

UREDBA KOMISIJE (ES) št. 1326/2008**z dne 15. decembra 2008****o odobritvi manjših sprememb specifikacije za ime, registrirano v Registru zaščiteneh označb porekla in zaščiteneh geografskih označb (Chaource (ZOP))**

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE –

510/2006 za manjšo spremembo, jo lahko Komisija odobri brez uporabe postopka iz členov 5, 6 in 7 navedene uredbe.

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske skupnosti,

ob upoštevanju Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 z dne 20. marca 2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ⁽¹⁾ in zlasti drugega stavka člena 9(2) Uredbe,(4) V skladu s členom 18(2) Uredbe Komisije (ES) št. 1898/2006 ⁽³⁾ in členom 17(2) Uredbe (ES) št. 510/2006 je treba objaviti povzetek specifikacije –

ob upoštevanju naslednjega:

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

(1) V skladu s prvim pododstavkom člena 9(1) in člena 17(2) Uredbe (ES) št. 510/2006 je Komisija pregledala zahtevek Francije za odobritev spremembe specifikacije zaščitene označbe porekla „Chaource“, registrirane z Uredbo Komisije (ES) št. 1107/96 ⁽²⁾.**Člen 1**

Specifikacija označbe porekla „Chaource“ se spremeni v skladu s Prilogo I k tej uredbi.

(2) Namen zahtevka je spremeniti specifikacijo z natančno določitvijo pogojev uporabe obdelovalnih postopkov in aditivov pri mleku in med proizvodnjo „Chaource“. Te prakse zagotavljajo ohranjanje bistvenih lastnosti označbe.

Člen 2

Prečiščeni povzetek z navedbo glavnih elementov specifikacije je v Prilogi II k tej uredbi.

(3) Komisija je zadevno spremembo preučila in sklenila, da je upravičena. Ker gre v smislu člena 9 Uredbe (ES) št.

Člen 3Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 15. decembra 2008

Za Komisijo
Mariann FISCHER BOEL
Članica Komisije

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.⁽²⁾ UL L 148, 21.6.1996, str. 1.⁽³⁾ UL L 369, 23.12.2006, str. 1.

PRILOGA I

V specifikaciji zaščitene označbe porekla „Chaource“ seodobrijo naslednje spremembe:

„Metoda pridobivanja“

Točka 5 specifikacije glede opisa metode pridobivanja proizvoda se dopolni z naslednjimi določbami:

„(...) Usirjanje mleka je treba izvesti izključno s sirilom.

Zgoščevanje mleka z delnim odstranjevanjem vode pred usirjenjem je prepovedano.

Poleg mlečnih surovin so edine dovoljene sestavine ali pomožne sestavine proizvodnje ali dovoljeni aditivi v mleku in med proizvodnim postopkom sirilo, neškodljive kulture bakterij, kvas, plesni, kalcijev klorid in sol.

„(...) Shranjevanje mlečnih surovin, proizvodov med proizvodnim postopkom, sirine ali svežega sira na temperaturi pod ničlo je prepovedano.

Shranjevanje svežega sira in sira med zorenjem v prilagojeni atmosferi je prepovedano.“

PRILOGA II

POVZETEK

Uredba Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

„CHAOURCE“

ES št.: FR-PDO-0217-0114/29.03.2006

ZOP (X) ZGO ()

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

1. Pristojna služba v državi članici

Naziv: Institut national de l'origine et de la qualité

Naslov: 51 rue d'Anjou, 75008 Paris, France

Tel. (33) 153 89 80 00

Telefaks: (33) 153 89 80 60

E-naslov: info@inao.gouv.fr

2. Vlagatelj

Naziv: Syndicat de défense du fromage de Chaource

Naslov: Ferme du Moulinet, 10150 Pont-Sainte-Marie, France

Tel. (33) 325 49 90 48

Telefaks: (33) 325 49 90 48

E-naslov: syndicat-chaource@wanadoo.fr

Sestava: proizvajalci/predelovalci (X) drugo ()

3. Vrsta proizvoda

Skupina 1.3: Siri

4. Specifikacija

(povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

4.1 Ime

„Chaource“

4.2 Opis

Proizveden iz kravjega mleka, z mehkim slanim testom s površinsko plesnijo; obstajata dve cilindrični ploščati obliki: velika (med 11 in 11,5 cm premera, 6 cm debeline, približno 450 g) in mala (med 8,5 in 9 cm premera, 6 cm debeline, približno 200 g); najmanj 50 % maščobe.

4.3 Geografsko območje

Območje proizvodnje pokriva zelo omejeno geografsko območje na meji med departmajema Aube in Yonne, zajema naravno vlažno regijo Šampanje s centrom občino Chaource.

Departma Aube

Kantoni v celoti zajeti v geografskem območju: Aix-en-Othe, Bar-sur-Seine, Bouilly, Chaource, Ervy-le-Châtel, Mussy-sur-Seine, Les Riceys in Troyes (7 kantonov).

Departma Yonne

Kantoni v celoti zajeti v geografskem območju: Ancy-le-Franc, Crusy-le-Châtel, Flogny-la-Chapelle in Tonnerre.

Občine v celoti zajete v geografskem območju: Bagneaux, Boeurs-en-Othe, Cérilly, Chigy, les Clérimois, Coulours, Flacy, Foissy-sur-Vanne, Fontaine-la-Gaillarde, Fournaudin, Maillot, Malay-le-Grand, Malay-le-petit, Noé, Saint-Clément, Saligny, Sens, les Sièges, Theil-sur-Vanne, Vareilles, Vaudeurs, Villeneuve-l'Archevêque, Villiers-Louis in Voisines.

Občine, zajete delno: Arces-Dilo (del severno od nacionalne ceste 5), Cerisiers (del severno od nacionalne ceste 5), Lailly (del južno od departmajske ceste 28), La Postolle (del južno od departmajske ceste 28), Soucy (del južno od nacionalne ceste 439), Thorigny-sur-Oreuse (del južno od departmajske ceste 28), Vaumort (del severno od nacionalne ceste 5).

4.4 Dokazilo o poreklu

Vsak proizvajalec izpolni „izjavo o usposobljenosti“, ki jo registrirajo službe INAO, in ki temu organu omogoča ugotavljanje istovetnosti vseh proizvajalcev. Ti morajo imeti za INAO na voljo registre in vse dokumente, potrebne za nadzor porekla, kakovosti ter razmer, v katerih poteka proizvodnja mleka in sirov.

Pri nadzoru značilnosti proizvoda z zaščiteno označbo porekla se izvaja analitični in organoleptični preskus, katerega namen je zagotoviti kakovost in tipične značilnosti preskušanih proizvodov.

4.5 Metoda pridobivanja

Proizvodnja mleka, njegova predelava v sir in zorenje morajo potekati znotraj geografskega območja.

Sir s prevladujočim mlečnim okusom, se počasi odceja, proizveden izključno iz kravjega mleka, zorjen, nato encimsko koaguliran; čas koagulacije najmanj 12 ur; zorenje najmanj dva tedna.

4.6 Povezava

Poznan iz srednjega veka; prebivalci Chaource so ga leta 1513 podarili škofu in vladarju Langresu. Ustna tradicija sira sega v prvo polovico 19. stoletja; od tega obdobja se je prodajal na regionalnih trgih in večjih mestih, kot sta Lyon in Pariz. Označba je bila priznana leta 1970.

Območje označbe je kotlina, za katero so značilni prepustna zemeljska plast, sestavljena največ iz apnenca in gline, ter veliko število vodotokov in izvirov. Prehrana krav molznic je poleti zagotovljena s pašništvom, pozimi pa s senom, pobranim na mestu. Tradicionalni postopek proizvodnje je omogočil izdelovalcem pridobiti dodano vrednost sira in ohranitev kmetijskih dejavnosti v tej regiji.

4.7 Nadzorni organ

Naziv: Institut national de l'origine et de la qualité

Naslov: 51 rue d'Anjou, 75008 Paris, France

Tel. (33) 153 89 80 00

Telefaks: (33) 153 89 80 60

E-naslov: info@inao.gouv.fr

„Institut National de l'Origine et de la qualité“ je javni organ uprave, ki uživa pravice pravne osebe pod nadzorom ministrstva za kmetijstvo.

Za nadzor proizvodnih razmer proizvodov z označbo porekla je odgovoren INAO.

Naziv: Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des Fraudes (DGCCRF)

Naslov: 59 boulevard Vincent-Auriol, 75703 Paris Cedex 13, France

Tel. (33) 144 87 17 17

Telefaks: (33) 144 97 30 37

DGCCRF je služba francoskega ministrstva za gospodarstvo, industrijo in zaposlovanje.

4.8 Označevanje

Proizvodi so obvezno označeni z navedbo „Appellation d'Origine Contrôlée“ in imenom označbe.