, Carlat, Cézens, Cros-de-Ronesque, Cussac, Ferrières-Saint-Mary, Giou-de-Mamou, Gourdièges, Jaleyrac, Jou-sous-Monjou, Lacapelle-Barrès, Lascelle, Malbo, Mandailles-Saint-Julien, La Monselie, Le Monteil, Narnhac, Nieudan, Pailherols, Paulhac, Paulhenc, Pierrefort, Polminhac, Raulhac, Saint-Cirgues-de-Jordanne, Saint-Clément, Saint-Étienne-de-Carlat, Saint-Jacques-des-Blats, Saint-Martin-sous-Vigouroux, Saint-Santin-Cantalès, Saint-Simon, Saint-Victor, Sainte-Marie, Sourniac, Thiézac, Valuésols, Vebret, Velzic, Vézac, Vic-sur-Cère, Yolet in Ytrac.

Delno zajete občine: Mentières (odsek B 1 št. 122 in 146; odsek ZM št. 25, 29, 33 in 40; odsek ZP št. 13, 14, 22, 23, 27, 29, 30 in 31; odsek ZK št. 3, 40 in 41); Neuvéglise-sur-Truyère (ozemlje pooblaščenih občin Neuvéglise in Oradour); Saint-Flour (odsek AE št. 110, 112 do 114, 116 in 117; odsek AH št. 380); Saint-Mamet-la-Salvetat (odsek B 2 št. 281, 282 in 286); Vieillespesse (odsek C 2 št. 100, 102 in 117; odsek ZX št. 20); Ydes (odsek AP št. 222).

Departma Corrèze

V celoti zajeta občina: Rilhac-Xaintrie.

Delno zajeta občina: Pandrignes (odsek B 3 št. 513, 514, 531, 534 do 538, 543, 545, 547, 557, 559, 560, 564, 565, 568, 569, 572, 573, 577, 578, 872, 891, 896).

Departma Haute-Loire

Delno zajeta občina: Lubilhac (odsek E 2 št. 277, 289 do 291, 471, 480, 483, 484, 492, 520, 900).

Departma Puy-de-Dôme

V celoti zajete občine: Anzat-le-Luguet, Besse-et-Saint-Anastaise, La Bourboule, Chambon-sur-Lac, Chastreix, Compains, Égliseneuve-d'Entraigues, Espinchal, La Godivelle, Laqueuille, Mazoires, Mont-Dore, Murat-le-Quaire, Picherande, Roche-Charles-la-Mayrand, Saint-Alyre-ès-Montagne, Saint-Donat, Saint-Genès-Champespe, Saint-Pierre-Colamine, Saint-Sauves-d'Auvergne, Saint-Victor-la-Rivière, Tauves, La Tour-d'Auvergne in Valbeileix.

Delno zajeta občina: Sayat (odsek AO št. 19, 20, 33 in 226).

## 5. Povezava z geografskim območjem

„Salers“ je zelo aromatičen sir, kar je povezano z njegovo izdelavo v obdobju paše krav na pašnikih na zemljiščih pretežno vulkanskega izvora, in sicer iz surovega mleka s kmetijskega gospodarstva. Pri izdelavi se uporabljajo tudi posebna oprema (*gerle*, stiskalnica) in tradicionalne metode, zaradi katerih sir „Salers“ pridobi značilno teksturo in skorjo ter postane primeren za shranjevanje.

Geografsko območje označbe porekla „Salers“ na splošno ustreza masivu Cantal, katerega najvišji vrh je Plomb du Cantal s 1 855 metri. Podnebje je gorsko, vlažno in sveže, z obilnimi padavinami, ki presežejo 1 000 mm na leto. Tla so večinoma vulkanskega izvora in imajo dobro sposobnost zadrževanja vode, kar je ugodno za obilno in stalno rast trave od pomladi do jeseni.

Na kmetijskih zemljiščih dejansko prevladuje trava. Vulkanska tla, bogata s fosfornimi kislinami, pepeliko in magnezijem, skupaj z obilnimi padavinami prispevajo k razvoju bogatih travnikov, na katerih raste samoniklo, raznoliko, svojevrstno in aromatično rastlinstvo z rastlinami, kot so planinski štrbec, navadna plahtica ali prava lakota.

Siri, proizvedeni na geografskem območju, so bili znani že v rimski dobi in so skozi stoletja oblikovali podeželsko življenje. Sir „Salers“ so izdelovali predvsem med pašo živine na planini, in sicer v *buronih*, tj. tradicionalnih kamnitih zgradbah, ki so se uporabljale hkrati kot bivališča, proizvodni obrati in kleti, zanj pa so uporabili mleko krav, ki so jih pomolzli dvakrat na dan in ki so se pasle na visokih pašnikih, bogatih z raznolikim rastlinstvom. Jeseni so sir, izdelan v pašni sezoni, navadno prodali trgovcem v dolinah, ki so njegovo zorenje podaljšali v svojih kletih, nato pa so ga prodali posrednikom, ki so ga prepeljali v kraje potrošnje. Izdelava sira „Salers“ je bila tako način daljšega shranjevanja mleka.

Ime „Salers“ je bilo kot označba porekla priznано z odlokom z dne 21. decembra 1961.

Skozi čas so se ohranila načela, po katerih se sir „Salers“ izdeluje na kmetiji samo v obdobju paše ter s tradicionalnimi tehnikami in opremo.

Tako se sir „Salers“ danes izdeluje na kmetijskem gospodarstvu, po molži, iz surovega mleka krav ene same črede, med 15. aprilom in 15. novembrom, ko se živali pasejo zunaj.

Mleko se usiri v leseni kadi, imenovani *gerle*. Sirnina se razreže in nato večkrat stisne v stiskalnici, da se odstrani kar največ sirotke in poveča suha snov. Pridobljena stisnjena sirnina se nato pusti počivati več ur zaradi acidifikacije in zorenja. Nato se zdrobi in posoli v masi. Po fazi zorenja v soli se ročno prenese v oblikovalo, da se oblikuje sir. Sir v oblikovalu se nato postopoma stiska približno dva dni, pri čemer se redno obrača, da se zagotovi pravilno odcejanje.

Sir zori najmanj tri mesece od dneva polnjenja oblikovala. Zorenje se izvaja v svežih in vlažnih kletih, siri pa se redno obračajo in brišejo.

Sir „Salers“ je velik sir s težo od 30 do 50 kg in velikim, najmanj 58-odstotnim deležem suhe snovi, izdelan na kmetiji iz surovega mleka in zorjen najmanj tri mesece. Njegovo nekuhano stiskano testo ima mrežasto teksturo, skorja pa je buncičasta.

Tradicionalne metode proizvodnje mleka ter izdelave in zorenja sira „Salers“, ki so plod stoletnih praks ter znanj in spretnosti, omogočajo pridobivanje obstojnega sira z bogatimi in raznolikimi aromami, pri katerih prevladujejo mlečne, rastlinske in sadne note.

Lastnosti vulkanskih tal na geografskem območju skupaj z obilnimi padavinami zagotavljajo obilno in stalno rast trave od pomladi do jeseni. Pri izdelavi sira „Salers“, ki je omejena na obdobje paše krav molznic, se ta vir kar najbolj izkorišča: krave, ki se krmijo s pašno travo, uživajo raznoliko in aromatično rastlinje, ki prispeva k vonju mleka in s tem k vonju sira „Salers“, ki se izdeluje iz tega mleka.

Z uporabo surovega mleka takoj po molži se ohranja bakterijska mikroflora mleka, kar prav tako prispeva k bogatim aromam sira „Salers“.

Lesena kad *gerle*, v kateri se izvajajo prvi postopki predelave mleka do rezanja sirnine, bistveno prispeva k posebnostim sira „Salers“ zaradi mikrobne ekologije, ki jo omogoča les, iz katerega je izdelana. Zagotavlja naravno cepitev mleka, specifično za vsak proizvodni obrat, kar daje siru edinstven okus.

Dolgo trajanje acidifikacije in zorenja stisnjene sirnine spodbuja razvoj mlečnih fermentov, prisotnih v mleku.

Z odcejanjem sira s stiskanjem sirnine v stiskalnici in nato stiskanjem sira v oblikovalu se pridobi nekuhano stiskano testo z velikim deležem suhe snovi, kar je jamstvo za dobro poznejše shranjevanje sira.

Z drobljenjem stisnjene sirnine med dvema stiskanjema testo dobi mrežasto teksturo.

Z delovanjem mikroorganizmov in encimov, prisotnih na površini in v notranjosti sira, se med zorenjem razvijejo številne različne arome. Z nego sirov v tem obdobju sir „Salers“ pridobi značilno buncičasto skorjo.

### **Sklic na objavo specifikacije proizvoda**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-f9c3c64b-069f-4206-94d4-402bd9601d5e](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f9c3c64b-069f-4206-94d4-402bd9601d5e)

---