

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych
(2013/C 159/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„CHAOURCE”

NR WE: FR-PDO-0217-0940-24.01.2012

ChOG () ChNP (X)

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 (określić jakie)

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

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

- 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. Zmiana pkt 2 „Opis produktu”

- Surowiec: obowiązek przetwarzania mleka pełnego, którego składu nie zmieniono, aby zapobiec dodawaniu lub usuwaniu tłuszczu lub białek.
- Zmniejszono poziom tłuszczu w produkcie w celu uniknięcia nietradycyjnego nadmiaru tłuszczu.
- Flora bakteryjna na powierzchni: szczegółowe informacje dotyczące przewagi *Penicillium candidum* i obecności *Geotrichum*.
- Dodano opis właściwości organoleptycznych.
- Wielkość serów: określono obie wielkości i poddano je kontroli przy pomocy możliwych do skontrolowania wartości docelowych.

3.2. Zmiana pkt 4 „Dowód pochodzenia”

Uwzględniając zmiany krajowych przepisów ustawowych i wykonawczych, ujednolicono nagłówek „Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego”; obejmuje on w szczególności obowiązki w zakresie deklaracji i prowadzenia rejestrów dotyczących identyfikowalności produktu i monitorowania warunków produkcji.

Dodano informacje pozwalające na lepsze identyfikowanie mleka i serów w celu zagwarantowania pochodzenia produktów objętych nazwą pochodzenia. Kontrolę specyfikacji nazwy pochodzenia organizuje się na podstawie planu kontroli opracowanego przez organ kontrolny.

Ponadto w części tej dodano i uzupełniono szereg postanowień dotyczących rejestrów i deklaracji umożliwiających zapewnienie identyfikowalności serów.

3.3. Zmiana pkt 5 „Metoda produkcji”

Produkcja mleka: część tę zmieniono, aby podkreślić związek z obszarem produkcji przez pochodzenie zwierząt i ich żywienie. Chodzi o minimalną liczbę 80 % zwierząt urodzonych na wyznaczonym obszarze geograficznym i o określenie zasad definiujących samowystarczalność żywnościową na tym obszarze. Zasady te dotyczą również zarządzania użytkami zielonymi i rolą zielonki w dawce pokarmowej (poprzez określenie minimalnego wypasu w przypadku jałówek i zwierząt karmiących), jak również wymogów dotyczących pasz i dodatków.

Produkcja sera: kontrolowanie różnych etapów produkcji przy pomocy możliwych do skontrolowania wartości docelowych (temperatura i czas dojrzewania, koagulacji, odsączania, suszenia i dojrzewania, określenie pH przy formowaniu i koagulacji).

3.4. Zmiana pkt 8 „Etykietowanie”

W celu objęcia kontrolą etykietowania produktu oraz zwiększenia jego czytelności dla konsumenta zaproponowano pewne reguły w tym zakresie (stosowanie symbolu ChNP UE i logo grupy itd.).

3.5. Zmiana pkt 9 „Wymogi krajowe”

Na końcu specyfikacji umieszczono tabelę zawierającą podstawowe punkty kontroli.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽³⁾

„CHAOURCE”

NR WE: FR-PDO-0217-0940-24.01.2012

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Chaource”

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 „Chaource”, miękki ser o poroście pleśniowym z przewagą bakterii kwasu mlekowego produkuje się wyłącznie z pełnego mleka krowiego, do którego nie dodano ani z którego nie usunięto tłuszczów ani białek.

Jego solona masa zawiera co najmniej 40 % masy suchej i co najmniej 48 % tłuszczu w suchym ekstrakcie.

Jego skórkę musi w większości pokrywać biała pleśń *Penicillium candidum*. Dopuszcza się występowanie marmurkowej lub chropowatej powierzchni spowodowanej obecnością *Geotrichum*.

Uwalnia on lekki, grzybowy zapach i może rozwijać aromaty owocowe, w tym aromat orzecha laskowego, i lekki smak świeżych grzybów.

Ma cylindryczny kształt o gładkich powierzchniach. Produkuje się go w dwóch wielkościach:

— duży krąg, którego masa wynosi 450–700 g po minimalnym okresie dojrzewania, charakteryzujący się wewnętrzną średnicą formy wynoszącą 110–115 mm,

— mały krąg, którego masa wynosi 250–380 g po minimalnym okresie dojrzewania, charakteryzujący się wewnętrzną średnicą formy wynoszącą 85–90 mm.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Do produkcji „Chaource” wykorzystuje się pełne mleko krowie, do którego nie dodano ani z którego nie usunięto tłuszczów lub białek, oprócz tłuszczów lub białek zawartych w pożywce hodowlanej kultur starterowych w ilości nie większej niż 3 %. Mleko należy odbierać, przechowywać i przetwarzać niezależnie od innych rodzajów mleka przez stworzenie całkowitej autonomii cykli odbioru i zakładów przetwórstwa lub w jednej lokalizacji przez oddzielenie mleka i produktów przetworzonych od odbioru mleka do dojrzewania serów.

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

Średnio w ujęciu rocznym udział paszy produkowanej w gospodarstwie stanowi co najmniej 75 % masy suchej w całkowitej dawce pokarmowej bydła mlecznego. Ponadto średnio w ujęciu rocznym udział paszy pochodzącej z obszaru geograficznego produkcji „Chaource” stanowi co najmniej 85 % masy suchej w całkowitej dawce pokarmowej bydła mlecznego.

⁽³⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Krowy mleczne mają dostęp do użytków zielonych przez co najmniej 5 miesięcy w ciągu roku. W tym okresie na jedną krowę mleczną przypada obszar użytków zielonych o minimalnej powierzchni 20 arów. Jeżeli chodzi o podawanie paszy zielonej uzupełniającej wypas, powierzchnie przeznaczone do tego celu nie mogą przekraczać 10 arów na jedną krowę mleczną.

Zawartość zielonki w paszy krów mlecznych ustalono na co najmniej 30 % masy suchej pasz objętościowych. Zawartość zielonki w paszy jałówek, liczoną niezależnie od zawartości zielonki w paszy krów mlecznych, ustalono na co najmniej 30 % masy suchej pasz objętościowych. Wymogi te mają zastosowanie w każdej chwili przez cały rok.

Średnio w ujęciu rocznym udział dodatków paszowych w paszy krów mlecznych wynosi poniżej 27 % masy suchej całkowitej dawki pokarmowej.

Całkowitą dawkę pokarmową krów mlecznych określono jako sumę podawanych pasz objętościowych i dodatków.

W specyfikacji przewidziano pozytywny wykaz pasz i pasz treściwych.

Po odsadzeniu i przed pierwszą laktacją jałówek muszą spędzić obowiązkowy okres wypasu trwający co najmniej 4 miesiące na obszarze geograficznym produkcji.

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

Produkcja mleka, wytwarzanie, jak również dojrzewanie sera muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Etykieta musi zawierać nazwę pochodzenia, jak również symbol ChNP Unii Europejskiej.

Zabrania się zamieszczania jakichkolwiek określeń lub innych nazw towarzyszących wspomnianej nazwie pochodzenia na etykiecie, w reklamach, na fakturach lub w dokumentach handlowych. Zakaz ten nie dotyczy:

- marek własnych,
- napisów „artisanal” („rzemieślniczy”) lub „fabrication artisanale” („produkcja rzemieślnicza”) zarezerwowanych jedynie dla rzemieślników przetwórców uznanych w przepisach dotyczących rzemiosła,
- napisów „affiné par” („dojrzewanie przeprowadzone w”) lub „affineur” („dojrzewalnia”) lub każdego innego napisu odnoszącego się do dojrzewania produktu,
- logo Syndicat de Défense du Fromage de Chaource (stowarzyszenie ochrony sera z Chaource).

Ponadto na etykiecie musi znajdować się nazwa i pełny adres ostatniego upoważnionego podmiotu, mianowicie dojrzewalni, w przypadku nazwy pochodzenia „Chaource”.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji odpowiada bardzo ograniczonemu obszarowi geograficznemu położonemu na granicy departamentów Aube i Yonne i obejmującemu naturalnie podmokły region Szampanii z gminą Chaource w centrum.

Departament Aube

Całe kantony: Aix-en-Othe, Bar-sur-Seine, Bouilly, Chaource, Ervy-le-Châtel, Mussy-sur-Seine, Les Riceys et Troyes (7 kantonów).

Departament Yonne

Całe kantony: Ancy-le-Franc, Crusy-le-Châtel, Flogny-la-Chapelle, Tonnerre.

Całe gminy: Bagneaux, Boeurs-en-Othe, Cérilly, Chigy, les Clérimois, Coulours, Flacy, Foissy-sur-Vanne, Fontaine-la-Gaillarde, Fournaudin, Maillot, Malay-le-Grand, Malay-le-petit, Noé, Saint-Clément, Saligny, Sens, les Sièges, Theil-sur-Vanne, Vareilles, Vaudeurs, Villeneuve-l'Archevêque, Villiers-Louis, Voisines.

Część gmin: Arces-Dilo (część znajdująca się na północ od drogi krajowej nr 5), Cerisiers (część znajdująca się na północ od drogi krajowej nr 5), Lailly (część znajdująca się na południe od drogi departamentalnej nr 28), La Postolle (część znajdująca się na południe od drogi departamentalnej nr 28), Soucy (część znajdująca się na południe od drogi krajowej nr 439), Thorigny-sur-Oreuse (część znajdująca się na południe od drogi departamentalnej nr 28), Vaumort (część znajdująca się na północ od drogi krajowej nr 5).

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

A. Czynniki naturalne

Obszar chronionej nazwy pochodzenia określono, wychodząc od obszaru produkcji Chaourçois i podobnych sąsiadujących obszarów. Obszar ten obejmuje naturalny region podmokłej Szampanii z gminą Chaource w centrum. Jego granice wyznaczają na północy las Aumont i Sekwana; na południu las Maulnes i Armançon; na zachodzie wapienny płaskowyż Pays d'Othe; na wschodzie bieg rzeki Sarce.

Obszar ten charakteryzuje się nieprzepuszczalnym podglebiem, składającym się głównie z wapienia i gliny. Teren przecina wiele cieków wodnych i znajduje się na nim wiele źródeł.

Ten mały region jest szczególnie odizolowany przez las znajdujący się między dwoma dużymi szlakami komunikacyjnymi:

— Troyes-Saint-Florentin,

— doliną Sekwany.

Na wapiennych glebach tego obszaru najczęściej występują trwałe użytki zielone. Gleby te są stale wilgotne, co sprzyja rozwojowi zielonki, pozostają jednak niewykorzystane i nie nadają się do upraw. Na niektórych obszarach, takich jak wilgotne doliny, ich wykorzystanie pod użytki zielone na początku sezonu jest często opóźnione, co przekłada się na utratę przez zielonkę wartości odżywczych i zubożenie mleka (*Procès Verbal de l'Assemblée Générale du Contrôle Laitier (Protokół zgromadzenia ogólnego ds. kontroli mlecznej)* z dnia 23 stycznia 1937 r.).

W związku z różnorodnością gleb na tym obszarze, a zatem z ich różnorodnym wykorzystaniem, rozpowszechniły się tam uprawy mieszane i chów. Produkcja sera „Chaource” poprzez swój związek z działalnością hodowlaną umożliwiła i umożliwia jeszcze obecnie utrzymanie tradycyjnej działalności rolniczej na tym obszarze, który cechuje się surowym klimatem kontynentalnym.

B. Czynniki ludzkie

Jeżeli chodzi o umiejscowienie sera w regionie, w średniowieczu było ono ściśle związane z obecnością licznych opactw i komturii. Mnisi jako jedyni dysponowali bowiem łąkami i lasami niezbędnymi do żywienia zwierząt gospodarskich i do produkcji mleka i sera. Ponieważ większość z nich odmawiała spożywania mięsa, zastępowali je często serem, pozwalając tym samym na rozwój chowu i przekazywanie technik przetwórstwa sera.

Kobiety z tego regionu przejęły wspomniane umiejętności w XVII i XVIII wieku, aby produkować sery przeznaczone wyłącznie na potrzeby spożycia rodzinnego. Produkcja sera musiała harmonizować z licznymi codziennymi obowiązkami, które pozostawiały im niewiele czasu. Dojenie odbywało się rano lub wieczorem, a następnie pozostawiano mleko do naturalnego ścięcia przed zabraniem go na koniec dnia lub nazajutrz rano. Ser produkowano z mleka tłustego, czyli z mleka nieodtłuszczonego (bez oddzielania śmietany). Ponieważ skrzep mleczny można odsącać powoli bez szczególnego nadzoru, proces ten był szczególnie dobrze przystosowany do rytmu pracy kobiet w gospodarstwach.

To właśnie ten system produkcji nadał serowi mleczny charakter i wyznaczył najważniejsze etapy produkcji (czas koagulacji, samoistne i powolne odsącanie).

Sery spożywano na różne sposoby, jako świeże lub suche, przy czym sery świeże wybierano na ogół latem ze względu na świeżość, ale również ze względów praktycznych. Dojrzewanie różniło się w zależności od trudności z przechowywaniem związanych najczęściej z temperaturą: gdy warunki były niekorzystne, sery spożywano w stanie świeżym, aby uniknąć ich psucia, a gdy warunki na to pozwalały, można było je przechowywać do dwóch miesięcy. Te zwyczaje żywieniowe przetrwały do dnia dzisiejszego i doprowadziły do stworzenia dwóch wielkości sera podlegających zmianom w nieco inny sposób.

Sery, których nie spożywano w gospodarstwie, sprzedawano na targach. Na ślady takiej sprzedaży można natrafić od 1829 r. (październik 1929 r., *Tableau des foires existantes dans le département de l'Aube* (Wykaz targów odbywających się w departamencie Aube)). W większości przypadków sery odbierali sprzedawcy sera, którzy odsprzedawali go na targach lokalnych, lecz także na głównych rynkach francuskich: Paryż, Lyon, Dijon, Tuluza, Reims, Metz, Douai, Clermont-Ferrand, Annecy i Lons-le-Saunier.

Wraz z rozwojem rolnictwa w XIX i XX wieku poprawiła się wydajność mleczna, pozwalając tym samym na wzrost produkcji mleka. Rozwija się sprzedaż na targach. Produkcja serów i ich sprzedaż wiąże się jednak z ograniczeniami i gospodynie wolały dostarczać mleko do mleczarni, które wówczas powstawały. Wobec niedostatku serów produkowanych w gospodarstwach sprzedawcy sera zajęli się również jego produkcją. Na początku lat 60. XX wieku przedsiębiorcy produkujący sery zastąpili ostatecznie gospodynie produkujące sery w gospodarstwach.

Proces produkcji i stosowany surowiec zawsze pozwalały producentom uzyskać większą marżę w porównaniu z serami suchymi i mniejszymi serami z mleka częściowo odtłuszczonego (ze zdjętą śmietaną) produkowanymi w okolicach.

5.2. Specyfika produktu

A. Szczegółne cechy charakterystyczne produktu

„Chaource” produkuje się wyłącznie z pełnego mleka krowiego.

Jego solona na sucho masa jest aksamitna, sprężysta i jednocześnie dość twarda. Charakteryzuje się dojrzewaniem dośrodkowym wydobywającym z czasem kontrast między jego kremową warstwą zewnętrzną oraz delikatną i lekko ziarnistą strukturą wnętrza.

Jego skórkę pokrywa w przeważającym stopniu biała pleśń *Penicillium candidum*.

Uwalnia on lekki grzybowy zapach i może rozwijać aromaty owocowe, w tym aromat orzecha laskowego, i lekki smak świeżych grzybów.

Jest to jedyny ser krowi produkowany z mleka z porostem pleśniowym mający wysoki cylindryczny kształt o gładkiej powierzchni. Kształt ten wiąże się w szczególności ze stosowaniem form o wysokości znacznie przekraczającej szerokość, w których można umieścić dużą ilość skrzepu, co sprzyja jego samoistnemu odsączeniu przez zwykłe działanie siły ciężenia, a zatem bez żadnej zewnętrznej ingerencji.

B. Wczesniejsze używanie nazwy i renoma

Tradycja ustna sięga początków XIX wieku. W tych czasach gospodynie z Chaourçois produkowały z mleka swoich krów ser już wtedy nazywany „serem z Chaource”.

Dr Pourriau w swojej publikacji *La Laiterie* (Mleczarstwo) z 1872 r., a następnie Huguier-Truelle w *Le Petit Guide de la fermière de l'Aube* (Mały przewodnik dla gospodyń wiejskich z Aube) z 1883 r. opisują już dokładnie sery „Chaource” i główne zasady ich produkcji.

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

Obszar geograficzny określono wychodząc od tradycyjnego obszaru produkcji sera „Chaource” i hodowli bydła mlecznego.

Naprzemienne występowanie gleb wapiennych i gliniastych doprowadziło do powstania gospodarstw zajmujących się uprawami mieszanymi i chowem, w których niektóre obszary znajdujące się na glebach gliniastych i w dolinach zalewowych cieków wodnych ukierunkowano na produkcję zielonki.

Na praktyki w zakresie hodowli wpływają bezpośrednio charakter klimatu i gleb występujących na tym obszarze oraz jego lokalizacja geograficzna. Jego umiejscowienie, na skrzyżowaniu wielu obszarów występowania ras bydła, spowodowało brak zainteresowania innymi rasami krów na korzyść zwierząt miejscowych. Samowystarczalność gospodarstw, mająca na celu jak najlepsze wykorzystywanie zasobów lokalnych, doprowadziła do preferowania pasz (pasze i dodatki) produkowanych w gospodarstwie lub na pobliskim obszarze (co najmniej 75 % paszy pochodzi z gospodarstwa, a 85 % z obszaru). W konsekwencji zielonka uzyskała niemałe znaczenie w żywieniu zwierząt, zarówno w postaci wypasu na użytkach zielonych (ponad 20 arów na jedną krowę przez co najmniej 5 miesięcy) lub w postaci paszy przechowywanej (ponad 30 % masy suchej użytkowej pasz). Ponieważ zielonka pochodzi często z zalewowych naturalnych użytków zielonych, jej jakość nie wystarczy do produkcji mleka nadającego się do przetwarzania serowarskiego, stąd konieczność uzupełniania jej innymi paszami dostarczającymi energii i dodatkami.

Niska wartość odżywcza mleka, a także w szczególności dostosowanie gospodyń wiejskich do wymogów związanych z pracą doprowadziły je w naturalny sposób do nastawienia się na produkcję serów z mleka pełnego (stąd sery z minimum 48 % tłuszczu w masie suchej). Ponieważ prace rolne były liczne i zróżnicowane, mogły one poświęcić niewiele czasu na produkcję serów. Potrzebowały zatem systemu podporządkowanego rytmowi życia i wymagającego nieznacznego nadzoru. Dlatego właśnie etapy produkcji są tak długie i uproszczone (koagulacja trwająca co najmniej 12 godzin, samoistne i powolne odsączanie). Dojrzewanie było również uzależnione od rytmu życia: sery spożywano na ogół w stanie świeżym, ze względu na ich odświeżający mleczny smak i z oczywistych względów związanych z przechowywaniem, oraz w stanie bardziej dojrzałym, jeżeli pozwalały na to warunki. Omawiane zwyczaje żywieniowe przetrwały i doprowadziły do powstania dwóch typów produktów o podobnym okresie dojrzewania: małych, dojrzałych serów i większych serów, lekko pleśniowych, o wyraźniejszym posmaku mleka.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽⁴⁾)

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

⁽⁴⁾ Porównaj: przypis 3.