KOMISIJOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 1305/2008

2008 m. gruodžio 19 d.

kuriuo patvirtinami neesminiai saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registre įregistruoto pavadinimo specifikacijos pakeitimai (*Maroilles ou Marolles* (SKVN))

EUROPOS BENDRIJŲ KOMISIJA,

atsižvelgdama į Europos bendrijos steigimo sutartį,

atsižvelgdama į 2006 m. kovo 20 d. Tarybos reglamentą (EB) Nr. 510/2006 [1], ypač į jo 9 straipsnio 2 dalies antrą sakinį,

kadangi:

(1) Pagal Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 1 dalies pirmą pastraipą ir jo 17 straipsnio 2 dalį Komisija išnagrinėjo Prancūzijos pateiktą saugomos kilmės vietos nuorodos *Maroilles ou Marolles*, įregistruotos Komisijos reglamentu (EB) Nr. 1107/96 [2], specifikacijos pakeitimų paraišką.

(2) Paraiška siekiama iš dalies pakeisti specifikaciją – patikslinti pieno apdorojimo ir priedų naudojimo gaminant *Maroilles ou Marolles* sūrį sąlygas. Tokiu būdu siekiama užtikrinti, kad būtų išsaugotos svarbiausios SKVN žymimo produkto savybės.

(3) Komisija išnagrinėjo šį pakeitimą ir nusprendė, kad jis pagrįstas. Pagal Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnį pakeitimas nėra esminis; Komisija gali jį patvirtinti netaikydama minėto reglamento 5, 6 ir 7 straipsniuose nurodytos procedūros.

(4) Pagal Reglamento (EB) Nr. 1898/2006 [3] 18 straipsnio 2 dalį ir Reglamento Nr. (EB) 510/2006 17 straipsnio 2 dalį reikia paskelbti pagrindinę produkto specifikacijos informaciją,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Saugomos kilmės vietos nuorodos *Maroilles ou Marolles* specifikacija iš dalies keičiama pagal šio reglamento I priedą.

2 straipsnis

Pagrindinių specifikacijos duomenų konsoliduota santrauka pateikiama šio reglamento II priede.

3 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną nuo jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje, 2008 m. gruodžio 19 d.

Komisijos vardu
Mariann FISCHER BOEL
Komisijos narė

[1] OL L 93, 2006 3 31, p. 12.
[2] OL L 148, 1996 6 21, p. 1.
[3] OL L 369, 2006 12 23, p. 1.

I PRIEDAS

Patvirtinami tokie saugomos vietos kilmės nuorodos Maroilles ou Marolles specifikacijos pakeitimai:

„Gamybos būdas“

Specifikacijos 5 punktas, kuriame aprašomas produkto gamybos būdas, papildomas šiomis nuostatomis:

„(…) Pienas fermentuojamas tik naudojant šliužo fermentą.

Prieš koaguliaciją tirštinti pieną iš dalies pašalinant dalį skystųjų medžiagų draudžiama.

Be pieno žaliavos, vieninteliai ingredientai, pagalbinės gamybos medžiagos ar gamybos metu leistini pieno priedai yra šliužo fermentas, nekenksmingų bakterijų kultūros, mielės, pelėsiai, kalcio chloridas ir druska.

(…) Pieno žaliavą, gaminamus produktus, varškę ir šviežią sūrį laikyti minusinėje temperatūroje draudžiama.

(…) Šviežią ir nokinamą sūrį laikyti modifikuotoje atmosferoje draudžiama.“

II PRIEDAS

SANTRAUKA

Tarybos reglamentas (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų saugomų geografinių nuorodų ir saugomų kilmės vietos nuorodų

„MAROILLES ou MAROLLES“

EB Nr.: FR-PDO-0117-0123/29.03.2006

SKVN (X) **SGN ( )**

Šioje santraukoje informacijos tikslais pateikiama pagrindinė produkto specifikacijos informacija.

1. **Kompetentinga valstybės narės įstaiga**

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

Adresas 51, rue d'Anjou, 75008 Paris

Telefonas +33 (0)1 53 89 80 00

Faksas +33 (0)1 53 89 80 60

El. paštas info@inao.gouv.fr

2. **Grupė**

Pavadinimas Syndicat des Fabricants et Affineurs du fromage de Maroilles

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

Telefonas +33 (0)3 23 97 57 57

Faksas +33 (0)3 23 97 57 59

El. paštas sfam@uriane.com

Sudėtis: Producers/processors (X) Other ( )

3. **Produkto rūšis**

1.3. klasė — Sūriai

4. **Specifikacija**

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 4 straipsnio 2 dalyje pateiktų reikalavimų santrauka)

4.1. *Pavadinimas*

„Maroilles ou Marolles“

4.2. *Apibūdinimas*

Minkštas karvės pieno sūris raudonai oranžine nuplauta pluta, kvadrato, kurio kraštinės ilgis 12,5–13 cm, formos, taip pat egzistuoja ir trijų mažesnių dydžių (*Sorbais, Mignon* ir *Quart*). Riebumas ne mažesnis nei 45 %.

Sūris sviestingos, riebios, vientisos tekstūros ir kreminės spalvos.

4.3. *Vietovė*

Geografinė vietovė apima šias komunas:

Enos teritorinis departamentas:

Kantonai, kurių teritorija visiškai patenka į geografinę vietovę: *Aubenton, Hirson, La Capelle, Le Nouvion-en-Thiérache, Vervins*.

Komunos, kurių teritorija visiškai patenka į geografinę vietovę: *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* ir *Wiège-Faty*.

Šiaurės departamentas:

Kantonai, kurių teritorija visiškai patenka į geografinę vietovę: *Avesne-sur-Helpe-Nord, Avesne-sur-Helpe-Sud, Solre-le-Château, Trélon*.

Komunos, kurių teritorija visiškai patenka į geografinę vietovę: *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* ir *Wattignies-la-Victoire*.

4.4. *Kilmės įrodymas*

Kiekviena pieno perdirbimo ir nokinimo įmonė užpildo tinkamumo deklaraciją, kurią užregistruoja INAO ir pagal kurią ši gali nustatyti visus ūkio subjektus. Visi ūkio subjektai privalo INAO pateikti apskaitos knygas ir kitus pieno bei sūrių kilmei, kokybei ir gamybos sąlygoms patikrinti reikalingus dokumentus.

Siekiant patikrinti SKVN žymimo produkto savybes, atliekamas analitinis ir organoleptinis tyrimas, skirtas užtikrinti šiam tyrimui pateiktų produktų kokybę ir tipiškumą.

4.5. *Gamybos metodas*

Pienas turi būti gaunamas, o sūriai gaminami ir brandinami tik nustatytoje geografinėje vietovėje.

Sūris gaminamas tik iš naudojant šliužo fermentą fermentuoto pieno. Varškė atskiriama neplaunant. Nuvarvinimas automatinis. Sūdoma naudojant sausą druską. Sūrio nokinimo laikas skiriasi priklausomai nuo dydžio: įprasto dydžio sūris nokinamas ne trumpiau kaip 5 savaites, per kurias jo pluta keletą kartų plaunama sūdytu vandeniu fungicidų nenaudojant.

4.6. *Ryšys*

Šio sūrio gamybos metodą apie 960 m. ištobulino VII amžiuje įsteigtos *Maroilles* abatijos vienuoliai. Nuo XI amžiaus teisė gaminti sūrį suteikta gretimiems kaimams. Abatai gerino galvijų veisles atsižvelgdami į klimato sąlygas ir sūrio gamybą. Kilmės vietos pavadinimas teisiškai patvirtintas 1955 m. liepos 17 d.

Pavadinimas kilęs iš *Thiérache* regiono, greta *Maroilles* miesto ir jo abatijos. Vietovės klimatas vėsus ir drėgnas, dirvožemis nepralaidus vandeniui, dėl to žolė auga itin gerai, o galvijai minta tik žole. Vienuoliai praktinę patirtį perdavė vietos gyventojams ir tai sudarė sąlygas darniam *Maroilles* vystymuisi.

4.7. *Kontrolės institucija*

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

Adresas: 51, rue d'Anjou, 75008 Paris

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

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

El. paštas: info@inao.gouv.fr

INAO yra juridinio asmens statusą turinti viešoji administracinė įstaiga, pavaldi Žemės ūkio ministerijai.

INAO atsako už kilmės nuoroda žymimų produktų gamybos sąlygų kontrolę.

Pavadinimas: Directorate-General for Competition, Consumer Affairs and Fraud Prevention (DGCCRF)

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

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

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

DGCCRF yra Ekonomikos, pramonės ir darbo ministerijos tarnyba.

4.8. *Ženklinimas*

Privaloma nurodyti SKVN pavadinimą.