

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2007/C 291/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006⁽¹⁾. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 9 i art. 17 ust. 2,

„ROCAMADOUR”

Nr WE: FR/PDO/105/0026/29.11.2004

CHNP (X) CHOG ()

Zmiana(-y) objęte wnioskiem

1. Pozycja/e specyfikacji produktu:

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda otrzymywania
- Związek
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne [należy wymienić]

2. Rodzaj zmian(-y):

- Zmiana jednolitego dokumentu i streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanych CHNP lub CHOG, w odniesieniu do której żaden jednolity dokument ani streszczenie nie zostały opublikowane
- Zmiana specyfikacji bez żadnej zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z nałożenia przez organy władzy publicznej obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

3. **Zmiany:**

Ogólnym celem zmian objętych wnioskiem jest podanie wszystkich informacji szczegółowych niezbędnych do poprawy zarówno warunków produkcji mleka, jak i warunków otrzymywania samego produktu.

Zmiany te umożliwiają lepsze powiązanie produktu z jego regionem oraz lepszą ochronę właściwości produktu, a także uniknięcie nadużyć.

Metoda otrzymywania

Dodanie do ust. 4, co następuje: „To ograniczenie dotyczy jedynie metod z zastosowaniem kuracji hormonalnej, we wszelkich jej formach. Nie dotyczy to pozostałych metod używanych w celu przesunięcia porodu”.

Uściśla się, że ograniczenie (maksymalny wskaźnik kóz w stadzie poddanych synchronizacji rui) skupia się jedynie na sztucznych przesunięciach porodów z zastosowaniem kuracji hormonalnych. Pozwala to na potwierdzenie, że ograniczenie nie dotyczy pozostałych używanych metod, w szczególności oddziaływania światłem bądź naturalnych przesunięć porodów.

W ust. 5 zamiast: „w każdym gospodarstwie obszar wypasu rzeczywiście wykorzystywany w obszarze geograficznym powinien wynosić co najmniej 1 000 metrów kwadratowych na kozę mleczną” powinno być „W każdym gospodarstwie obciążenie nie może przekraczać 10 kóz na hektar upraw paszowych, wolnego wybiegu lub zbóż stosowanych w żywieniu kóz, znajdującym się na wcześniej określonym obszarze geograficznym”.

Celem jest uwzględnienie w obliczaniu obciążenia na hektar wyłącznie obszarów rzeczywiście wykorzystywanych przez stado kóz lub na jego rzecz. Ponadto nowe brzmienie lepiej odpowiada terminom zwykle używanym przez hodowców kóz.

Dodanie ustępu: „Na rozrzucanie nawozów organicznych pochodzenia rolniczego i nierolniczego zezwala się na pewnych warunkach”.

Celem jest określenie, na jakich warunkach zezwala się na rozrzucanie nawozów, aby uniknąć nadużyć oraz chronić środowisko naturalne, jakoś łąk i upraw przeznaczonych na żywienie stad.

Dodanie ustępu: „Od dnia 1 stycznia 2010 r. zabrania się stosowania pasz sfermentowanych w żywieniu kóz. Zakaz ten stosuje się bezzwłocznie wobec nowych gospodarstw”.

Aby chronić właściwości produktu zabrania się jego zakiszenia. Jednakże środek ten wymaga istotnej zmiany zarówno w strukturze gospodarstw, jak i w organizacji pracy. Dlatego też wymagany jest okres dostosowawczy. Okres ten nie jest wskazany w odniesieniu do nowych gospodarstw, aby nie zachęcać młodych hodowców do wchodzenia w struktury ulegające szybkim zmianom, co mogłoby zniweczyć ich szanse na odniesienie sukcesu.

Dodanie ustępu: „W wyjątkowych okolicznościach, spowodowanych zwłaszcza wystąpieniem zmiennych warunków pogodowych, INAO może przyznać czasowe odstępstwa od zasad żywienia kóz”.

Celem tego przepisu jest umożliwienie prawidłowego żywienia zwierząt w sytuacji tego rodzaju.

Dodanie ustępów:

„Zagęszczanie mleka poprzez częściowe usunięcie jego wodnistej części przed koagulacją jest zakazane”.

„Poza surowcami mlecznymi jedynymi składnikami, technologicznymi środkami pomocniczymi bądź dodatkami dozwolonymi w mleku i w trakcie jego produkcji są podpuszczka, niegroźne kultury bakterii, drożdży, pleśni oraz sól”.

„Zabrania się konserwowania przez przetrzymywanie świeżych serów w temperaturze ujemnej lub w zmodyfikowanej atmosferze”.

„Zabrania się konserwowania w zmodyfikowanej atmosferze serów w trakcie dojrzewania”.

Przepisy ogólne uregulowały stosowanie przetwórstwa i dodatków w serach. Należy więc zauważyć, że nowe techniki, których pewna część dotyczy przetwórstwa i dodatków, takie jak mikrofiltracja, częściowe zagęszczanie mleka lub enzymów w trakcie dojrzewania, mogły mieć wpływ na właściwości serów o chronionej nazwie pochodzenia. Zwłaszcza niektóre dodatki enzymatyczne stają się niezgodne z zachowaniem istotnych właściwości wyrobów objętych CHNP.

Konieczne wydało się więc określenie w specyfikacji każdej nazwy pochodzenia, w punkcie 4-5, obecnych praktyk dotyczących stosowania przetwórstwa i dodatków w mleku w trakcie wytwarzania serów, aby w przyszłości zapobiec naruszeniu właściwości serów o chronionej nazwie pochodzenia poprzez stosowanie nielegalnych praktyk.

Ponadto określono czynności wyciskania oraz pakowania w celu lepszej ochrony właściwości produktu.

W ust. 15 i 16 zamiast „dodania podpuszczki dokonuje się przy przyjmowaniu mleka przeznaczonego dla wytwórców skupujących schłodzone mleko” powinno być „Dla wytwórców skupujących schłodzone mleko [...] mleko zostaje poddane fermentacji przy jego przyjmowaniu, a podpuszczkę dodaje się najpóźniej 8 godzin po tej fermentacji. W gospodarstwach podpuszczkę dodaje się [...] najpóźniej 6 godzin po ostatnim dojeniu”.

Z przyczyn technicznych mleko schłodzone musi być dojrzałe przed dodaniem do niego podpuszczki. Konieczne jest zatem wprowadzenie przedziału czasowego między przyjęciem mleka a dodaniem do niego podpuszczki.

Dodanie ustępu: „W odniesieniu do producentów rolnych, którzy stosują odkładanie dojenja, mleko z odłożonego dojenja powinno zostać poddane fermentacji i nie powinno być schładzane w temperaturze < 10° C”.

Przepis ten pozwala narzucić długie dojrzewanie mleka z pierwszego dojenja, i dzięki temu umożliwia lepsze uwydatnienie cech charakterystycznych mleka.

W ust. 24 zamiast: „między 28 % a 35 %” powinno być „Sucha masa przy formowaniu nie powinna być mniejsza niż 31 %”.

Próg 28 % jest zbyt niski, by otrzymać sery dojrzewające o wymaganej minimalnej zawartości tłuszczu w suchej masie. Próg 35 % został zlikwidowany, ponieważ przy jego zastosowaniu sery są zbyt suche. Ponadto z uwagi na nierentowność formowania przy tak suchej masie jest on nieprzydatny. Został on więc zachowany w minimalnym stopniu i w związku z tym dostosowany.

W ust. 27 zamiast „sery mogą być wprowadzone do obrotu dopiero od szóstego dnia następującego po dniu wyjęcia z formy” powinno być „Całkowity czas dojrzewania powinien wynosić co najmniej sześć dni, licząc od dnia wyjęcia z formy”.

Czas niezbędny przed wprowadzeniem do obrotu odpowiada okresowi dojrzewania serów. Ten przepis w nowym brzmieniu ma na celu podkreślenie dojrzewania jako szczególnego warunku produkcji (określona temperatura i określona wilgotność).

Etykietowanie

Dodanie ustępów:

„Jednakże partie kilku serów prezentowanych w tym samym opakowaniu i pakowanych w zakładzie produkcyjnym mogą posiadać tylko jedną etykietę w przypadku, gdy są one przeznaczone do sprzedaży konsumentowi końcowemu w dziale samoobsługowym supermarketu”.

Ponadto w przypadku sprzedaży bezpośredniej, zapewnionej przez producenta lub każdą osobę bezpośrednio mu podlegającą, w gospodarstwie lub na targach, każda jednostka sprzedaży serów powinna posiadać co najmniej jedną etykietę. Poza tym stoisko sprzedaży powinno posiadać tabliczkę wskazującą nazwę producenta i/lub dojrzewalni, adres miejsca produkcji i/lub dojrzewania, nazwę oraz oznaczenie „chroniona nazwa pochodzenia”.

Chodzi o praktyczne dostosowanie zasady jednej etykiety na ser do rodzaju wprowadzania do obrotu przy jednoczesnym zachowaniu doskonałej identyfikacji produktu.

Wykreślenie: Oznaczenia „ser wiejski” i „wytwarzane w gospodarstwie” lub każde inne oznaczenie sugerujące pochodzenie sera z gospodarstwa rolnego są zarezerwowane dla serów wytwarzanych przez producenta rolnego zgodnie z tradycyjnymi technikami wyłącznie z mleka ze swojego własnego gospodarstwa, w tymże gospodarstwie, dojrzewających w gospodarstwie lub w dojrzewalni znajdującej się w obszarze geograficznym.

Oznaczenia te podlegają od tej chwili przepisom ogólnym dotyczącym serów i w związku z tym są zbędne.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006

„ROCAMADOUR”

Nr WE: FR/PDO/105/0026/29.11.2004

CHNP (X) CHOG ()

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy departament w państwie członkowskim:

Nazwa: Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
Adres: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris
Telefon: (33) 153 89 80 00
Faks: (33) 153 89 80 60
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Grupa:

Nazwa: Syndicat des Producteurs de fromages Rocamadour
Adres: Maison de l'Agriculture du Lot
430, Avenue Jean Jaurès — BP 199
F-46004 Cahors Cedex
Telefon: (33) 565 23 22 21
Faks: (33) 565 23 22 19
E-mail: —
Skład: producenci/przetwórcy (X)inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1-3 sery

4. Specyfikacja:

(streszczenie wymogów art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1 Nazwa: „Rocamadour”

4.2. Opis produktu: Niewielkich rozmiarów miękki ser kozi wytwarzany z surowego i pełnego mleka koziego o naturalnej, prążkowanej, lekko aksamitnej skórcie w kolorach od białego do kremowego lub ciemnobieżowego, mający formę małego cienkiego krążka o wadze około 35 gramów. Zawiera co najmniej 45 gramów tłuszczu na 100 gramów sera po całkowitym wysuszeniu, a jego całkowita waga suchej masy nie może być mniejsza niż 14 gramów na ser.

4.3. Obszar geograficzny: Obszar geograficzny rozciąga się w strefie zwanej „Causses” znajdującej się częściowo w departamencie Lot, ale pokrywa również część departamentów Aveyron, Corrèze, Dordogne i Tarn-et-Garonne.

— Departament Aveyron

— Kanton Capdenac-Gare: gminy Balaguier-d'Olt, Causse-et-Diège, Foissac.

— Kanton Villeneuve: gminy Ambeyrac, La Capelle-Balaguier, Montsalès, Ols-et-Rinhodes, Saujac, Sainte-Croix, Salvagnac-Cajarc, Villeneuve.

— Kanton Villefranche-de-Rouergue: gmina Martiel.

- Departament Corrèze
 - Kanton Larche: gminy Charrier-Ferrière, Chasteaux.
 - Kanton Brive-la-Gaillarde-Sud-Ouest: gminy Estivals, Nespouls.
 - Kanton Meyssac: gmina Turenne.
- Departament Dordogne
 - Kanton Carlux: gminy Cazoulès, Peyrillac-et-Millac, Orliaguet.
 - Kanton Montignac: gmina Saint-Amand-de-Coly.
 - Kanton Salignac-Eyvigues: gminy Archignac, Borrèze, Jayac, Nadaillac, Paulin, Salignac-Eyvigues.
 - Kanton Terrasson-la-Villedieu: gminy La Cassagne, Chavagnac, La Dornac.
- Departament Lot
 - Kanton Bretenoux: gminy Gintrac, Prudhomat, Saint-Michel-Loubéjou.
 - Kanton Cahors Nord-Ouest: wszystkie gminy.
 - Kanton Cahors Nord-Est: wszystkie gminy.
 - Kanton Cahors Sud: wszystkie gminy.
 - Kanton Cajarc: wszystkie gminy.
 - Kanton Castelnau-Montratier: gminy Cézac, Lhospitalet, Pern.
 - Kanton Catus: wszystkie gminy.
 - Kanton Cazals: gminy Arques, Gindou.
 - Kanton Figeac-Ouest: gminy Bédouer, Faycelles.
 - Kanton Gourdon: gminy Anglars-Nozac, Gourdon, Rouffilhac, Saint-Cirq-Souillaguet, Saint-Clair, Saint-Projet, Le Vigan.
 - Kanton Gramat: wszystkie gminy.
 - Kanton Labastide-Murat: wszystkie gminy.
 - Kanton Lacapelle-Marival: gminy Albiac, Anglars (tylko w odniesieniu do części gminy znajdującej się na zachód od linii utworzonej przez drogę departamentalną 940 i strumień Lascu-rades), Aynac, Le Bourg (tylko w odniesieniu do części gminy znajdującej się na zachód od linii utworzonej przez drogę krajową 140 i drogę departamentalną 940), Issendolus, Lacapelle-Marival (tylko w odniesieniu do części gminy znajdującej się na zachód od linii utworzonej przez drogę departamentalną 940 i drogę departamentalną 218), Rudelle, Ruyres, Thémines, Théminettes.
 - Kanton Lalbenque: gminy Aujols, Bach, Belmont-Sainte-Foi, Cieurac, Cremps, Escamps, Flaujac-Poujols, Laburgade, Lalbenque, Vaylats.
 - Kanton Lauzès: wszystkie gminy.
 - Kanton Limogne-en-Quercy: wszystkie gminy.
 - Kanton Livernon: wszystkie gminy.
 - Kanton Luzech: wszystkie gminy.
 - Kanton Martel: wszystkie gminy.
 - Kanton Montcuq: gminy Bagat-en-Quercy, Belmontet, Le Boulvé, Fargues, Lascasbanes, Saint-Matré, Saint-Pantaléon, Saux.
 - Kanton Payrac: gminy Calès, Fajoles, Lamothe-Fénelon, Loupiac, Nadaillac-de-Rouge, Payrac, Reilhaguet, le Roc.
 - Kanton Puy-L'Evêque: gminy Floressas, Grézels, Lacapelle-Cabanac, Mauroux, Sérignac, Touzac.
 - Kanton Saint-Céré: gminy Autoire, Loubressac, Mayrinhac-Lentour, Saignes, Saint-Jean-Lagineste, Saint-Jean-Lespinasse, Saint-Médard-de-Presque.

- Kanton Saint-Germain-du-Bel-Air: wszystkie gminy.
 - Kanton Saint-Géry: wszystkie gminy.
 - Kanton Salviac: gminy Dégagnac, Lavercantière, Rampoux, Salviac, Thédillac.
 - Kanton Souillac: wszystkie gminy.
 - Kanton Vayrac: gminy Carennac, Condat, Les Quatre-Routes, Strenquels.
- Departament Tarn-et-Garonne
- Kanton Caylus: gminy Caylus, Lacapelle-Livron, Loze, Saint-Projet.

- 4.4. *Dowód pochodzenia:* Każdy podmiot gospodarczy wypełnia „deklarację poświadczającą kwalifikację” zarejestrowaną przez służby INAO, pozwalającą im zidentyfikować wszystkie podmioty. Podmioty zaś powinny udostępnić INAO rejestry i wszystkie dokumenty niezbędne do kontroli pochodzenia, jakości oraz warunków produkcji mleka i serów.

W ramach kontroli dotyczącej właściwości produktu posiadającego nazwę pochodzenia badanie analityczne i organoleptyczne ma na celu zapewnienie jakości i cech charakterystycznych produktów przedstawionych do tego badania.

- 4.5. *Metoda otrzymywania:* Produkcja mleka, wytwarzanie i dojrzewanie serów powinny być dokonywane na danym obszarze geograficznym. W przypadku sera miękkiego o wolnej koagulacji ścinanie się mleka powinno trwać co najmniej 20 godzin w temperaturze nie mniejszej niż 18 °C, a wstępne odsączenie obowiązuje przez co najmniej 12 godzin. Następuje obfite solenie. Następnie mleko zsiadłe i odsączone umieszczane jest w formach, a sery powinny dojrzewać przez co najmniej 6 dni licząc od wyjęcia z formy.

Mleko otrzymywane jest z mleka koziego pochodzącego wyłącznie ze stad rasy Alpine lub Saanen, bądź z krzyżówki tych dwóch ras.

Całkowita dzienna ilość paszy powinna zawierać co najmniej 80 % pasz wytwarzanych na danym obszarze geograficznym.

Specyfikacja uściśla warunki produkcji mleka (chów stada, żywienie itp.) oraz dotyczące metody otrzymywania sera.

Od dnia 1 stycznia 2010 r. zabrania się stosowania paszy sfermentowanej w żywieniu kóz. Zakaz ten stosuje się bezzwłocznie wobec nowych gospodarstw.

- 4.6. *Związek:* Tekst umowy dzierżawy zawartej w roku 1451 między suzerenem w regionie, którym był w tym czasie biskup z Evreux, a jego wasalami, wspomina już o serach Rocamadour. W czasach nam bliższych, w roku 1913, prezydent Poincaré miał przyjemność ich degustowania podczas kolacji wydanej na jego cześć w Cahors przez Radę Naczelną. Różni poeci i smakosze wspominają o Rocamadour, a archiwista diecezjalny, będący wysłannikiem ministerstwa szkolnictwa publicznego, w swoim dziele „Stare Quercy” pisze w roku 1929, że „Tylko w Causses de Rocamadour mają wyborny ser niespotykany w innych regionach”.

Od XV wieku ówczesne dokumenty, a zwłaszcza cytowana wcześniej umowa dzierżawy, wskazują, że „wartość i renoma serów Rocamadour wynikają z właściwości roślin aromatycznych, na których wypasają się kozy mleczne, a także ze sposobu ich przygotowania”.

Stwierdzenie to jest nadal prawdziwe. Region Causses du Quercy, charakteryzujący się wapiennymi i suchymi terenami, stanowi oryginalną strefę z uwagi na swoje szczególne warunki geologiczne, klimatyczne i roślinne. Wynikiem zetknięcia się niepowtarzalnego obszaru i autentycznej wiedzy wykorzystywanej zgodnie z wielowiekową tradycją jest oryginalny i wyborny ser Rocamadour.

- 4.7. *Struktura kontroli:*

Nazwa: Institut national des Appellations d'Origine (INAO)
Adres: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris
Telefon.: (33) 153 89 80 00
Faks: (33) 153 89 80 60
E-mail: info@inao.gouv.fr

L'Institut National des Appellations d'Origine (Krajowy Instytut Nazw Pochodzenia) jest organem publicznym o charakterze administracyjnym, posiadającym osobowość prawną i podlegającym ministerstwu rolnictwa.

Kontrola warunków produkcji wyrobów opatrzonych nazwą pochodzenia znajduje się w zakresie odpowiedzialności INAO.

Nieprzestrzeganie granic obszaru geograficznego lub jednego z warunków produkcji powoduje zakaz używania, pod jakąkolwiek postacią lub w jakimkolwiek celu, nazwy pochodzenia.

Nazwa: Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

Adres: 59, Boulevard Vincent Auriol
F-75703 Paris Cedex 13

Telefon: (33) 144 87 17 17

Faks: (33) 144 97 30 37

E-mail: C3@dgccrf.finances.gouv.fr

DGCCRF jest departamentem ministerstwa gospodarki, finansów i przemysłu.

- 4.8. *Etykietowanie*: Ser Rocamadour może być wprowadzony do obrotu lub wystawiony na sprzedaż tylko z etykietą o minimalnej średnicy 4 cm opatrzoną nazwą „ROCAMADOUR” i oznaczeniem „chroniona nazwa pochodzenia”.

Jednakże partie kilku serów prezentowanych w tym samym opakowaniu i pakowanych w zakładzie produkcyjnym mogą posiadać tylko jedną etykietę w przypadku, gdy one przeznaczone do sprzedaży konsumentowi końcowemu w dziale samoobsługowym supermarketu.

Ponadto w przypadku sprzedaży bezpośredniej, zapewnionej przez producenta lub każdą osobę bezpośrednio mu podlegającą, w gospodarstwie lub na targach, każda jednostka sprzedaży serów powinna posiadać co najmniej jedną etykietę. Poza tym stoisko sprzedaży powinno posiadać tabliczkę wskazującą nazwę producenta i/lub dojrzewalni, adres miejsca produkcji i/lub dojrzewania, nazwę oraz oznaczenie „chroniona nazwa pochodzenia”.

Poza tym obowiązkowe jest umieszczenie logo zawierającego skrót INAO.
