

Uradni list

Evropske unije

C 64



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Letnik 60

28. februar 2017

Vsebina

II *Sporočila*

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2017/C 64/01	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.8263 – Sharp/Skytec UMC) ⁽¹⁾	1
--------------	--	---

IV *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Svet

2017/C 64/02	Obvestilo za osebe, za katere veljajo omejevalni ukrepi iz Sklepa Sveta 2012/642/SZVP o omejevalnih ukrepih proti Belorusiji in Uredbe Sveta (ES) št. 765/2006 o omejevalnih ukrepih v zvezi z Belorusijo	2
2017/C 64/03	Obvestilo posameznikom, na katere se nanašajo osebni podatki in za katere veljajo omejevalni ukrepi iz Uredbe Sveta (ES) št. 765/2006 o omejevalnih ukrepih v zvezi z Belorusijo	3

SL

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP.

Evropska komisija

2017/C 64/04	Menjalni tečaji eura	4
2017/C 64/05	Umik predlogov Komisije	5

V Objave

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

Evropska komisija

2017/C 64/06	Predhodna prijava koncentracije (Zadeva M.8361 – Qatar Airways/Alisarda/Meridiana) ⁽¹⁾	6
2017/C 64/07	Predhodna prijava koncentracije (Zadeva M.8257 – NN Group/Delta Lloyd) ⁽¹⁾	7

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2017/C 64/08	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	8
--------------	--	---

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP.

II

(Sporočila)

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji**(Zadeva M.8263 – Sharp/Skytec UMC)****(Besedilo velja za EGP)**

(2017/C 64/01)

Komisija se je 15. februarja 2017 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo z notranjim trgov. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

- v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,
- v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sl>) pod dokumentarno številko 32017M8263. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

SVET

**Obvestilo za osebe, za katere veljajo omejevalni ukrepi iz Sklepa Sveta 2012/642/SZVP
o omejevalnih ukrepih proti Belorusiji in Uredbe Sveta (ES) št. 765/2006 o omejevalnih ukrepih
v zvezi z Belorusijo**

(2017/C 64/02)

Osebe in subjekte s seznama v Prilogi k Sklepu Sveta 2012/642/SZVP ⁽¹⁾, kot je bil spremenjen s Sklepom Sveta (SZVP) 2017/350 ⁽²⁾, in v Prilogi I k Uredbi Sveta (ES) št. 765/2006 ⁽³⁾ o omejevalnih ukrepih v zvezi z Belorusijo, obveščamo o naslednjem:

Svet Evropske unije je po preučitvi seznama oseb in subjektov iz navedenih prilog sklenil, da se morajo omejevalni ukrepi iz Sklepa 2012/642/SZVP in Uredbe (ES) št. 765/2006 za te osebe uporabljati še naprej. Razlogi za uvrstitev teh oseb na seznam so navedeni v ustreznih rubrikah teh prilog.

Zadevne osebe opozarjamo, da lahko pri pristojnih organih zadevne države članice oziroma zadevnih držav članic, navedenih na spletnih mestih iz Priloge II k Uredbi (ES) št. 765/2006, zaprosijo, da se jim dovoli uporaba zamrznjenih sredstev za nujne potrebe ali točno določena plačila (glej člen 3 Uredbe).

Zadevne osebe lahko zahtevajo za ponovno preučitev odločitve o njihovi uvrstitvi na navedeni seznam skupaj z dokazili pošljejo Svetu do 31. decembra 2017, in sicer na naslov:

Svet Evropske unije
Generalni sekretariat
GD C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-naslov: sanctions@consilium.europa.eu

Vse prejete pripombe bo Svet upošteval pri rednem pregledu seznama oseb in subjektov, ki ga bo opravil v skladu s členom 8(2) Sklepa 2012/642/SZVP in členom 8a(4) Uredbe (ES) št. 765/2006.

⁽¹⁾ UL L 285, 17.10.2012, str. 1.

⁽²⁾ UL L 50, 28.2.2017, str. 81.

⁽³⁾ UL L 134, 20.5.2006, str. 1.

Obvestilo posameznikom, na katere se nanašajo osebni podatki in za katere veljajo omejevalni ukrepi iz Uredbe Sveta (ES) št. 765/2006 o omejevalnih ukrepih v zvezi z Belorusijo

(2017/C 64/03)

Posameznike, na katere se nanašajo osebni podatki, v skladu s členom 12 Uredbe (ES) št. 45/2001 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ obveščamo o naslednjem:

Pravna podlaga za ta postopek obdelave je Uredba Sveta (ES) št. 765/2006 ⁽²⁾.

Upravljaivec tega postopka obdelave je Svet Evropske unije, ki ga zastopa generalni direktor GD C (zunanje zadeve, širitev, civilna zaščita) generalnega sekretariata Sveta, oddelek, zadolžen za postopek obdelave, pa je enota 1C v okviru GD C, katere naslov je:

Svet Evropske unije
Generalni sekretariat
GD C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-naslov: sanctions@consilium.europa.eu

Namen postopka obdelave je vzpostavitev in posodabljanje seznama oseb, za katere veljajo omejevalni ukrepi v skladu z Uredbo (ES) št. 765/2006.

Posamezniki, na katere se nanašajo osebni podatki, so fizične osebe, ki izpolnjujejo merila za uvrstitev na seznam, določena v navedeni uredbi.

Zbrani osebni podatki vključujejo potrebne podatke za pravilno identifikacijo zadevne osebe in utemeljitev ter katere koli druge podatke v zvezi s tem.

Zbrani osebni podatki se po potrebi lahko posredujejo Evropski službi za zunanje delovanje in Komisiji.

Brez poseganja v omejitve iz člena 20(1)(a) in (d) Uredbe (ES) št. 45/2001 bo na zahteve za dostop in zahteve za popravek ali ugovor odgovorjeno v skladu z oddelkom 5 Sklepa Sveta 2004/644/ES ⁽³⁾.

Osebni podatki se bodo hranili pet let od trenutka, ko bo posameznik, na katerega se nanašajo osebni podatki, zbrisan s seznama oseb, za katere velja zamrznitev sredstev, ali trenutka, ko bo veljavnost ukrepa potekla, ali dokler bo trajal sodni postopek, če se je že začel.

Posamezniki, na katere se nanašajo osebni podatki, se lahko obrnejo na Evropskega nadzornika za varstvo podatkov v skladu z Uredbo (ES) št. 45/2001.

⁽¹⁾ UL L 8, 12.1.2001, str. 1.

⁽²⁾ UL L 134, 20.5.2006, str. 1.

⁽³⁾ UL L 296, 21.9.2004, str. 16.

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

27. februarja 2017

(2017/C 64/04)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj
USD ameriški dolar	1,0587	CAD kanadski dolar	1,3889
JPY japonski jen	118,87	HKD hongkonški dolar	8,2164
DKK danska krona	7,4331	NZD novozelandski dolar	1,4701
GBP funt šterling	0,85280	SGD singapurski dolar	1,4878
SEK švedska krona	9,5548	KRW južnokorejski won	1 200,05
CHF švicarski frank	1,0664	ZAR južnoafriški rand	13,7155
ISK islandska krona		CNY kitajski juan	7,2756
NOK norveška krona	8,8383	HRK hrvaška kuna	7,4280
BGN lev	1,9558	IDR indonezijska rupija	14 147,30
CZK češka krona	27,021	MYR malezijski ringit	4,6990
HUF madžarski forint	307,69	PHP filipinski peso	53,193
PLN poljski zlot	4,3148	RUB ruski rubelj	61,1026
RON romunski leu	4,5129	THB tajski bat	36,901
TRY turška lira	3,8100	BRL brazilski real	3,2916
AUD avstralski dolar	1,3796	MXN mehiški peso	20,9539
		INR indijska rupija	70,6120

⁽¹⁾ Vir: referenčni menjalni tečaj, ki ga objavlja ECB.

UMIK PREDLOGOV KOMISIJE

(2017/C 64/05)

Seznam umaknjenih predlogov

Dokument	Medinstitucionalni postopek	Naslov
Gospodarske in finančne zadeve, obdavčenje in carinska unija		
COM/2011/0121	2011/0058/CNS	Predlog direktive Sveta o skupni konsolidirani osnovi za davek od dohodkov pravnih oseb (CCCTB)

V

(Objave)

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

EVROPSKA KOMISIJA

Predhodna priglasitev koncentracije

(Zadeva M.8361 – Qatar Airways/Alisarda/Meridiana)

(Besedilo velja za EGP)

(2017/C 64/06)

1. Evropska komisija je 21. februarja 2017 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004⁽¹⁾, s katero podjetji Qatar Airways Q.C.S.C. („Qatar Airways“, Katar) in Alisarda S.p.A. („Alisarda“, Italija) z nakupom delnic pridobita v smislu člena 3(1)(b) uredbe o združitvah skupni nadzor nad novo ustanovljenim holdingom („HoldCo“), h kateremu bo podjetje Alisarda prispevalo celoten neporavnani delniški kapital podjetja Meridiana fly S.p.A. („Meridiana“, Italija).
2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:
 - Qatar Airways je letalski prevoznik, ki ponuja celovite storitve in opravlja mednarodne storitve rednega zračnega prevoza potnikov in tovora iz svojega vozlišča na mednarodnem letališču Hamad v Dohi, Katar. Podjetje je član združenja Oneworld in zagotavlja določene pomožne storitve, vključno s storitvami vzdrževanja zrakoplovov in zemeljske oskrbe, večinoma v Dohi,
 - Alisarda je holding, ki zagotavlja redni in čarterski zračni prevoz potnikov, organizacijo potovanj, storitve vzdrževanja zrakoplovov in upravljanja letališč prek svojih odvisnih podjetij, vključno z Meridiano,
 - Meridiana je letalski prevoznik, ki opravlja storitve rednega in čarterskega prevoza potnikov in tovora na destinacije v Evropi in severni Afriki, ter na nekatere destinacije v obeh Amerikah in Aziji. Meridiana ima naslednja odvisna podjetja: (i) Air Italy Holding S.r.l. in Air Italy S.p.A., ki ne opravljata poletov (rednih ali čarterskih), ampak zagotavljata zakup zrakoplova s posadko Meridiani; (ii) Meridiana Maintenance S.p.A., ponudnik storitev vzdrževanja zrakoplovov na letališču Olbia (Italija) za Meridiano in tretje osebe; in (iii) Wokita S.r.l., organizator potovanj s sedežem v Olbii, ki ponuja počitniške pakete na Sardiniji in drugih destinacijah v Italiji (ne pa drugje) ter deluje kot turistična agencija za prodajo letalskih kart.
3. Po predhodnem pregledu Evropska komisija ugotavlja, da bi priglašena koncentracija lahko spadala na področje uporabe Uredbe o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta.
4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pripombe z navedbo sklicne številke M.8361 – Qatar Airways/Alisarda/Meridiana se lahko Komisiji pošljejo po telefaksu (+32 22964301), po elektronski pošti na naslov COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ali po pošti na naslov:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (uredba o združitvah).

Predhodna priglasitev koncentracije
(Zadeva M.8257 – NN Group/Delta Lloyd)
(Besedilo velja za EGP)
(2017/C 64/07)

1. Komisija je 22. februarja 2017 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾, s katero podjetje NN Group N.V. (Nizozemska) z javno ponudbo za odkup pridobi v smislu člena 3(1)(b) Uredbe o združitvah nadzor nad celotnim podjetjem Delta Lloyd N.V. (Nizozemska).
2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:
 - za NN Group N.V.: zagotavljanje storitev življenjskega in neživljenjskega zavarovanja, pokojninskih produktov ter bančnih storitev ter storitev upravljanja premoženja za zasebnike in podjetja na več trgih v Evropi in zunaj nje,
 - za Delta Lloyd: zagotavljanje življenjskega, neživljenjskega in zdravstvenega zavarovanja, zagotavljanje pokojninskih produktov, bančnih storitev ter storitev upravljanja premoženja za zasebnike in podjetja na Nizozemskem in v Belgiji.
3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi se za priglašeno koncentracijo lahko uporabljala uredba o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta.
4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pripombe z navedbo sklicne številke M.8257 – NN Group/Delta Lloyd se lahko Komisiji pošljejo po telefaksu (+32 22964301), po elektronski pošti na naslov COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ali po pošti na naslov:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (uredba o združitvah).

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

(2017/C 64/08)

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 zahtevek.

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

Zahtevek za odobritev spremembe v skladu s prvim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012

„EMMENTAL DE SAVOIE“

EU št.: PGI-FR-02096 – 25.11.2015

ZOP () ZGO (X)

1. Skupina vložnikov in pravni interes

Ime: Savoïcime
Naslov: Maison de l'Agriculture
52 Avenue des Iles
74994 Annecy Cedex 9
FRANCIJA

Tel. +33 450881848
Telefaks +33 450881833
E-naslov: savoïcime@haute-savoie.chambagri.fr

Skupina vložnikov je sestavljena iz proizvajalcev mleka, predelovalcev in zorilnic sira ter ima tako pravico zahtevati 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
- ☒ Metoda proizvodnje
- ☒ Povezava
- ☒ Označevanje
- ☒ Drugo: posodobitev podatkov o skupini vložnikov in nadzornem organu

4. Vrsta sprememb

- ☐ Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, ki se ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

- ☒ 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 tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

5. Spremembe

Spremembe v zvezi z opisom proizvoda

Ta postavka je bila zaradi upoštevanja tradicionalnih značilnosti proizvoda preurejena in dopolnjena z naslednjimi elementi:

- obveznost, da se za proizvodnjo uporabi surovo mleko: kodificira se splošna praksa gospodarskih subjektov. Veljavna specifikacija ne vsebuje pojasnil glede obdelave mleka,
- vsebnost maščobe se določi glede na težo končnega proizvoda (28 %), ne pa glede na suho snov (45 % v veljavni specifikaciji): zaradi te natančne navedbe, ki se sklada z nacionalno zakonodajo, je poenostavljeno obveščanje potrošnikov,
- veljavna specifikacija se dopolni s podatkom o vrednosti suhega ekstrakta (najmanj 62 %) in največji količini soli (0,4 g/100 g), ki ju bo sir smel vsebovati,
- dodana so bila pojasnila v zvezi z točkami, ki se uporabijo pri merjenju višine hlebcev, kar omogoča lažji nadzor. „Njegova višina se giblje med 14 cm (minimalna navpična višina na ločeni projekciji oboda) in 32 cm (maksimalna navpična višina na najvišji točki).“ namesto „Njegova višina se giblje med 25 in 30 cm.“,
- organoleptične značilnosti: veljavna specifikacija je dopolnjena s pojasnili glede značilnosti testa. Spremenjena je najmanjša velikost lukenj, in sicer iz velikosti velike češnje v velikost majhne češnje. Skupina vložnikov želi posodobiti navedbo o velikosti lukenj v povezavi z uporabo zdaj aktualnih fermentov, ki jih je opredelila, in obdobji zorenja v topli zorilnici,
- V specifikacijo se dodajo novi načini predstavitve sira potrošniku: v ploščatih kosih, rezinah, delih hlebca, nari-ban ali v kockah. Skupina vložnikov želi gospodarskim subjektom omogočiti, da se prilagodijo novim načinom uporabe sira v kulinariki, pri čemer pa morajo upoštevati prakse trženja, s katerimi se zagotovi ohranjanje posebnih značilnosti proizvoda.

Spremembe v zvezi z geografskim območjem

Pri pregledu zahtevka za spremembo specifikacije za sir z ZGO „Emmental de Savoie“ je bilo ugotovljeno, da upravna meja obeh savojskih departmajev ni več najustreznejša.

Geografsko območje je spremenjeno tako, da je na novo osredotočeno na regijo dejanske proizvodnje, ki ne vključuje občin v visokogorju, v katerih so običaji proizvodnje sira „Emmental de Savoie“ zamrli:

- omejitev geografskega območja v departmajih Savoie in Haute-Savoie na območje zbiranja in predelave mleka, namenjenega za proizvodnjo sira „Emmental de Savoie“. Namen tega zmanjšanja geografskega območja je okrepitev povezave proizvoda z njegovim ozemljem, kar pomeni, da se geografsko območje omeji na občine na vznožnih območjih, kjer so podnebne razmere ugodne za proizvodnjo trave in žit, ki omogočajo redno proizvodnjo mleka,
- črtanje ene od občin, ki je izolirana (ne meji na opredeljeno geografsko območje) in v kateri sploh ni več proizvodnje: Saint Germain de Joux v departmaju Ain,
- vključitev 24 dodatnih občin v departmaju Ain in petih občin v departmaju Isère. Delovanje skupin vložnikov, ki so prvi zahtevek za priznanje ZGO vložile decembra 1993, je bilo omejeno na dva departmaja, tj. Savoie in Haute-Savoie. V veljavni specifikaciji se torej opredelilev območij proizvodnje mleka ter proizvodnje in zorenja sira nanaša le na oba savojska departmaja, območje proizvodnje mleka pa na tri občine na drugi strani reke Rone v departmaju Ain, ki so svoje mleko dostavljale sirarni, ki je izdelovala sir „Emmental de Savoie“. Vendar je zaradi enakih značilnosti naravnega okolja in skupnih običajev potrebna ustreznejša opredelitev, v katero so vključene občine, ki mejijo na savojska departmaja. V prizadevanju za pojasnitev, enotnost in usklajenost geografskega območja so dodane občine, ki pripadajo isti naravni enoti, ki je na zahodu omejena s prvimi predgorji Jurskega pogorja ter za katero so značilna rodovitna tla, ki se večinoma razprostirajo na usedlinah iz kvartarja, in polcelinsko podnebje z oceanskim vplivom, ki omogoča obilno pridelavo kakovostne krme. Poleg

tega v dodanih občinah najdemo skupne običaje in tradicijo zbiranja mleka za območje, na katerem potekata proizvodnja in zorenje sira, kot je opredeljeno v veljavni specifikaciji. Mleko iz teh primerljivih občin, ki se že dolgo prevaža v sirarne na območju proizvodnje, se zdaj ločuje od mleka, ki se predela v sir „Emmental de Savoie“. Zaradi spremembe specifikacije se bo lahko uporabljalo za proizvodnjo sira „Emmental de Savoie“.

Predlagano geografsko območje za sir z ZGO „Emmental de Savoie“ zajema 501 občino namesto 603 iz trenutno registrirane različice specifikacije.

Spremembe dokazil o izvoru proizvoda z geografskega območja

Podrobno so določene deklarativne obveznosti gospodarskih subjektov, da bi se bolje uredilo evidentiranje podatkov za namen nadzora. Poleg tega je bil vzpostavljen sistem sledljivosti, ki poenostavlja spremljanje proizvoda (vodenje evidenc in natančne navedbe glede elementov za identifikacijo sirov).

Dodana je obveznost letne prijave, ki jo mora vložiti vsak proizvajalec mleka in v kateri so povzeti vsi podatki, potrebni za nadzor, ki je tako poenostavljen. Da bi omogočili ta nadzor, je uvedena še obveznost prijave proizvodnje krme, ki se ne sklada s specifikacijo in je namenjena drugim živalim razen mlečni čredi.

Da bi zagotovili spremljanje v celotni proizvodni verigi, je določeno, da morajo predelovalni in zorilni obrati prijave proizvodnje oddajati vsak mesec.

Del stavka „– s preverjanjem kazeinskih ploščic“ se nadomesti z odstavkom v zvezi z identifikacijsko oznako. S takim besedilom se omogoči, da skupina vložnikov identifikacijo oznako prilagodi tehnološkemu razvoju. „Identifikacijskih oznak“ ne razdeljuje več medpanožno združenje SIGF, temveč to počne skupina vložnikov, ki vsakemu gospodarskemu subjektu, ki mu je bilo izdano dovoljenje, podeli toliko oznak, kolikor jih zahteva.

Pojasnjen je postopek uvrstitve sirov, ki se ne skladajo s specifikacijo, v nižji razred: uvrstitev v nižji razred se še isti dan vnese v register skupaj s številom sirov, uvrščenih v nižji razred, in njihovo številko serije ali zaporedno številko identifikacijske oznake.

Črta se seznam potrebnih pregledov, saj spadajo pregledi v okvir načrta nadzora.

„Odobritev“ proizvodnih ali zorilnih obratov se podvaja z obveznostjo, naloženo z nacionalno zakonodajo glede izdaje dovoljenja za vsak gospodarski subjekt v proizvodni verigi (za zorilni obrat, pa tudi za proizvajalca mleka in proizvodni obrat).

Spremembe v zvezi z metodo proizvodnje

Pasemski sestav črede:

V veljavni specifikaciji ni nobene določbe o pasemskem sestavu črede. Da bi okrepili prisotnost krav molznic pasem abundance, montbéliarde in tarentaise, ki se večinoma uporabljajo na tem geografskem območju in katerih mleko se je od vselej tradicionalno uporabljalo pri proizvodnji sira „Emmental de Savoie“, vpliva pa tudi na kakovost končnega proizvoda, mora biti na podlagi spremenjene specifikacije vsak sir proizveden iz vsaj 75 % mleka, pridobljenega od teh pasem. Ta določba je dopolnjena s pojasnilom, da se lahko na vsakem kmetijskem gospodarstvu delež lokalnih pasem v čredi le povečuje, da ne bi ogrozili oskrbovanja proizvajalcev sira z mlekom. Ohranjanje tradicije reje tradicionalnih pasem, tj. abundance, montbéliarde in tarentaise, je upravičeno, saj so te pasme lokalne, se v savojski regiji že zelo dolgo redijo ter so dokazale, da so se sposobne prilagoditi naravnim in podnebnim omejitvam okolja, ker imajo telesno zgradbo, prilagojeno paši na strmih pašnikih, so odporne na temperaturne razlike ter sposobne izkoriščati pašnik poleti in suho krmo pozimi.

Prehrana živali:

V veljavni specifikaciji v skladu z Uredbo (ES) št. 1106/96 ni nobene posebne določbe o prehrani živali:

- dodajo se seznam krme, ki se lahko uporabi za živali, ter pogoji glede skladiščenja in/ali hrambe in/ali razdeljevanja te krme, da se tako upoštevajo možnosti geografskega območja in se določi vnos hranilnih snovi,
- opredeljen je minimalni delež voluminozne zelene krme: „Prehrana na osnovi voluminozne zelene krme je obvezna vsaj 150 dni na leto, ki si sledijo ali ne, kar ustreza vsaj 50 % osnovnega obroka.“ Ta določba je utemeljena z dejstvom, da omogoča optimalno uporabo lokalnih pašnikov, poraslih z rastlinjem, značilnim za alpsko območje. Tako se z njo izboljša povezava med proizvodom in njegovim geografskim poreklom.

En gospodarski subjekt, ki je v zvezi s to določbo v nacionalnem roku za ugovor vložil ugovor in izpolnjuje pogoje iz člena 15(4) Uredbe (EU) št. 1151/2012, lahko izkoristi prehodno obdobje, ki se izteče 31. decembra 2017,

- voluminozna krma, ki se daje kravam v laktaciji (trava, seno, otava, silažna koruza, sirek, slama, dosevky), v celoti izhaja z geografskega območja. Na geografskem območju se vsako leto ne proizvede dovolj dopolnilne krmne mešanice. Zato je uporaba posušene krme, koruznih storžev, svežega koruznega zrnja in krmne pese, ki lahko izvirajo z območij zunaj geografskega območja, omejena na dnevno povprečje 4 kg suhe snovi na kravo v laktaciji na leto. Te določbe so utemeljene z dejstvom, da je geografsko območje zaradi sestave tal in padavin območje kakovostne zelene krme. Na pašnikih in senožetih raste bogato in raznovrstno rastlinje, značilno za alpsko gorsko območje, kar gospodarske subjekte spodbuja k izkoriščanju teh virov. Z omejitvijo dopolnilne krmne mešanice, ki izvira z območij zunaj opredeljenega geografskega območja, je mogoče zagotoviti, da večina suhe snovi v letni prehrani vsake krave molznice izvira z opredeljenega geografskega območja. Tako se okrepi povezava med proizvodom in njegovim geografskim poreklom,
- prehrana drugih čred na kmetijskem gospodarstvu: če so na kmetijskem gospodarstvu še druge živali, ki se ne uporabljajo za proizvodnjo sira „Emmental de Savoie“ in imajo posebno prehrano, se z ustreznimi ukrepi zagotovi ločitev zadevne krme in živali,
- genetsko spremenjeni organizmi: uporaba te krme za živali, katerih mleko je namenjeno za proizvodnjo sira „Emmental de Savoie“, je prepovedana. Ta določba je vstavljena zaradi čim boljšega upoštevanja značilnosti prehrane.

Zbiranje mleka:

- iz spremenjene specifikacije se odstranijo sklici na določbe o zdravstvenem varstvu živali, saj spadajo v okvir splošnih predpisov,
- da bi mleko ohranilo čim ustrežnejšo sestavo, se v spremenjeni specifikaciji uvaja obveznost najmanj ene molže na dan,
- določena je pogostost zbiranja: mleko se dostavlja ali zbira najmanj enkrat na dan. Ta določba se navezuje na to, da je treba pri proizvodnji uporabiti surovo mleko. Določena je temperatura za hrambo mleka na kmetijskem gospodarstvu, s čimer se dopolni veljavna specifikacija, ki tega parametra ni vsebovala: na mlečnem kmetijskem gospodarstvu mleka ni dovoljeno hraniti na temperaturi, višji od 8 °C.

Določbe v zvezi s predelovalnimi obrati:

Da bi povečali učinkovitost nadzora nad sledljivostjo, je uvedena obveznost, da se v predelovalne obrate ne vnaša mleko, ki ne izpolnjuje vseh pogojev za proizvodnjo iz specifikacije. Če pa se obrat nahaja v večjem objektu, so opisane obveznosti glede ločevanja mleka med zbiranjem in ločevanja obtokov med prevozom mleka v obratu.

Dovoljena pomožna tehnološka sredstva in aditivi:

Kot dopolnilo k veljavni specifikaciji se vnese pozitivni seznam (sirilo ali maceracija siriščnika sesnega teleta, sol, fermenti in kalcijev klorid).

Hramba mleka v sirarni:

Veljavna specifikacija je dopolnjena s podatkom o najdaljšem trajanju hrambe mleka v sirarni pred dodajanjem sirila.

V sirarni se lahko mleko hrani ali na temperaturi največ 4 °C, če pred dodajanjem sirila ne mine več kot 48 ur, ali na temperaturi med 4 °C in 8 °C, če pred dodajanjem sirila ne mine več kot 36 ur.

S tema rokoma se omogoči uporaba surovega mleka ob upoštevanju njegove naravne flore.

Priprava mleka:

Veljavna specifikacija je dopolnjena z jasnejšim in bolj izpopolnjenim opisom mogočih fizičnih obdelav mleka.

V veljavni specifikaciji je navedeno le „Prepoved kakršne koli toplotne obdelave, ki bi privedla do uničenja alkalne fosfataze.“ V spremenjeni specifikaciji je ohranjena obveznost uporabe surovega mleka, vendar so natančno opredeljeni postopki, ki so na mleku prepovedani, med drugim pasterizacija in sterilizacija, ki bi privedli do uničenja alkalne fosfataze. Na podlagi te specifikacije je prepovedan tudi kateri koli drug postopek, ki bi lahko uničil naravno floro mleka in njen vpliv na značilnosti končnega proizvoda, prepovedana pa je tudi vsa oprema, potrebna za navedene prepovedane postopke.

V spremenjeni specifikaciji je navedeno, da sta postopka posnemanja mleka in vmešavanja kalcijevega klorida dovoljena. Veljavna specifikacija ju ne prepoveduje.

Proizvodnja:

- dodajanje fermentov za usirjenje mleka: V veljavni specifikaciji je določeno dodajanje mezofilnih fermentov, nato zorenje in nato dodajanje termofilnih fermentov. Da bi upoštevali vse prakse ter izkoristili znanje in izkušnje vsakega od sirarjev, je bila ta določba poenostavljena (zorenje mleka je izbirno, starterske kulture niso našteje, vrstni red postopkov pa je svoboden). S tem se poenostavijo tudi nadzori,
- usirjenje: trajanje in temperatura pri sesirjenju se črtata, saj se končne vrednosti spreminjajo glede na lastnosti mleka in fermente ter so odvisne od znanja in izkušenj sirarja. Točno določeno trajanje (30 minut) do popolne koagulacije se nadomesti s časovnim razponom (od 25 do 40 minut), da se tako upoštevajo razlike v sestavi mleka in fermentov. Točno določena temperatura mleka (32 °C) se nadomesti s temperaturnim razponom (od 31 °C do 34 °C), ki je lažje obvladljiv in ne vpliva na značilnosti končnega proizvoda,
- drobljenje sirnine: Pojasnjeno je, da morajo nastati zrna, velika med velikostjo riža in koruznega zrna, kar je za sirarja natančna oporna točka pri izvajanju postopkov drobljenja sirnine,
- segrevanje in mešanje: točno določena temperatura (53 °C) se nadomesti s temperaturnim razponom (od 51 °C do 55 °C), ki je bolj realističen. Trajanje ogrevanja se črta; segrevanje in mešanje ne trajata vedno enako dolgo, saj morata privedi do „zadostne“ odcejenosti; sirar lahko le na podlagi svojega znanja in izkušenj opredeli optimalno trajanje glede na značilnosti zrn sirnine v posameznem kotlu,
- prepoved odstranjevanja mlečnega sladkorja (laktoze): ta prepoved omogoča boljše delovanje naravne flore za kisanje sira,
- oblikovanje: pojasnjeno je, da se v tej fazi namesti identifikacijska oznaka,
- stiskanje in kisanje: določeno je najkrajše trajanje stiskanja. Pojem temperature je nadomeščen s spremljanjem kislosti sirotke, ki odteka iz sira dve uri po začetku oblikovanja. Ta določba sirarju omogoča, da se prepriča o pravilnem začetku kisanja,
- soljenje v solnici: pojasnjena je praksa izvajanja soljenja v solnici, črtan pa je informativni podatek o njegovem trajanju, saj je bilo ugotovljeno, da ta ni ustrezen. Namesto te določbe je navedena vsebnost soli, ki jo je treba upoštevati ob koncu zorenja v končnem proizvodu (največ 0,4 g/100 g). Da se ohrani nadzor nad fermentacijami, je poleg tega še pojasnjeno, da proizvoda ni mogoče soliti v kotlu med proizvodnjo. Zaradi ohranjanja kakovosti sira je pojasnjeno, da je treba sire pred soljenjem v solnici obvezno postaviti na hladno, soljenja pa ni mogoče opraviti prej kot dan po oblikovanju.

Prenos hlebcev na hladno pred zorenjem:

Natančno so opredeljeni parametri v zvezi s to izbirno fazo (najnižja temperatura, najdaljše trajanje), s čimer se dopolni veljavna specifikacija in prepreči tveganje, da bi se v tej fazi poslabšala kakovost končnega proizvoda. Sir nato zori v skladu z določbami iz specifikacije.

Zorenje:

- veljavna specifikacija je dopolnjena z natančnimi določili glede razmer med zorenjem (parametri v zvezi s temperaturo in vlažnostjo v zorilnicah, trajanje različnih faz zorenja, prepoved plastičnih folij in folij za preprečevanje plesni),
- prepoved plastičnih folij in folij za preprečevanje plesni je dodana, da se zagotovi tradicionalno tvorjenje skorje,
- dodane so vrednosti relativne vlažnosti, prilagojene različnim fazam zorenja,
- zaradi upoštevanja tradicionalne tehnologije je dodana obveznost končne faze ohlajanja v hladni zorilnici na temperaturi največ 12 °C,
- trajanje zorenja je podaljšano na 75 dni (namesto osmih tednov). Ta sprememba omogoča, da pridejo bolj do izraza značilnosti sira.

Spremembe v zvezi s povezavo z geografskim območjem

Povezava z geografskim poreklom je bila dopolnjena ob upoštevanju obveznosti uporabe lokalnih mlečnih pasem in krme s poreklom z geografskega območja. Povezava je spremenjena tudi ob upoštevanju obveznosti uporabe surovega mleka.

Poleg tega je bilo to poglavje preoblikovano tako, da so izpostavljene posebnosti geografskega območja in proizvoda ter vzročna povezava med njimi. To preoblikovanje ne vpliva na izvirno povezavo, ki temelji na določeni kakovosti.

Spremembe v zvezi z označevanjem

Obveznosti glede označevanja so bile podrobno opredeljene, da se potrošniku zagotovijo jasne informacije in se omogoči še večja sledljivost proizvoda:

- ime „Emmental de Savoie“,
- ime in naslov proizvajalca ali zorilca ali izvajalca predpakiranja,
- ime certifikacijskega organa,
- navedba v zvezi z geografskim poreklom na eni ploskvi ali na obodu hlebca.

Druge spremembe

Vložnik:

Zaradi sprememb, nastalih v organizaciji lokalnega sektorja mleka, so gospodarski subjekti ustanovili združenje SAVOICIME kot skupino, ki vloži zahtevek.

Podatki o nadzornem organu:

V skladu z veljavnimi nacionalnimi zahtevami za uskladitev besedila specifikacij proizvodov so ime in kontaktni podatki certifikacijskega organa črtani. Ta postavka zdaj vključuje kontaktne podatke francoskih pristojnih nadzornih organov: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) (nacionalni inštitut za poreklo in kakovost) in Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) (generalni direktorat za konkurenco, varstvo potrošnikov in preprečevanje goljufij). Ime in kontaktni podatki certifikacijskega organa so dostopni na spletišču INAO in v podatkovni zbirki Evropske komisije.

ENOTNI DOKUMENT

„EMMENTAL DE SAVOIE“

EU št.: PGI-FR-02096 – 25.11.2015

ZOP () ZGO (X)

1. Ime

„Emmental 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

„Emmental de Savoie“ spada v skupino sirov s stisnjenim kuhanim testom in se proizvaja iz surovega kravjega mleka.

Ima obliko hlebca pravilne oblike s premerom med 72 in 80 cm. Je bolj ali manj zaobljen, nima pa niti vdolbine niti „čepice“. Njegova višina se giblje med 14 cm (minimalna navpična višina na ločeni projekciji oboda) in 32 cm (maksimalna navpična višina na najvišji točki). Hlebec mora ob koncu zorenja tehtati najmanj 60 kg.

Minimalna vsebnost maščobe v končnem proizvodu je 28 %. Skupni delež suhe snovi na delu brez skorje po 75 dneh znaša najmanj 62 %.

Največja vsebnost soli je 0,4 g na 100 g sira.

Njegova skorja je rumenorjava do rumena, brez madežev in napak. Luknje v testu (poimenovane tudi „oči“) so razprte, pravilne oblike, jasno ločene in lepo razporejene. Njihova velikost ima razpon od majhne češnje do velikosti oreha.

Sir „Emmental de Savoie“ je močnega in sadnega okusa. Njegovo testo je enotne barve, čvrsto in prožno.

Prodaja se v naslednjih oblikah:

- v okroglih hlebcih ali delih hlebca,
- narezan ali v predpakiranih prodajnih enotah: v ploščatih kosih, rezinah, delih hlebca, nariban ali v kockah.

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

Različne vrste dovoljene krme so:

- voluminozna krma (trava, seno, otava, silažna koruza, sirek, slama, dosevky),
- koruzni storži in sveže koruzno zrnje, ki so dopustni le od 15. oktobra do 15. maja,
- posušena krma, posušena lucerna, suha pulpa sladkorne pese in krmna pesa, ki morajo biti pri razdeljevanju čiste in zdrave,
- dopolnilna krmna mešanica in naslednji dodatki:
 - zrnje žit in njihovi proizvodi (otrobi, otrobova moka, moka, posušene tropine),
 - semena ter oljne pogače oljnic in beljakovinskih rastlin,
 - stranski proizvodi: beljakovinski koncentrat lucerne, nebeljakovinski dušik (stranski proizvodi pri proizvodnji škroba ali kvasovk), sečnina < 3 % v dopolnilni krmni,
 - melasa in rastlinsko olje, minerali, vitamini, elementi v sledih in naravni izvlečki rastlin.

Za krave v laktaciji:

- vsa voluminozna krma izvira z geografskega območja,
- posušena krma, koruzni storži, sveže koruzno zrnje in krmna pesa, ki ne izvirajo z geografskega območja, so v letu dni omejeni na dnevno povprečje 4 kg suhe snovi na kravo v laktaciji.

S temi omejitvami se zagotovi, da večina suhe snovi, ki jo zaužijejo krave molznice, izvira z opredeljenega geografskega območja. Zato pripomorejo h krepitvi povezave med proizvodom in njegovim geografskim poreklom.

Pri predelovalcih zbrano mleko za proizvodnjo sira „Emmental de Savoie“ izvira iz črede krav molznic, ki jo skupaj sestavlja najmanj 75 % krav pasemskega tipa abondance, montbéliarde ali tarentaise.

Ohranjanje tradicije reje tradicionalnih pasem, tj. abondance, montbéliarde in tarentaise, je upravičeno, saj so te pasme dokazale, da so se sposobne prilagoditi naravnim in podnebnim omejitvam okolja, ker imajo telesno zgradbo, prilagojeno paši na strmih pašnikih, so odporne na temperaturne razlike ter sposobne izkoriščati pašnik poleti in suho krmo pozimi.

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

Postopki proizvodnje mleka, njegovega zbiranja in predelave ter zorenja sira potekajo na geografskem območju.

Proizvodnjo mleka za izdelavo sira „Emmental de Savoie“ na geografskem območju upravičuje velik pomen krmnih virov v tej regiji, ki pridejo do izraza pri proizvodnji sirov.

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

—

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

Pri označevanju sirov z zaščiteno geografsko označbo „Emmental de Savoie“ je treba upoštevati naslednja pravila:

- ime „Emmental de Savoie“ je navedeno na vsaki embalaži,
- proizvajalec ali zorilec ali izvajalec predpakiranja mora navesti svoje ime in naslov,

- navede se ime certifikacijskega organa,
- navedba v zvezi z geografskim poreklom je na eni ploskvi ali na obodu hlebca (razen kadar je sir predstavljen „v kockah“ ali „nariban“).

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje sira „Emmental de Savoie“ vključuje naslednje občine:

Departma Haute-Savoie:

Alby-sur-Chéran, Alex, Allèves, Allinges, Allonzier-la-Caille, Amancy, Ambilly, Andilly, Annecy, Annecy-le-Vieux, Annemasse, Anthy-sur-Léman, Arbusigny, Archamps, Arenthon, Argonay, Armoy, Arthaz-Pont-Notre-Dame, Aviernoz, Ayse, Ballaison, Balme-de-Sillingy (La), Balme-de-Thuy (La), Bassy, Beaumont, Bellevaux, Bernex, Bloye, Bluffy, Boège, Bogève, Bonne, Bonneville, Bons-en-Chablais, Bossey, Bouchet (Le), Boussy, Brenthonne, Brizon, Burdignin, Cercier, Cernex, Cervens, Chainaz-les-Frasses, Challonges, Champanges, Chapeiry, Chapelle-Rambaud (La), Chapelle-Saint-Maurice (La), Charvonnex, Châtillon-sur-Cluses, Chaumont, Chavannaz, Chavanod, Chêne-en-Semine, Chênex, Chens-sur-Léman, Chessenaz, Chevaline, Chevrier, Chilly, Choisy, Clarafond-Arcine, Clefs (Les), Clermont, Clusaz (La), Cluses, Collonges-sous-Salève, Cons-Sainte-Colombe, Contamine-Sarzin, Contamine-sur-Arve, Copponex, Cornier, Cran-Gevrier, Cranves-Sales, Crempigny-Bonneguête, Cruseilles, Cusy, Cuvat, Desingy, Dingy-en-Vuache, Dingy-Saint-Clair, Doussard, Douvaine, Draillant, Droisy, Duingt, Éloise, Entremont, Entrevernes, Épagny, Etaux, Étercy, Étrembières, Évian-les-Bains, Évires, Excenevex, Faucigny, Faverges, Feigères, Fessy, Féternes, Fillinges, Francens, Frangy, Gaillard, Giez, Grand-Bornand (Le), Groisy, Gruffy, Habère-Lullin, Habère-Poche, Hauteville-sur-Fier, Héry-sur-Alby, Jonzier-Épagny, Juvigny, Larringes, Lathuile, Leschaux, Loisin, Lornay, Lovagny, Lucinges, Lugrin, Lullin, Lully, Lyaud (Le), Machilly, Magland, Manigod, Marcellaz, Marcellaz-Albanais, Margencel, Marignier, Marigny-Saint-Marcel, Marin, Marlens, Marlioz, Marnaz, Massingy, Massongy, Maxilly-sur-Léman, Mégevette, Meillerie, Menthon-Saint-Bernard, Menthonnex-en-Bornes, Menthonnex-sous-Clermont, Mésigny, Messery, Metz-Tessy, Meythet, Mieussy, Minzier, Monnetier-Mornex, Mont-Saxonnex, Montagny-les-Lanches, Montmin, Moye, Muraz (La), Mûres, Musièges, Nancy-sur-Cluses, Nangy, Nâves-Parmelan, Nernier, Neuvecelle, Neydens, Nonglard, Novel, Ollières (Les), Onnion, Orcier, Peillonex, Perrignier, Pers-Jussy, Petit-Bornand-les-Glières (Le), Poisy, Présilly, Pringy, Publier, Quintal, Reignier-Ésery, Reposoir (Le), Reyvroz, Rivière-Enverse (La), Roche-sur-Foron (La), Rumilly, Saint-André-de-Boège, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Eusèbe, Saint-Eustache, Saint-Félix, Saint-Ferréol, Saint-Germain-sur-Rhône, Saint-Gingolph, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholome, Saint-Jeoire, Saint-Jorioz, Saint-Julien-en-Genevois, Saint-Laurent, Saint-Martin-Bellevue, Saint-Paul-en-Chablais, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Saint-Sylvestre, Sâles, Sallenôves, Sappey (Le), Savigny, Saxel, Scientrier, Sciez, Scionzier, Serraval, Sévrier, Seynod, Seyssel, Seythenex, Sillingy, Talloires, Taninges, Thollon-les-Mémises, Thônes, Thonon-les-Bains, Thorens-Glières, Thusy, Thyez, Tour (La), Usinens, Vailly, Val-de-Fier, Valleiry, Vallières, Vanzy, Vaulx, Veigy-Foncenex, Vers, Versonnex, Vétraz-Monthoux, Veyrier-du-Lac, Villard, Villards-sur-Thônes (Les), Villaz, Ville-en-Sallaz, Ville-la-Grand, Villy-le-Bouveret, Villy-le-Pelloux, Vinzier, Viry, Viuz-en-Sallaz, Viuz-la-Chiésaz, Vougy, Vovray-en-Bornes, Vulbens in Yvoire;

Departma Savoie:

Aiguebelette-le-Lac, Aiguebelle, Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Aiton, Aix-les-Bains, Albens, Albertville, Allondaz, Apremont, Arbin, Argentine, Arith, Arvillard, Attignat-Oncin, Avressieux, Ayn, Balme (La), Barberaz, Barby, Bassens, Bâthie (La), Bauche (La), Bellecombe-en-Bauges, Belmont-Tramonet, Betton-Bettonet, Billième, Biolle (La), Bonvillard, Bonvillaret, Bourdeau, Bourget-du-Lac (Le), Bourget-en-Huile, Bourgneuf, Bridoire (La), Brison-Saint-Innocent, Césarches, Cessens, Cevins, Challes-les-Eaux, Chambéry, Chamousset, Chamoux-sur-Gelon, Champagnieux, Champ-Laurent, Chanaz, Chapelle-Blanche (La), Chapelle-du-Mont-du-Chat (La), Chapelle-Saint-Martin (La), Châteauneuf, Châtelard (Le), Chavanne (La), Chignin, Chindrieux, Cléry, Cognin, Cohennoz, Coise-Saint-Jean-Pied-Gauthier, Compôte (La), Conjux, Corbel, Crest-Voland, Croix-de-la-Rochette (La), Cruet, Curienne, Déserts (Les), Détrier, Domessin, Doucy-en-Bauges, Drumettaz-Clarafond, Dullin, Échelles (Les), École, Entremont-le-Vieux, Épersy, Épière, Esserts-Blay, Étable, Flumet, Francin, Fréterive, Frontenex, Gerbaix, Giettaz (La), Gilly-sur-Isère, Gresin, Grésy-sur-Aix, Grésy-sur-Isère, Grignon, Hauteville, Jacob-Bellecombette, Jarsy, Jongieux, Laissaud, Lépin-le-Lac, Lescheraines, Loisieux, Lucey, Marches (Les), Marcieux, Marthod, Mercury, Méry, Meyrieux-Trouet, Mognard, Mollettes (Les), Montagnole, Montailleur, Montcel (Le), Montendry, Montgilbert, Monthion, Montmélian, Montsapey, Motte-en-Bauges (La), Motte-Servolex (La), Motz, Mouxy, Myans, Nances, Notre-Dame-de-Bellecombe, Notre-Dame-des-Millières, Novalaise, Noyer (Le), Ontex, Pallud, Planaise, Plancherine, Pont-de-Beauvoisin (Le), Pontet (Le), Presle, Pugny-Chatenod, Puygros, Randens, Ravoire (La), Rochefort, Rochette (La), Rognaix, Rotherens, Ruffieux, Saint-Alban-de-Montbel, Saint-Alban-des-Hurtières, Saint-Alban-Leyse, Saint-Baldoph, Saint-Béron, Saint-Cassin, Saint-Christophe, Saint-Franc, Saint-François-de-Sales, Saint-Genix-sur-Guiers, Saint-Georges-des-Hurtières, Saint-Germain-la-Chambotte, Saint-Girod, Sainte-Hélène-du-Lac, Sainte-Hélène-sur-Isère, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-Couz, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Léger, Saint-Marcel, Sainte-Marie-d'Alvey, Saint-Maurice-de-Rotherens, Saint-Nicolas-la-Chapelle, Saint-Offenge-Dessous, Saint-Offenge-Dessus, Saint-Ours, Saint-Paul-sur-Isère, Saint-Paul, Saint-Pierre-d'Albigny, Saint-Pierre-d'Alvey, Saint-Pierre-de-Belleville, Saint-Pierre-de-Curtille, Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Pierre-de-Genebroz, Saint-Pierre-de-Soucy, Sainte-Reine, Saint-Sulpice, Saint-Thibaud-de-Couz, Saint-Vital, Serrières-en-Chautagne, Sonnaz, Table (La), Thénésol, Thoiry, Thuile (La), Tournon, Tours-en-Savoie, Traize, Tresserve, Trévignin, Trinité (La), Ugine, Venthon, Verel-de-Montbel, Verel-Pragondran, Verneil (Le), Verrrens-Arvey, Verthemex, Villard-d'Héry, Villard-Léger, Villard-Sallet, Villaroux, Vimines, Vions, Viviers-du-Lac, Voglans in Yenne;

Departma Ain:

Anglefort, Bellegarde-sur-Valserine, Béon, Billiat, Ceyzérieu, Chanay, Châtillon-en-Michaille, Corbonod, Cressin-Rochefort, Culoz, Flaxieu, Injoux-Génissiat, Lancrans, Lavours, Léaz, L'hôpital, Massignieu-de-Rives, Nattages, Parves, Pollieu, Saint-Martin-de-Bavel, Seyssel, Surjoux, Talissieu, Villes, Virignin in Vongnes;

Departma Isere:

Entre-deux-Guiers, Miribel-les-Échelles, Saint-Christophe-sur-Guiers, Saint-Pierre-de-Chartreuse in Saint-Pierre d'Entremont.

5. Povezava z geografskim območjem

Posebnosti geografskega območja

Z vidika reliefa in geologije je geografsko območje sira „Emmental de Savoie“ precej raznovrstno. Pokrajina večinoma leži na nadmorski višini med 200 in 1 500 m, nekaj vrhov pa dosega tudi do 2 200 m nadmorske višine. Ta enota zajema predalpsko pokrajino, ne pa tudi visokogorja.

Tla geografskega območja se večinoma razprostirajo na usedlinah iz kvartarja in peščencu iz terciarja. Na splošno so globoka in dobro odvajajo vodo, kar omogoča gojenje žit, kot je koruza.

Posebnost tega območja je povprečna letna količina padavin, ki presega 900 mm. Ta vrednost razen na najvišjih vrhovih redko preseže 2 000 mm na leto. Količina padavin na zadevnem območju kot celoti presega nacionalno povprečje (900 mm). Ta značilnost geografskega območja v povezavi z rodovitnostjo tal ugodno vpliva na dobro rast kulturnih rastlin na splošno.

Geografsko območje je zaradi sestave tal in padavin območje kakovostne zelene krme. Na pašnikih in senoženih raste bogato in raznovrstno rastlinje, značilno za alpsko gorsko območje.

„Emmental de Savoie“ je zgodovinsko del zgodbe sirov s stisnjenim kuhanim testom, njegov razvoj pa je sovpadal z razvojem sirarskih zadrug. Le take zadruge, v katerih so se zbrale velike količine mleka, so lahko dovolj zgodaj začele proizvajati sir „Emmental de Savoie“.

Ker je bil ta sir na voljo celo leto, je bil zelo cenjen, s čimer je mogoče pojasniti njegovo prevlado v primerjavi z drugimi siri. Do 80. let minulega stoletja je pomenil glavnino savojske sirarske proizvodnje. Tako je bilo že leta 1955, kot pojasnjuje H. Tournebise v delu „Les fromages savoyards“ (Savojski siri) (v La France à table, Savoie št. 57, str. 80): „Prostrano območje ementalca, neke vrste grojlerja, ki se proizvaja zgolj v tej regiji, zajema doline in predgorje.“

Vzpon sira „Emmental de Savoie“ je sovpadal tudi z obvladovanjem molznega stroja, hlajenja mleka in cepitve mleka z naravnimi fermenti, saj njegove proizvodnje ni preprosto usvojiti.

Geografsko območje sira „Emmental de Savoie“ se torej razprostira v tem alpskem predgorju, kjer danes najdemo tako proizvodnjo mleka kot tudi proizvodne obrate. Kmetijska gospodarstva v visokih severnoalpskih pogorjih ne dobavljajo mleka za proizvodnjo tega sira, saj so zgodovinsko povezana z drugimi vrstami sira.

Proizvodnja mleka za proizvodnjo sira „Emmental de Savoie“ še danes temelji na izkoriščanju obilja travnih površin na geografskem območju, pa tudi na ohranjanju tradicije reje tradicionalnih pasem abundance, monbéliarde in tarentaise. Te so dokazale, da so se sposobne prilagoditi naravnim in podnebnim omejitvam okolja, ker imajo telesno zgradbo, prilagojeno paši na strmih pašnikih, so odporne na temperaturne razlike ter sposobne izkoriščati pašnik poleti in suho krmo pozimi. Prehrana krav molznic temelji na uporabi krme in žit, ki se večinoma pridelajo na geografskem območju.

Posebnosti proizvoda

„Emmental de Savoie“ je sir s stisnjenim kuhanim testom, izdelan iz surovega kravjega mleka.

Ima obliko hlebca pravilne oblike s premerom med 72 in 80 cm. Hlebec mora ob koncu zorenja tehtati najmanj 60 kg.

Njegova skorja je rumenorjava do rumena.

Za sir „Emmental de Savoie“ je značilno čvrsto in prožno testo z razprtimi luknjami pravilne oblike, ki so lepo razporejene v hlebcu in katerih velikost ima razpon od majhne češnje do velikosti oreha, poimenovanih tudi „oči“. Je močnega in sadnega okusa.

Vzročna povezava

Povezava s poreklom sira „Emmental de Savoie“ temelji na njegovi določeni kakovosti.

Ker se proizvaja izključno iz surovega mleka, lahko pridejo najbolje do izraza tipične lastnosti mleka in s tem širše tudi značilnosti zadevnega področja. Zasluge za ta medsebojni vpliv je treba pripisati zlasti prehrani krav molznic, katerih voluminozna krma izvira izključno z geografskega območja ZGO.

Za sisteme reje mlečnih čred se prednostno uporabljajo zelo raznovrstni lokalni viri krme, ki jih ponuja okolje geografskega območja. Proizvodnja mleka na geografskem območju omogoča optimalen izkoristek virov zelene krme v skladu s starodavnimi običaji in hkrati zagotavlja dodano vrednost mleku, pridobljenemu od tradicionalnih pasem. To mleko, ki se zaradi posebne prehrane proizvaja v velikih količinah, je primernejše za proizvodnjo kot mleko drugih pasem, ki se redijo v enakih razmerah, ker ima posebne lastnosti: sirnina, ki se pridobi po dodajanju sirila, je čvrstejša, pa tudi izkoristek z vidika količine proizvedenega sira je boljši.

Proizvodni običaji so omogočili izbor uporabne flore za proizvodnjo. Po zaslugi dejavnosti, ki potekajo od začetka novega tisočletja, lahko skupina vložnikov gospodarskim subjektom zagotavlja dostop do referenčnih podatkov v zvezi s sevi posebnih fermentov za proizvodnjo sira „Emmental de Savoie“. Ena od značilnosti tega sira je tako visoka raven proteolize. Močna hidroliza je lahko hkraten rezultat delovanja proteaze, naravne flore surovega mleka, naravnih starterskih kultur in termofilnih laktobacilov, ki se sistematično uporabljajo. Peptidni profil sira „Emmental de Savoie“ se namreč razlikuje od profila termično obdelanega francoskega ementalca.

Ta posebnost omogoča zlasti to, da se pod trdno skorjo skriva prožno testo močnega in sadnega okusa.

Sir „Emmental de Savoie“ ima zaradi nadzorovanega 21-dnevnega zorenja v topli zorilnici posebne luknje, ki nastanejo ob nadzorovanem sproščanju propionske kisline.

Na povezavo med tem sirom in njegovim geografskim poreklom je močno vplival razvoj sirarskih zadrug: od tod tudi njegove značilne velike dimenzije.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ef61a1a8-f6da-4b37-8724-0c78671dd4dc/telechargement

