

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

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

(2013/C 130/11)

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

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ⁽²⁾****„RIGOTTE DE CONDRIEU“****ES št.: FR-PDO-0005-0782-07.07.2009****ZGO () ZOP (X)****1. Ime**

„Rigotte de Condrieu“

2. Država članica ali tretja država

Francija

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

Skupina 1.3 Siri

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

„Rigotte de Condrieu“ je majhen sir, izdelan iz nestandardiziranega polnomastnega surovega kozjega mleka. Pridobljen je iz mlečne sirnine. Testo sira je mehko in ni stisnjeno.

Po najkrajšem predpisanem času zorenja (osem dni po odstranitvi iz modela) ima sir obliko okroglega ploščka s premerom od 4,2 do 5 cm in višino od 1,9 do 2,4 cm. Po daljšem zorenju mora tehtati najmanj 30 g.

Njegovo površinsko floro sestavljajo plesni slonokoščene, bele ali modre barve. Testo sira je od bele do slonokoščene barve, čvrsto in gladko. Po celotnem sušenju vsebuje najmanj 40 g maščob na 100 g sira, vsebnost suhe snovi pa je najmanj 40 g na 100 g sira.

V ustih razvije vonj po lešnikih, podrasti in sirotki, okus pa je srednje slan.

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

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

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode)

Nestandardizirano polnomastno surovo mleko koz alpske ali sanske pasme iz lokalnih čred „koz iz Centralnega masiva“ ali križancev teh pasem, pridobljeno na geografskem območju.

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

Osnovno prehrano koz vse leto sestavlja v glavnem voluminozna krma z geografskega območja.

Voluminozno krmo sestavljajo sveža trava in suho seno s trajnih ali začasnih pašnikov in splošneje rastlinje, zaužito s pašo, dehidrirana lucerna, katere beljakovinski delež je nižji od 20 %, in druge nefermentirane krmne rastline, ki ne povzročajo slabega okusa mleka; nezrela žita, stročnice, oljnice, gomolji in metuljnice, ki se dodajajo kot krma.

Kot dodatek krmi je dovoljena uporaba balirane trave, če ta vsebuje vsaj 55 % suhe snovi in izhaja iz prve košnje travnikov kmetijskega gospodarstva.

Če to dopuščajo vremenske razmere, se koze vsaj 120 dni na leto pasejo ali krmijo z zeleno krmo z geografskega območja.

Letna količina dopolnilnih krmnih mešanic, s katerimi se krmijo koze, znaša največ 350 kg surovine na kozo. Seznam dovoljenih dopolnilnih krmnih mešanic je predpisan. Za krmo živali so dovoljeni le rastline ter stranski proizvodi in dopolnilne krmne mešanice iz gensko nespremenjenih proizvodov.

Prednost ima oskrba s krmo in dopolnilnimi krmnimi mešanicami z geografskega območja.

Krma in dopolnilne krmne mešanice, ki ne izhajajo z geografskega območja, lahko skupaj obsegajo največ 40 % suhe snovi, ki jo zaužijejo živali. S 1. januarjem 2014 se ta delež zniža na 20 %.

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

Proizvodnja in predelava mleka ter zorenje sira morajo potekati na geografskem območju.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.

—

3.7 Posebna pravila za označevanje

Ne glede na predpisane zahteve glede označevanja, ki veljajo za vse sire, se sir z označbo porekla „Rigotte de Condrieu“ ali vsaj posamezna enota, v kateri se prodaja potrošniku, prodaja z oznako, ki vsebuje ime označbe porekla, napisano s črkami, ki so najmanj enake dvema tretjinama velikosti največjih črk na oznaki, in simbol ZOP Evropske unije.

4. Kratka opredelitev geografskega območja

Sir „Rigotte de Condrieu“ se proizvaja na masivu Pilat, ki leži jugozahodno od mesta Lyon. Ta masiv se razteza čez dva departmaja, Rhône in Loire. Je del regije Rhône-Alpes.

Proizvodnja mleka, njegova predelava v sire in zorenje sirov morajo potekati na ozemlju naslednjih občin:

občine departmaja Rhône:

v celoti vključene občine: Ampuis, Condrieu, Echalas, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Trèves, Tupin-et-Semons;

delno vključeni občini, mestno območje je izvzeto: Givors, Saint-Romain-en-Gier;

občine departmaja Loire:

v celoti vključene občine: Le Bessat, Bessey, Bourg-Argental, Burdignes, La Chapelle-Villars, Château-neuf, Chavanay, Chuyer, Colombier, Doizieux, Farnay, Graix, Lupe, Maclas, Mallevall, Pavezin, Pelussin, Planfoy, Roisey, Saint-Appolinard, Sainte-Croix-en-Jarez, Saint-Julien-Molin-Molette, Saint-Michel-Sur-Rhône, Saint-Paul-en-Jarez, Saint-Pierre-de-Boeuf, Saint-Sauveur-en-Rue, Tarentaise, La Terrasse-sur-Dorlay, Thélis-la-Combe, La Valla-en-Gier, Veranne, Verin, La Versanne;

delno vključeni občini, mestno območje je izvzeto: Saint-Chamond, Saint-Etienne.

5. Povezanost z geografskim območjem

5.1 Posebnosti geografskega območja

Geografsko območje, na katerem se proizvaja sir „Rigotte de Condrieu“, značilno opredeljujejo naravni in človeški dejavniki. Zaradi masiva ima območje različne podnebne vplive, značilno površje s strminami, rjava, kisla in plitva tla ter precejšnjo biotsko raznovrstnost.

Iz tega izhaja mešana kmetijska proizvodnja, v kateri ima kozjereja tradicionalno pomembno mesto in ki je ohranila izredno razgibanost.

Naravni dejavniki

Masiv Pilat je srednjegorski masiv, ki ga na severozahodu in vzhodu omejujejo doline (doline rek Gier, Ondaine in Rone), na jugu pa hrib Eteize. Njegova geološka sestava je glede na celoten Centralni masiv neznatna in kompleksna, tla so kisla in rahla, pokrajina pa je resnično gorata in ima izrazita pobočja. Za masiv so značilne stare eruptivne in metamorfne kamnine. Tu najdemo redke geološke formacije (*chirats*), ki jih sestavljajo kupi značilnih trdnih skal. Kemijska sestava teh tal je dokaj homogena: vsebujejo veliko silicijevega dioksida in malo železa. To je ugodno za nastanek kislih tal.

Masiv Pilat je križišče podnebnih vplivov, saj se tu srečujejo atlantski, sredozemski in celinski vplivi. Na temperaturo in količino padavin zelo vpliva značilen relief območja. Količina padavin ostaja zmerna, med 580 in 1 000 mm, med letom pa je neenakomerno porazdeljena: za poletje je značilna suša. Za podnebje masiva Pilat so značilni tudi pogosti in močni vetrovi.

Naravna rastlinska odeja območja pripada submontanskemu in montanskemu pasu. Kljub skromnim nadmorskim višinam ter celinski in južni legi je rastlinstvo na masivu Pilat izrazito gorsko.

Osrednji element krajinske podobe tega območja so gorski vrhovi. Vasi so strnjene in ležijo na vzpetinah (predgorjih) med grebeni (*crêts*), pokritimi z vresišči v visokogorju in iglastimi gozdovi, ter zaprtimi dolinami.

Polovico ozemlja pokriva gozd, na uporabnih kmetijskih površinah, ki zajemajo samo 36 % ozemlja, pa je skoraj 80 % krmnih površin, od tega je dve tretjini naravnih travnikov.

Zaradi izredne rastlinske raznolikosti, ki je značilna za masiv Pilat (od 40 do 60 vrst glede na vrsto travnika), so se lahko uveljavili številni travniški habitati, ki so na podlagi direktive o naravnih habitatih priznani kot pomembni za Skupnost.

Rastlinstvo v veliki večini spada v kategorijo acidofilnih rastlin in rastlin, ki uspevajo v rahlo kislih tleh. Najbolj značilne vrste so trave, na primer visoka pahovka, stročnice, na primer nokota, in druge vrste, kot sta travniška izjevka ali njivsko grabljišče.

Človeški dejavniki

Na masivu Pilat je tradicionalna kozjereja, s katero so se prvotno ukvarjale ženske, prisotna na vseh kmetijskih gospodarstvih z mešanim kmetijstvom, saj je omogočila diverzifikacijo dejavnosti.

Kozjereja se je razvila predvsem na bolj sušnih predelih masiva Pilat, ki so bili najmanj primerni za govedorejo, in to že v 18. stoletju. Na kmetijskih gospodarstvih s tega območja so od nekdaj hkrati izdelovali kravji in kozji sir. Kravji sir je bil prednostno namenjen lastni porabi, kozji sir, ki je bil bolj cenjen, pa se je prodajal.

V sistemih omejene produktivnosti je kozjereja okrepila gospodarsko učinkovitost, saj so se za govedo uporabljale drugorazredne površine. Tako je bilo mogoče na isti površini proizvesti več mleka.

Zaradi bližine potrošniških središč (Lyon in Saint-Étienne) je ta sir majhen, saj je tako primeren za sušenje, ki mu je sledilo hitro zorenje. Z izbiri majhnih odcejalnikov, s premerom približno 7 cm, je bilo mogoče kozji sir ločiti od kravjega, za katerega so se uporabljali večji odcejalniki. To je povezano tudi z dejstvom, da so bile na posameznem gospodarstvu na voljo majhne količine kozjega mleka, saj so bile črede majhne.

V skladu s tradicijo se uporablja nestandardizirano polnomastno surovo kozje mleko. Postopki predelave so prilagojeni proizvodnji mlečne sirnine, skupaj z zorenjem in kisanjem mleka. Za cepitev z mlečnokislinskimi bakterijami se po možnosti uporabi sirotka iz predhodnega usirjenja. Pri oblikovanju je treba upoštevati sestavo sirnine, ki se ne sme rezati, predhodno odcejati ali gnesti. Obračanje se izvede v 12 urah po dajanju v kalupe, hkrati se na obeh straneh izvede suho soljenje.

Sir „Rigotte de Condrieu“ ima že osem dni po odstranitvi iz kalupa posebne značilnosti.

5.2 Posebnosti proizvoda

Značilnosti sira „Rigotte de Condrieu“ so:

- majhnost (plošček, ki je nekoliko težji od 30 g),
- nežna površinska flora bele, slonokoščene ali modre barve,
- tekstura testa, ki je čvrsta, gladka in brez lukenj, v ustih pa mora biti voljna,
- vonj po lešnikih, podraščanju in sirotki ter srednje slan okus.

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

Zaradi kisljih, peščenih in plitvih tal, značilnih za to območje, ter posebnih lokalnih podnebnih razmer in vzrejnih praks je bilo mogoče urediti in vzdrževati travnike z zelo raznolikim rastlinstvom, značilnim za kislo okolje.

Cvetna raznolikost travnikov na geografskem območju in njihova rastlinska sestava vplivata na vsebnost in sestavo v maščobi topnih spojin v mleku. Prav tako spodbujata razvoj mikroflore, ki jo nato najdemo v sirotki, ki se uporabi za cepljenje mleka pred usirjenjem ter omogoča zorenje sira in nastanek arom.

Zaradi vzrejnih metod, povezanih s proizvodnjo sira „Rigotte de Condrieu“, pri katerih se daje prednost uporabi lokalnih virov, lokalni proizvodnji krme, paši ali zeleni krmi, ter reje živali na prostem torej lahko posebnosti tega območja pridejo kar najbolj do izraza.

Tudi predelava surovega polnomastnega mleka in po možnosti cepljenje s sirotko, dobljeno s predhodnim usirjenjem, v mleku ohranjata značilno floro.

Uporaba mlečnokislinskih bakterij v postopku predelave in oblikovanje, pri katerem se upošteva sestava sirnine, zagotavlja homogeno in gladko strukturo testa sira „Rigotte de Condrieu“. Obračanje, ki je predvideno po dajanju v modele, in suho soljenje na obeh straneh poleg tega omogočata dobro porazdeljenost soli. Te tehnike predelave zagotavljajo, da je sirno testo čvrsto in homogeno ter voljno v ustih.

Majhni kozji siri so se izdelovali zaradi zemljepisne lege masiva Pilat, ki leži v bližini večjih potrošniških središč, prevetrenosti območja (v preteklosti so sir „Rigotte de Condrieu“ sušili na prostem v neke vrste rešetkastih omarah (*chasière*) ter organiziranosti proizvodnih gospodarstev. Zaradi majhnosti sira je sušenje precej hitro, dopolnjuje pa ga faza zorenja.

Značilnosti naravnega okolja skupaj z visokim deležem lokalne krme v prehrani živali in znanjem o predelavi, ki spodbuja odcejanje in ohranja floro mleka, dajejo temu majhnemu siru (od 4,2 do 5 cm premera) nežno in raznobarvno površinsko floro, ki je v skladu s tradicijo trženja te vrste sirov v različnih fazah zorenja, omogočajo pa tudi razvoj arom, ki spominjajo na lešnike, podraščanje in sirotko, ter dajejo srednje slan okus.

Majhen sir, ki se je od konca 18. stoletja razvil na masivu Pilat, je zaradi svojih posebnosti postopoma pridobival regionalni sloves. Imenoval se je „Rigotte“, nato „Rigotte de Condrieu“ po kantonu Condrieu, ki je bil do razvoja plovil na parni pogon sredi 19. stoletja zelo živahno trgovsko središče, usmerjeno proti Roni. V Guicherdovi in Ponsartovi študiji z naslovom „L'Agriculture du Rhône en 1926“ (Kmetijstvo v departmaju Rhône v letu 1926) iz leta 1927 je sir „Rigotte de Condrieu“ dejansko omenjen kot ena od dveh znamenitih vrst kozjih sirov departmaja Rhône.

Sklic na objavo specifikacije

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006 ⁽³⁾)

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

⁽³⁾ Prim. opombo 2.