

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1019/2009**z dnia 28 października 2009 r.****zatwierdzające nieznaczne zmiany specyfikacji zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych nazwy (Pouligny-Saint-Pierre (ChNP))**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 9 ust. 2 zdanie drugie,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 9 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (WE) nr 510/2006 oraz na mocy art. 17 ust. 2 tego rozporządzenia Komisja przeanalizowała wniosek Francji w sprawie zatwierdzenia zmiany elementów specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Pouligny-Saint-Pierre”, zarejestrowanej rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1107/96⁽²⁾.
- (2) Wniosek ma na celu zmianę specyfikacji poprzez uściślenie warunków prowadzenia obróbki i stosowania dodatków w odniesieniu do mleka i w procesie wytwarzania „Pouligny-Saint-Pierre”. Praktyki te gwarantują zachowanie istotnych właściwości produktu o tej nazwie.

- (3) Komisja przeanalizowała przedmiotową zmianę i stwierdziła, że jest ona uzasadniona. W związku z tym, że jest to zmiana nieznaczna w rozumieniu art. 9 rozporządzenia (WE) nr 510/2006, Komisja może ją zatwierdzić bez odwoływania się do procedury określonej w art. 5, 6 i 7 wspomnianego rozporządzenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Pouligny-Saint-Pierre” wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Streszczenie zawierające główne elementy specyfikacji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 28 października 2009 r.

W imieniu Komisji
Mariann FISCHER BOEL
Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.⁽²⁾ Dz.U. L 148 z 21.6.1996, s. 1.

ZAŁĄCZNIK I

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Pouligny-Saint-Pierre” zatwierdza się następujące zmiany:

„Metoda produkcji”

W pkt 5 specyfikacji, zawierającym opis metody wytwarzania produktu, dodaje się zdania w brzmieniu:

„[...] Do ścinania mleka można używać wyłącznie podpuszczki.

Zagęszczanie mleka poprzez częściowe lub całkowite usuwanie z niego wody przed koagulacją jest zabronione.

[...] Przechowywanie polegające na przetrzymywaniu w temperaturze ujemnej surowca mlecznego, produktów w trakcie procesu produkcji i świeżego sera jest zabronione.

Poza surowcem mlecznym jedyne składniki lub substancje pomocnicze czy dodatki dozwolone w mleku i w czasie produkcji to: podpuszczka, obojętne kultury bakterii, drożdże, pleśń i sól.

[...] Zabrania się przechowywania świeżych serów oraz serów w trakcie dojrzewania w atmosferze modyfikowanej.”.

ZAŁĄCZNIK II

STRESZCZENIE

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

„POULIGNY-SAINT-PIERRE”

NR WE: FR-PDO-0117-0128/29.3.2006

ChNP (X) ChOG ()

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego

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

Adres: 51 rue d'Anjou, 75008 Paris, FRANCE

Tel. +33 153898000

Faks +33 153898060

E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Grupa składająca wniosek

Nazwa: Syndicat des producteurs de Pouligny-Saint-Pierre

Adres: Maison de l'agriculture, 65 avenue Gambetta, 36300 Le Blanc, FRANCE

Tel. +33 254375213

Faks +33 254370421

E-mail: syndicataocpouligny@tele2.fr

Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu

Klasa 1.3: Sery

4. Specyfikacja

(streszczenie wymogów art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa produktu

„Pouligny-Saint-Pierre”

4.2. Opis

Ser miękki wyprodukowany z pełnotłustego mleka koziego, lekko solony, niegotowany, zawierający na powierzchni pleśń, posiadający kształt piramidy o podstawie kwadratu.

Minimalna zawartość tłuszczu wynosi 45 % w suchej masie, która musi stanowić co najmniej 90 g na ser.

4.3. Obszar geograficzny

22 gminy w departamencie l'Indre:

Kantony Blanc i Tournon-Saint-Martin: wszystkie gminy

Kanton Bélâbre: gminy Mauvières oraz Saint-Hilaire-sur-Bénaize

Kanton Mézières-en-Brenne: gmina Azay-le-Ferron

4.4. Dowód pochodzenia

Każdy producent mleka, każdy zakład przetwórczy i każda dojrzwalnia serów wypełnia „oświadczenie o spełnieniu warunków” rejestrowane przez INAO i umożliwiające temu ostatniemu identyfikację wszystkich podmiotów. Podmioty te mają obowiązek przechowywania do wglądu INAO rejestrów i wszystkich dokumentów niezbędnych do kontroli pochodzenia, jakości i warunków produkcji mleka i serów.

W ramach kontroli właściwości produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia przeprowadza się badanie analityczne i organoleptyczne mające na celu zapewnienie jakości i cech charakterystycznych produktów poddawanych temu badaniu.

4.5. Metoda produkcji

Produkcja mleka, wytwarzanie i dojrzewanie muszą mieć miejsce w określonym obszarze geograficznym.

Ser otrzymywany jest przede wszystkim w wyniku koagulacji mleka z niewielkim dodatkiem podpuszczki. Skrzep przechowywany jest w formach od 24 do 36 godzin, następnie jest wyjmowany z form i solony. Dojrzewanie trwa co najmniej 10 dni.

4.6. Związek

Ten kozi ser z Turenii już w XVIII wieku wyróżniał się spośród innych serów, dzięki oryginalnej formie odtwarzającej, jak tradycyjnie uważano, kształt dzwonu z gminy Pouligny. Bardzo szybko zyskał prawdziwą renomę, co potwierdza zdobycie w 1901 r. medalu na wystawie w Paryżu. Stowarzyszenie producentów (syndicat des producteurs) bardzo szybko podjęło kroki mające na celu zachowanie szczególnych właściwości tego sera, a w 1976 r. doprowadziło do przyznania mu chronionej nazwy pochodzenia.

Obszar objęty chronioną nazwą pochodzenia posiada jednolite warunki klimatyczne (jest tam cieplej i bardziej sucho niż w regionach sąsiadujących), geologiczne (ubogie gleby, o dużej zawartości gliny i piasku) i roślinne, co sprzyja hodowli kóz i tworzy podstawę tradycyjnej metody produkcji tego sera.

4.7. Organ kontrolny

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

Adres: 51 rue d'Anjou, 75008 Paris, FRANCE

Tel. + 33 153898000

Faks + 33 153898060

E-mail: info@inao.gouv.fr

Institut National des Appellations d'Origine jest instytucją publiczną o charakterze administracyjnym, posiadającą osobowość prawną i podlegającą ministerstwu rolnictwa.

INAO odpowiada za kontrolę warunków wytwarzania produktów objętych chronioną nazwą pochodzenia.

Nazwa: Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

Adres: 59, boulevard Vincent Auriol, 75703 Paris Cédex 13, FRANCE

Tel. +33 144871717

Faks +33 144973037

DGCCRF jest międzyresortową jednostką podległą ministerstwu gospodarki i finansów oraz ministerstwu przemysłu.

4.8. Etykietowanie

Na etykietce sera musi znajdować się chroniona nazwa pochodzenia „Pouligny-Saint-Pierre”, zapisana czcionką o wielkości równej co najmniej dwóm trzecim wysokości największej czcionki znajdującej się na etykietce.