

Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2012/C 352/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„EMMENTAL FRANÇAIS EST-CENTRAL”

NR WE: FR-PGI-0117-0180-28.06.2011

ChOG (X) ChNP ()

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (aktualizacja danych grupy składającej wniosek, struktur kontroli i właściwej służby państwa członkowskiego)

2. Rodzaj zmiany (zmian):

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana (zmiany):

3.1. Opis produktu:

3.1.1. Dojrzewanie

Długość okresu dojrzewania zmienia się z „10 tygodni” na 12 tygodni, gdyż dłuższe dojrzewanie pozwala na lepsze wydobycie szczególnych właściwości sera.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3.1.2. Masa

Ustala się przedział masy od 60 kg do 130 kg, co jest łatwiejsze do skontrolowania niż „średnia masa 70 kg”.

3.1.3. Tłuszcz

Wskazana zawartość jest wartością minimalną, a nie wartością stałą. Precyzuje się zatem, że zawartość ta wynosi co najmniej 45 % zamiast „45 %”.

3.1.4. Wielkość kręgu sera

W celu bardziej szczegółowego opisu kręgu sera dodaje się, że krąg ma „0,70 m–1 m średnicy” a „jego brzeg co najmniej 14 cm wysokości”.

3.1.5. Masa serowa

W celu bardziej szczegółowego opisu właściwości masy serowej dodaje się, że masa jest „miękką i rozplývająca się w ustach”.

3.1.6. Prezentacje

Określa się szczegółowo następujące rodzaje prezentacji: ser w formie całych kręgów (...) lub klinów, bloków, kawałków prostokątnych lub porcji i kawałków, lub miniporcji, lub w formie sera tartego zamiast określenia „ser w formie kręgu”. Takie rodzaje prezentacji znajdują się w specyfikacji do *Label rouge n° 04–79*.

3.2. Dowód pochodzenia:

Określa się szczegółowo obowiązek identyfikowalności i procedury.

3.3. Metoda produkcji:

3.3.1. Żywnienie krów mlecznych

W specyfikacji dodaje się szczegółowe informacje dotyczące dozwolonej i niedozwolonej żywności, jak również obowiązek wypasu, co przyczynia się do wzmocnienia związku produktu z jego pochodzeniem.

3.3.2. Częstotliwość odbierania mleka

W następstwie przeprowadzonego doświadczenia, które wykazało, że nie ma to wpływu na szczególny charakter produktu, częstotliwość odbierania mleka została zmieniona: „odbieranie mleka co najmniej raz na dwa dni”.

3.3.3. Produkcja sera

Dodaje się środki regulujące różne operacje procesu produkcji (czas trwania, temperatura itp.) oraz wykorzystywane składniki (fermenty, podpuszczka) w celu zapewnienia lepszego monitorowania etapów przetwarzania serowarskiego i tradycyjnych metod.

3.3.4. Kryteria oceny sensorycznej

Dodaje się kryteria oceny sensorycznej różnych prezentacji sera w celu skontrolowania szczególnych cech charakterystycznych produktu.

3.4. Związek z obszarem geograficznym:

Rozdział „Związek z miejscem pochodzenia” został przeredagowany i podzielony na 3 części: szczególny charakter regionu wschodnio-centralnego, szczególny charakter francuskiego Emmentala pochodzącego z tego regionu oraz związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a właściwościami produktu.

3.5. Etykietowanie:

Rozdział „Etykietowanie” został uproszczony. Sprecyzowano, że oznaczenie „Emmental français est-central” i logo europejskie IGP (ChOG) są obowiązkowe w etykietowaniu serów przeznaczonych do sprzedaży dla konsumentów.

3.6. Wymogi krajowe:

W specyfikacji określono główne punkty będące przedmiotem kontroli, jak również stosowane w związku z tym metody oceny. Ta informacja nie znajduje się w jednolitym dokumencie.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„EMMENTAL FRANÇAIS EST-CENTRAL”

NR WE: FR-PGI-0117-0180-28.06.2011

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**

„Emmental français est-central”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.3. Sery

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

Ser z surowego mleka krowiego, prasowany, z masy gotowanej i posolonej, posiadający dziurki wielkości czereśni do orzecha włoskiego, o minimalnej zawartości tłuszczu wynoszącej 45 % w masie suchej, która musi wynosić co najmniej 62 g na 100 g sera. Masa serowa jest miękka i rozplwająca się ustach. Skórka jest twarda, sucha, o barwie żółtożółtej do jasnobrązowej. Ser dojrzewa przez co najmniej 12 tygodni, licząc od dnia wytworzenia do dnia wyjęcia z pomieszczenia służącego do dojrzewania.

Ser występuje w następującej formie:

— całe kręgi (60–130 kg – 0,70 m–1 m średnicy – minimalna wysokość brzegu kręgu: 14 cm), kliny (1/4 kręgu; 1/8 kręgu; ...), bloki, kawałki prostokątne lub

— porcje i kawałki lub

— miniporcje lub

— ser tarty.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

Mleko musi pochodzić z wyznaczonego obszaru geograficznego, gdyż cechy charakterystyczne łąk i miejscowa mikroflora stanowią ważny element szczególnego smaku tego sera. Mleko musi być surowe, aby zachować naturalną florę pierwotną.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

W żywieniu stad podstawą jest trawa i siano, a wypas jest obowiązkowy przez co najmniej 5 miesięcy w roku, tak aby zachować związek z pastwiskami wyznaczonego obszaru geograficznego. Wyklucza się stosowanie produktów sfermentowanych, aby uniknąć zanieczyszczenia bakteriami z tłuszczu maślanego, które mogłyby negatywnie wpłynąć na jakość sera.

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Produkcja mleka i sera oraz dojrzewanie odbywają się w wyznaczonym obszarze geograficznym w celu zachowania roli spełnianej przez miejscową mikroflorę w uzyskiwaniu szczególnych cech sera. Długie dojrzewanie nadaje serowi bardziej miękką konsystencję i wyraźniejszy, „owocowy” smak.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Oznaczenie „Emmental français est-central” i logo europejskie IGP (ChOG) są obowiązkowe w etykietowaniu serów przeznaczonych do sprzedaży dla konsumentów.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Wyznaczony obszar geograficzny składa się z następujących departamentów: l'Ain, la Côte d'Or, le Doubs, la Haute-Marne, la Haute-Saône, la Haute-Savoie, l'Isère, le Jura, le Rhône, la Saône-et-Loire, la Savoie, le Territoire de Belfort, les Vosges.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Wschodnio-centralny region Francji składa się z trzech masywów górskich (Wogezy, Jura i Alpy Północne). Trudne warunki geograficzne i klimatyczne w tym regionie sprzyjały od początku specjalizowaniu się w produkcji mleka krowiego, co pozwalało wykorzystać potencjał pastwisk, jeśli chodzi o trawę i siano, a w szczególności w przetwarzaniu mleka w ser w formie wielkich kręgów sprasowanej, gotowanej masy.

W średniowieczu technika wytwarzania sera w wielkich kręgach stanowiła metodę konserwowania podczas okresu zimowego obficia występującego mleka.

W miarę upływu czasu, ponieważ produkcja tego sera wymagała coraz większych ilości mleka (do 900 l mleka na krąg Emmentala), producenci zrzeszyli się w spółdzielniach, w których mleko było wspólnie wykorzystywane. Region „est-central” (wschodnio-centralny) jest regionem „fruitières”, czyli spółdzielni serowarskich.

Czynnik historyczny: z historycznego punktu widzenia, ze względu na oddalenie miejsc produkcji i surowy klimat zimą, cykle odbioru mleka są krótkie, co sprzyjało powstawaniu wielu zakładów serowarskich na całym terytorium tego regionu. Zakłady serowarskie stanowią integralną część dziedzictwa regionalnego, ze względu na ich ścisły związek z obszarem produkcji, oraz przyczyniają się do utrzymania działalności gospodarczej i społecznej w gminach rolnych wschodnio-centralnej Francji.

Czynniki klimatyczne: masywy górskie regionu wschodnio-centralnego charakteryzują się długimi surowymi zimami, gorącymi i stosunkowo suchymi latami oraz obfitymi opadami występującymi przez dużą część roku. Klimat taki sprzyja szczególnie produkcji trawy i siana o wysokiej jakości (wysokobiałkowej; o dużej zawartości kwasów tłuszczowych). Mleko pochodzące z użytków zielonych regionu wschodnio-centralnego odznacza się wyższą zawartością białka niż we wszystkich innych regionach Francji. Jest to najważniejsza cecha mleka, jeśli chodzi o jego zdolność do przetwarzania na sery.

Czynniki botaniczne i agronomiczne: łąki w regionie wschodnio-centralnej Francji charakteryzują się dużą różnorodnością botaniczną i bakteryjną. Różnorodność ta jest zachowana dzięki odpowiednim praktykom agronomicznym. Utrzymanie tradycyjnych cykli wypasu i sianokosów przyczynia się do zachowania różnorodności biologicznej łąk, ale również różnorodności bakteryjnej mleka.

5.2. *Specyfika produktu:*

„Emmental français est-central” wyróżnia się typem fermentacji propionowej, ograniczoną lipolizą i większą proteolizą niż w innych, poddawanych obróbce termicznej Emmentalach francuskich produkowanych poza regionem wschodnio-centralnym.

Brak fermentacji masłowej związany z jakością mleka oraz istnienie bardziej ograniczonej lipolizy wynikającej z warunków konserwacji zbieranego mleka stanowią elementy, które umożliwiają dłuższe dojrzewanie i lepszą konserwację produktu.

Jeśli chodzi o ogólne wartości smakowe, smak tego sera jest odbierany jako bardziej intensywny, a zwłaszcza bardziej owocowy niż smak poddawanych obróbce termicznej serów francuskich typu „Emmental” produkowanych poza regionem.

Proteoliza jest wyraźniejsza dzięki długiemu dojrzewaniu, co odpowiada tradycji tego regionu i decyduje o tym, że smak sera jest odbierany jako szczególnie charakterystyczny, a jego konsystencja jest bardziej gładka.

- 5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Szczególne jakością sera „Emmental français est-central” jest związana z żywieniem bydła mlecznego i obowiązkiem jego wypasu (co najmniej 5 miesięcy w roku), co tworzy ścisły związek tego sera z różnymi obszarami produkcji usytuowanymi w regionie wschodnio-centralnym. Zasadnicza część podstawowej paszy, którą są żywione krowy mleczne, pochodzi z regionu produkcji: jest to trawa w okresie letnim oraz – w okresie zimowym – siano suszone i zbierane zgodnie z tradycją i pochodzące z gospodarstwa. Związek z obszarem produkcji jest wzmocniony dzięki zakazowi stosowania paszy sfermentowanej (kiszonka, siano w belach) i paszy uzupełniającej na bazie roślin o silnym aromacie (rośliny kapustne itp.), z których niektóre mogą powodować fermentację masłową i kwasowość mleka, a co za tym idzie sera; a inne, ze względu na swój aromat i zapach, mogą być nieprzyjemne smakowo dla konsumenta. Zgodnie z tradycją taka ostrożność ma zasadnicze znaczenie jeśli chodzi o możliwość długiego dojrzewania w piwnicy (co najmniej 12 tygodni w porównaniu z 6 tygodniami dla standardowego francuskiego Emmentala).

Flora łąkowa, a w szczególności mikroflora mleka, mają wpływ na cechy organoleptyczne sera „Emmental français est-central”, gdyż jest ono obowiązkowo produkowane z surowego mleka.

Szczególne umiejętności umożliwiające uzyskanie sera „Emmental français est-central” polegają na prowadzeniu długiego dojrzewania (co najmniej 12 tygodni) zgodnie z regionalną tradycją. Trwające 12 tygodni dojrzewanie oraz właściwości wykorzystywanego mleka to główne czynniki wpływające na zespół cech sera „Emmental français est-central”, takie jak: prezentacja w formie kęgu; skórka: czysta, naturalna, mocna, gładka, sucha, pozbawiona uszkodzeń, plamek i zrostów, o barwie jasnożółtej; kształt mniej lub bardziej wypukły, w zależności od przeznaczenia handlowego produktu; masa serowa o jednolitej barwie, delikatna, miękka, o charakterystycznym zdecydowanym, owocowym smaku.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPEmmentalFrancaisEstCentralV2.pdf>
