32008R1305

L 344/30 SLUŽBENI LIST EUROPSKE UNIJE 20.12.2008.

UREDBA KOMISIJE (EZ) br. 1305/2008

od 19. prosinca 2008.

o odobrenju manjih izmjena u specifikaciji za naziv upisan u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla (Maroilles ili Marolles (ZOI))

KOMISIJA EUROPSKIH ZAJEDNICA,

uzimajući u obzir Ugovor o osnivanju Europske zajednice,

uzimajući u obzir Uredbu Vijeća (EZ) br. 510/2006 od 20. ožujka 2006. o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda ([1]), a posebno njezin članak 9. stavak 2. drugu rečenicu,

budući da:

(1) U skladu s člankom 9. stavkom 1. prvim podstavkom i s člankom 17. stavkom 2. Uredbe (EZ) br. 510/2006, Komisija je razmotrila zahtjev Francuske za odobrenje izmjene u specifikaciji za zaštićenu oznaku izvornosti „Maroilles ili Marolles" registriranu Uredbom Komisije (EZ) br. 1107/96 ([2]).

(2) Svrha je zahtjeva izmijeniti specifikaciju preciziranjem uvjeta za primjenu aditiva u mlijeku i za proizvodnju „Maroilles ili Marolles". Tim se postupcima osigurava održanje svojstava proizvoda zaštićene oznake izvornosti (ZOI).

(3) Komisija je razmotrila tu izmjenu i odlučila da je opravdana. Kako je to manja izmjena u smislu članka 9. Uredbe (EZ) br. 510/2006, Komisija je može prihvatiti bez primjene postupka utvrđenog člancima 5., 6. i 7. te Uredbe.

(4) U skladu s člankom 18. stavkom 2. Uredbe Komisije (EZ) br. 1898/2006 ([3]) i s člankom 17. stavkom 2. Uredbe (EZ) br. 510/2006, potrebno je objaviti sažetak specifikacije,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Specifikacija za zaštićenu oznaku izvornosti „Maroilles ili Marolles" mijenja se u skladu s Prilogom I. ovoj Uredbi.

Članak 2.

Sažetak glavnih elemenata specifikacije naveden je u Prilogu II. ovoj Uredbi.

Članak 3.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 19. prosinca 2008.

Za Komisiju

Mariann FISCHER BOEL

Članica Komisije

([1]) SL L 93, 31.3.2006., str. 12.

([2]) SL L 148, 21.6.1996., str. 1.

([3]) SL L 369, 23.12.2006., str. 1.

PRILOG I.

Specifikacija za zaštićenu oznaku izvornosti „Maroilles ili Marolles” mijenja se kako slijedi:

„**Metoda proizvodnje**”

Sljedeće odredbe dodaju se točki 5. specifikacije vezano uz metodu proizvodnje:

„[…] Zgrušavanje mlijeka smije se provoditi samo primjenom renina.

Mlijeko se ne smije koncentrirati djelomičnim uklanjanjem vodenastog dijela prije zgrušavanja.

Dodatno mliječnoj sirovini, jedini sastojci ili pomoćne tvari za proizvodnju ili aditivi koji su dopušteni u mlijeku su renin, neškodljive bakterijske kulture, kvasac, plijesni, kalcijev klorid i sol.

[…] Mliječne sirovine, polugotovi proizvodi, gruševina i svježi sir ne smiju se skladištiti na temperaturi ispod 0 °C.

[…] Svježi sir i sir u postupku sazrijevanja ne smije se čuvati u promijenjenoj atmosferi.”

PRILOG II.

SAŽETAK

Uredba Vijeća (EZ) br. 510/2006 o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda

„MAROILLES ili MAROLLES”

EZ br.: FR-PDO-0117-0123/29.03.2006.

ZOI (X) ZOZP ( )

U ovom su sažetku navedeni glavni elementi specifikacije proizvoda u informativne svrhe.

1. **Nadležno tijelo u državi članici**

Naziv: 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

Faks.: +33 (0)1 53 89 80 60

E-mail: info@inao.gouv.fr

2. **Skupina**

Naziv: Syndicat des fabricants et affineurs du fromage de Maroilles

Adresa: Uriane – B.P. 20 – 148, av. du Général de Gaulle – 02260 La Capelle

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

Faks.: +33 (0)3 23 97 57 59

E-mail: sfam@uriane.com

Sastav: Proizvođači/prerađivači (X) ostalo ( )

3. **Vrsta proizvoda**

Razred 1.3. Sirevi

4. **Specifikacija**

(sažetak zahtjeva prema članku 4. stavku 2. Uredbe vijeća (EZ) br. 510/2006)

4.1. *Naziv*

„Maroilles ili Marolles”

4.2. *Opis*

Proizveden od kravljeg mlijeka, to je mekani sir, s korom blijedo crvene do narančaste boje, 12,5 do 13 cm s kraja na kraj kvadratnog oblika, ali proizvodi se također u tri manja oblika (Sorbais, Mignon i Quart); sadržaj masnoće najmanje 45 %.

Njegova tekstura je masno-kremasta, homogena i krem je boje.

4.3. *Zemljopisno područje*

Zemljopisno se područje proteže kroz sljedeće općine:

Departman Aisne:

Kantoni koji se u cijelosti nalaze u zemljopisnom području: Aubenton, Hirson, La Capelle, Le Nouvion-en-Thiérache, Vervins.

Općine koje se u cijelosti nalaze u zemljopisnom području: 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 i Wiège-Faty.

Departman Nord:

Kantoni koji se u cijelosti nalaze u zemljopisnom području: Avesne-sur-Helpe-Nord, Avesne-sur-Helpe-Sud, Solre-le-Château, Trélon.

Općine koje se u cijelosti nalaze u zemljopisnom području: 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 i Wattignies-la-Victoire.

4.4. *Dokaz izvornosti*

Svaki pogon za preradu i pogon za sazrijevanje ispunjava „deklaraciju o sposobnosti" registriranu kod INAO-a, prema kojoj se INAO-u omogućuje identificiranje svih subjekata sudionika u proizvodnji. Svi gospodarski subjekti moraju predočiti INAO-a svu svoju dokumentaciju i isprave potrebne za kontrolu podrijetla, kakvoće i uvjeta proizvodnje mlijeka i sira.

U okviru kontrola navedenih svojstava proizvoda zaštićene oznake izvornosti provodi se analitički i organoleptički test čime se osigurava da su proizvodi podvrgnuti ispitivanju visoke kakvoće i da posjeduju tražena tipična svojstva.

4.5. *Metoda proizvodnje*

Mlijeko mora biti proizvedeno, a sir prerađen i sazreo, na zemljopisnom području.

Sir se proizvedi isključivo od fermentiranog kravljeg mlijeka; gruševina se odvaja i ne ispire; ostavlja se da se prirodno iscijedi; sir se soli kad je suh; zrenje je različito ovisno o veličini, za standardnu veličinu najmanje pet tjedana, tijekom kojih se kora nekoliko puta ispire slanom vodom bez primjene fungicida.

4.6. *Povezanost*

Redovnici opatije Maroilles, osnovane u sedmom stoljeću, usavršili su metodu proizvodnje toga sira oko 960. godine. Od 11. stoljeća pravo proizvodnje toga sira proširenо je na susjedna sela. Opati su poboljšali pasminu goveda i prilagodili je klimi i zahtjevima proizvodnje sira. Oznaka je zakonski priznata 17. srpnja 1955.

Oznaka potječe iz prirodne regije Thiérache, oko grada Maroillesa i njegove opatije, s njezinom prohladnom i vlažnom klimom, nepropusnim tlom na kojem uspijeva tako dobra trava da se stoka hrani isključivo travom. Znanje i iskustvo redovnika, preneseni na okolno stanovništvo, temelj su skladnog razvoja Maroillesa.

4.7. *Inspekcijsko tijelo*

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

Adresa: 51, rue d'Anjou, 75008 Paris

Tel. +33 (0)1 53 89 80 00

Faks.: +33 (0)1 53 89 80 60

E-mail: info@inao.gouv.fr

Institut national de l'origine et de la qualité je javno administrativno tijelo s pravnom osobnosti i odgovorno je ministarstvu poljoprivrede.

Ono je nadležno za kontrolu uvjeta proizvodnje proizvoda s oznakom izvornosti.

Naziv: 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

Faks.: +33 (0)1 44 97 30 37

DGCCRF je odjel u Ministarstvu gospodarstva, industrije i zapošljavanja

4.8. *Označivanje*

Na proizvodu mora biti naziv oznake izvornosti.