NARIADENIE KOMISIE (ES) č. 1305/2008

z 19. decembra 2008,

ktorým sa schvaľujú malé zmeny a doplnenia špecifikácie názvu zapísaného do registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení [Maroilles alebo Marolles (CHOP)]

KOMISIA EURÓPSKYCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho spoločenstva,

sa zreteľom na nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2006 ([1]), a najmä na jeho článok 9 ods. 2, druhú vetu,

keďže:

(1) V súlade s článkom 9 ods. 1 prvým pododsekom nariadenia (ES) č. 510/2006 a so zreteľom na článok 17 ods. 2 uvedeného nariadenia Komisia preskúmala žiadosť Francúzska o schválenie zmeny a doplnenia prvkov špecifikácie chráneného označenia pôvodu „Maroilles alebo Marolles“ zapísaného nariadením Komisie (ES) č. 1107/96 ([2]).

(2) Cieľom žiadosti je zmeniť a doplniť špecifikáciu spresnením podmienok používania spracovateľských postupov a prísad do mlieka a pri výrobe syra „Maroilles alebo Marolles“. Týmito postupmi sa zaisťuje zachovanie hlavných charakteristík označenia.

(3) Komisia preskúmala uvedenú zmenu a doplnenie a dospela k záveru, že sú opodstatnené. Keďže zmena a doplnenie v zmysle článku 9 nariadenia Komisie (ES) č. 510/2006 sú malé, Komisia ich môže schváliť bez použitia postupu opísaného v článkoch 5, 6 a 7 uvedeného nariadenia.

(4) V súlade s článkom 18 ods. 2 nariadenia Komisie (ES) č. 1898/2006 ([3]) a v zmysle článku 17 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006 by sa malo uverejniť zhrnutie špecifikácie,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Špecifikácia chráneného označenia pôvodu „Maroilles alebo Marolles“ sa mení a dopĺňa v súlade s prílohou I k tomuto nariadeniu

Článok 2

Upravené zhrnutie hlavných prvkov špecifikácie je uvedené v prílohe II k tomuto nariadeniu.

Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 19. decembra 2008

Za Komisiu

Mariann FISCHER BOEL

členka Komisie

([1]) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

([2]) Ú. v. ES L 148, 21.6.1996, s. 1.

([3]) Ú. v. EÚ L 369, 23.12.2006, s. 1

PRÍLOHA I

Schvaľujú sa tieto zmeny a doplnenia špecifikácie chráneného označenia pôvodu „Maroilles alebo Marolles“:

„Spôsob výroby“

Bod 5 špecifikácie týkajúci sa opisu spôsobu výroby sa dopĺňa takto:

„(…) Syrenie mlieka sa vykonáva výlučne s použitím syridla.

Zhusťovanie mlieka čiastočným odstránením vodnatej časti pred koaguláciou je zakázané.

Okrem mliečnych surovín sú v mlieku jedinými povolenými prímesami alebo pomocnými látkami alebo prísadami pri výrobe mlieka a počas výroby syra syridlo, kultúry baktérií, kvasiniek a plesní, ktorých neškodnosť bola preukázaná, chlorid vápenatý a soľ.

(…) Uchovávanie mliečnych surovín, výrobkov počas výroby, syreniny a čerstvého syra prostredníctvom ich udržiavania pri mínusovej teplote je zakázané.

(…) Uchovávanie čerstvých syrov a zrejúcich syrov v zmenenej atmosfére je zakázané.“

PRÍLOHA II

ZHRNUTIE

Nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

„MAROILLES alebo MAROLLES“

ES č.: FR-PDO-0117-0123/ 29.03.2006

CHOP (X) **CHZO ( )**

Tento prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. **Príslušný orgán v členskom štáte**

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

Adresa: 51, rue d'Anjou, 75008 Paris

Teefón: +33 (0)1 53 89 80 00

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

E-mail: info@inao.gouv.fr

2. **Skupina**

Názov: Syndicat des Fabricants et Affineurs du fromage de Maroilles

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

Telefón: +33 (0)3 23 97 57 57

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

E-mail: sfam@uriane.com

Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia (X) Ostaní ( )

3. **Druh výrobku**

Trieda 1.3: Syry

4. **Špecifikácia**

[prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006]

4.1. *Meno*

„Maroilles alebo Marolles“

4.2. *Opis*

Mäkký syr z kravského mlieka s omývanou červenou až oranžovou kôrou, štvorcového tvaru s dĺžkou strany 12,5 až 13 cm, ale aj s tromi ďalšími menšími formátmi (Sorbais, Mignon a Quart) s minimálnym obsahom tuku 45 %.

Syr je vláčny, mastný, homogénny, smotanovej farby.

4.3. *Zemepisná oblasť*

Zemepisná oblasť sa rozprestiera na území týchto obcí:

Departement Aisne:

Kantóny zahrnuté do zemepisnej oblasti vcelku: Aubenton, Hirson, La Capelle, Le Nouvion-en-Thiérache, Vervins.

Obce zahrnuté do zemepisnej oblasti v celku: 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.

Departement Nord

Kantóny zahrnuté do zemepisnej oblasti vcelku: Avesne-sur-Helpe-Nord, Avesne-sur-Helpe-Sud, Solre-le-Château, Trélon.

Obce zahrnuté do zemepisnej oblasti v celku: 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. *Dôkaz o pôvode*

Každá prevádzka na spracovanie syra a každá prevádzka na zretie syra vyplní „prehlásenie o spôsobilosti“ zaregistrované orgánmi INAO, na základe ktorého môže INAO identifikovať všetky hospodárske subjekty. Uvedené hospodárske subjekty musia pre INAO sprístupniť záznamy a všetku dokumentáciu potrebnú na kontrolu pôvodu, kvality a výrobných podmienok mlieka a syrov.

V rámci kontroly charakteristík výrobku označenia pôvodu má analytická a organoleptická skúška zaručiť kvalitu a typické vlastnosti skúšaných výrobkov.

4.5. *Spôsob výroby*

Výroba mlieka, výroba a zrenie syrov sa musia uskutočňovať v zemepisnej oblasti.

Syr sa vyrába výhradne z vyzrážaného kravského mlieka, syrenina sa oddeľuje neumytá, voľné odkvapkávanie, solenie suchou soľou. Zrenie závisí od formátu, minimálne 5 týždňov pri základnom formáte, počas ktorých sa kôra viackrát umýva v slanej vode bez použitia fungicídov.

4.6. *Spojenie*

Výrobu tohto syra zdokonalili okolo roku 960 mnísi z opátstva Maroilles (l'Abbaye de Maroilles), ktoré bolo založené v VII. storočí. Od XI. storočia sa privilégium vyrábať syr rozšírilo aj na susedné obce. Opáti vyšľachtili hovädzí dobytok v súlade s klímou a spracovaním syra. Označenie bolo právne potvrdené 17. júla 1955.

Označenie vzniklo v prírodnom prostredí Thiérache, v okolí mesta Maroilles a jeho opátstva, v chladnej a vlhkej klíme, s nepriepustnou pôdou, na ktorej sa tak darilo tráve, že sa tu začal chovať výlučne dobytok spásajúci trávu. Know-how mníchov, odovzdávané okolitým ľuďom umožnilo harmonický rozvoj syra Maroilles.

4.7. *Kontrolný orgán*

Názov: Institut national de l'Origine et de la Qualité (INAO)

Adresa: 51, rue d'Anjou, 75008 Paris

Telefón: +33 (0)1 53 89 80 00

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

E-mail: info@inao.gouv.fr

L'Institut National de l'origine et de la qualité (Národný inštitút pre označenia pôvodu a kvalitu) je verejný administratívny úrad s právnou subjektivitou pod dohľadom ministerstva poľnohospodárstva.

Inštitút INAO je zodpovedný za kontrolu podmienok pri výrobe výrobkov s označením pôvodu.

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

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

Telefón: +33 (0)1 44 87 17 17

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

DGCCRF je oddelenie ministerstva hospodárstva, priemyslu a zamestnanosti.

4.8. *Označenie*

Na syre musí byť uvedený názov označenia.