NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 1305/2008

ze dne 19. prosince 2008,

kterým se schvalují změny menšího rozsahu ve specifikaci označení zapsaného do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (Maroilles nebo Marolles (CHOP))

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství,

s ohledem na nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 ([1]), a zejména na čl. 9 odst. 2 druhou větu uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) V souladu s čl. 9 odst. 1 prvním pododstavcem nařízení Rady (ES) č. 510/2006 a čl. 17 odst. 2 uvedeného nařízení Komise přezkoumala žádost Francie o schválení změny bodů specifikace chráněného označení původu „Maroilles nebo Marolles“ zapsaného nařízením Komise (ES) č. 1107/96 ([2]).

(2) Účelem žádosti je změnit specifikaci upřesněním podmínek zpracování a podmínek používání přídatných látek pro mléko a při výrobě „Maroilles nebo Marolles“. Těmito postupy se zajistí zachování podstatných charakteristických vlastností u označení.

(3) Komise prozkoumala danou změnu a rozhodla, že je odůvodněná. Jelikož se jedná o změnu menšího rozsahu ve smyslu článku 9 nařízení (ES) č. 510/2006, může ji Komise schválit bez postupu uvedeného v článcích 5, 6 a 7 uvedeného nařízení.

(4) V souladu s čl. 18 odst. 2 nařízení (ES) č. 1898/2006 ([3]) a podle čl. 17 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006 je třeba zveřejnit přehled specifikace,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Specifikace chráněného označení původu „Maroilles nebo Marolles“ se mění v souladu s přílohou I tohoto nařízení.

Článek 2

Konsolidovaný přehled obsahující hlavní body specifikace je uveden v příloze II tohoto nařízení.

Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 19. prosince 2008.

Za Komisi
Mariann FISCHER BOEL
členka Komise

([1]) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.
([2]) Úř. věst. L 148, 21.6.1996, s. 1.
([3]) Úř. věst. L 369, 23.12.2006, s. 1.

PŘÍLOHA I

Ve specifikaci chráněného označení původu „Maroilles nebo Marolles“ se schvalují tyto změny:

„Způsob produkce“

V bodu 5 specifikace týkajícím se způsobu produkce se doplňují nová ustanovení, která znějí:

„(…) Operace sýření mléka se musí provádět výlučně za použití syřidla.

Zahušťování mléka částečným odstraněním vodnaté složky před sražením je zakázáno.

Mimo mléčné suroviny jsou v mléku a během výroby jedinými povolenými složkami nebo podpůrnými nebo doplňkovými látkami syřidlo, neškodné kultury bakterií, kvasinek, plísní, chlorid vápenatý a sůl.

(…) Uchovávání mléčných surovin, polotovarů, sýřeniny a čerstvého sýra při záporné teplotě je zakázáno.

Uchovávání čerstvých sýrů a sýrů v procesu zrání v ochranné atmosféře je zakázáno.“

PŘÍLOHA II

PŘEHLED

Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

„MAROILLES nebo MAROLLES“

č. ES: FR-PDO-0117-0123/29.03.2006

CHOP (X) CHZO ( )

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

1. **Příslušný orgán členského státu:**

Název: Institut National de l'origine et de la qualité

Adresa: 51, rue d'Anjou, 75008 Paris

Telefon: +33 (0)1 53 89 80 00

Fax: +33 (0)1 53 89 80 60

E-mail: info@inao.gouv.fr

2. **Skupina:**

Název: Syndicat des Fabricants et Affineurs du fromage de Maroilles

Adresa: Uriane, BP 20, 148 avenue du Général-de-Gaulle, 02260 La Capelle

Telefon: +33 (0)3 23 97 57 57

Fax: +33 (0)3 23 97 57 59

E-mail: sfam@uriane.com

Složení: Producenti/zpracovatelé (X) ostatní ( )

3. **Druh produktu:**

Třída 1.3 — Sýry

4. **Specifikace**

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006)

4.1 *Název:*

„Maroilles nebo Marolles“

4.2 *Popis:*

Měkký sýr z kravského mléka, s očištěnou kůrou červeno-oranžové barvy, čtvercového tvaru s velikostí stran 12,5 až 13 cm; kromě toho však rovněž existují tři menší formy (Sorbais, Mignon a Quart); nejméně 45 % tuku.

Hmota je krémová a tučná, stejnorodá, smetanové barvy.

4.3 *Zeměpisná oblast:*

Zeměpisná oblast se rozkládá na území těchto obcí:

Department Aisne:

Zcela zahrnuté území kantonů: Aubenton, Hirson, La Capelle, Le Nouvion-en-Thiérache, Vervins.

Zcela zahrnuté území obcí: Archon, Les Autels, Le Sourd, Brunehamel, Cuiry-lès-Iviers, Dagny-Lambercy, Dohis, Etreux, Flavigny-le-Grand-et-Beaurain, Grandrieux, Guise, Iron, Lavaqueresse, Lemé, Malzy Marly-Gomont, Monceau-sur-Oise, Morgny-en-Tiérache, Oisy, Parfondeval, Proizy, Résigny, Romery, Villers-lès-Guise a Wiège-Faty.

Severní departement:

Zcela zahrnuté území kantonů: Avesne-sur-Helpe-Nord, Avesne-sur-Helpe-Sud, Solre-le-Château, Trélon.

Zcela zahrnuté území obcí: Aulnoye-Aymeries, Bachant, Bazuel, Beaufort, Berlaimont, Catillon-sur-Sambre, Damousies, Eclaibes, Ecuélin, Le Favril, Fontaine-au-Bois, La Groise, Hecq, Landrecies, Leval, Limont-Fontaine, Locquignol, Maroilles, Monceau-Saint-Waast, Noyelles-Sur-Sambre, Obrechies, Ors, Pommereuil, Pont-sur-Sambre, Preux-aux-Bois, Prisches, Quievelon, Rejet-de-Beaulieu, Saint-Rémy-Chaussée, Robersart, Sassegnies a Wattignies-la-Victoire.

4.4 *Důkaz původu:*

Každá provozovna na výrobu sýra a každá provozovna na zrání sýra musí vyplnit prohlášení o způsobilosti zaregistrované útvary INAO (francouzský státní ústav pro označení původu), které umožňuje INAO identifikovat všechny hospodářské subjekty. Musí pro potřeby ústavu INAO zpřístupňovat záznamy a veškerou dokumentaci potřebnou ke kontrole původu, kvality a podmínek produkce mléka a sýrů.

V rámci kontroly charakteristik produktu CHOP se provádí analytická a organoleptická kontrola, jež má zajistit kvalitu a typické vlastnosti kontrolovaných produktů.

4.5 *Metoda produkce:*

Produkce mléka, výroba a zrání sýrů musí probíhat v zeměpisné oblasti.

Sýr se vyrábí výlučně z kravského mléka, jež je podrobeno sýření; vzniklá sýřenina se dělí bez propláchnutí; následuje samovolné vysychání; pak dochází k solení za sucha; doba zrání se mění v závislosti na rozměrech, přičemž u základní formy činí alespoň 5 týdnů, během nichž se povrch vícekrát omývá slanou vodou bez použití fungicidů.

4.6 *Souvislost:*

Způsob produkce tohoto sýra finalizovali kolem roku 960 mniši z opatství Maroilles (založeného v 7. století). Od 11. století bylo privilegium výroby tohoto sýra rozšířeno na sousední vesnice. Mniši vyšlechtili plemeno skotu podle klimatu a v souladu s požadavky na produkci sýra. Označení bylo právně uznáno dne 17. července 1955.

Označení vzniklo v přírodní oblasti Thiérache kolem města Maroilles a jeho opatství, jež má čerstvé a vlhké klima, nepropustnou půdu, na níž se daří travinám natolik, že skot je krmen výlučně spásanou travnatou pící; odborné znalosti mnichů, jež byly předány okolnímu obyvatelstvu, umožnily harmonický rozvoj Maroilles.

4.7 *Kontrolní subjekt:*

Název: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresa: 51, rue d'Anjou, 75008 Paris

Telefon: +33 (0)1 53 89 80 00

Fax: +33 (0)1 53 89 80 60

E-mail: info@inao.gouv.fr

Institut National de l'origine et de la qualité je veřejnou institucí správní povahy, občanskoprávním subjektem, který působí pod dozorem ministerstva zemědělství.

Za kontrolu podmínek produkce produktů nesoucích označení původu odpovídá INAO.

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

Adresa: 59, boulevard Vincent Auriol, 75703 Paris Cedex 13

Telefon: +33 (0)1 44 87 17 17

Fax: +33 (0)1 44 97 30 37

DGCCRF je oddělením ministerstva hospodářství, průmyslu a zaměstnanosti.

4.8 *Označování:*

Povinnost uvádět na produktu název označení.