

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

(2016/C 47/09)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„SOUMAINTRAIN”

Nr UE: FR-PGI-0005-01298 – 29.12.2014

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa

„Soumaintrain”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.3. Sery

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Soumaintrain” jest miękkim serem maziowym z przewagą bakterii kwasu mlekowego produkowanym wyłącznie z pełnego mleka krowiego. Po 21 dniach dojrzewania „Soumaintrain” charakteryzuje się:

- skórką o barwie od kości słoniowej wpadającej w żółtą po barwę ochry, lekko wilgotną, niekiedy pomarszczoną, ewentualnie ze śladami kratki. Toleruje się lekki meszek pleśni na powierzchni,
- miękką, gładką i lekko ziarnistą masą o barwie kości słoniowej. Na tym etapie w masie pod skórką musi obojętnie zachodzić proteoliza. Zawartość masy suchej w masie sera wynosi co najmniej 40 %, zawartość tłuszczu co najmniej 48 % w suchym ekstrakcie,
- zapachem zwierzęcym lub roślinnym,
- mlecznym smakiem, który nadaje serowi akcent kwasowy, połączonym z odczuciem „szlachetnej” goryczy pochodzącej ze związków powstałych podczas proteolizy i niepozostawiającej nieprzyjemnego posmaku. Nuty „zwierzęce” i, w zależności od pory roku, aromaty „roślinne”, takie jak grzyby, próchnica, siano lub słoma, rozwijają się w trakcie dojrzewania. Aromaty długo utrzymują się w ustach.

„Soumaintrain” ma kształt spłaszczonego walca o średnicy 90–130 milimetrów i o masie 180–600 gramów.

Wysokość serów jest proporcjonalna do ich średnicy i wynosi 25–35 % średnicy.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Zawartość roślin pastewnych w paszy krów mlecznych lub po zakończeniu laktacji pochodzących z obszaru geograficznego, obliczona na podstawie masy suchej w roślinach pastewnych, ustalono na co najmniej 75 %.

Zawartość zielonki w paszy krów mlecznych ustalono na co najmniej 30 % masy suchej pasz objętościowych w ujęciu rocznym.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Na jedną krowę mleczną przypada obszar użytków zielonych o powierzchni 12 arów. Wypas krów mlecznych odbywa się przez co najmniej pięć miesięcy od momentu faktycznego rozpoczęcia przez nie okresu wypasu. Dozwolone jest stosowanie dodatku w formie paszy zielonej.

Średnio w ujęciu rocznym udział dodatków paszowych w żywieniu krów mlecznych, wykorzystywanych do produkcji lub po zakończeniu laktacji, wynosi poniżej 30 % masy suchej w całkowitej dawce pokarmowej.

Postanowienia te mają na celu zagwarantowanie stosowania w żywieniu zielonki, która przyczynia się do rozwoju aromatów typowych dla „Soumaintrain” podczas dojrzewania sera.

Mleko przeznaczone do produkcji sera „Soumaintrain” jest pełnym mlekiem krowim, odebrany w ciągu maksymalnie 48 godzin od pierwszego dojenia, do którego nie dodano ani z którego nie usunięto tłuszczów lub białek. Zagęszczanie mleka poprzez częściową eliminację części wodnistej przed koagulacją jest zabronione.

Mleko przeznaczone do produkcji sera „Soumaintrain” produkuje się na obszarze geograficznym. Obszar ten pokrywa bardzo gęsta sieć hydrologiczna, w związku z czym tworzą go przede wszystkim wilgotne doliny o glebach łatwo ulegających zalaniu, sprzyjające rozwojowi zielonki, między innymi dzięki deszczowemu klimatowi i gliniastym glebom. Zielonka, spożywana przez krowy mleczne na pastwiskach przez co najmniej 5 miesięcy w roku, ma wpływ na uzyskiwanie przez „Soumaintrain” jego właściwości, w szczególności specyficznych aromatów „roślinnych”, które, w zależności od pór roku, rozwijają się przez cały okres dojrzewania.

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

Produkcja mleka i jego przetwarzanie oraz dojrzewanie serów muszą odbywać się na obszarze geograficznym.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Oprócz obowiązkowych informacji przewidzianych w przepisach na etykiecie każdego sera znajduje się:

— nazwa „Soumaintrain”,

— określenie zakładu produkcyjnego.

4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji „Soumaintrain” odpowiada obszarowi obejmującemu następujące jednostki administracyjne:

Departament Aube:

Gminy: Clérey, Fresnoy-le-Château, Montreuil-sur-Barse.

Kantony: Bar-sur-Seine, Chaource, Ervy-le-Châtel; z wyjątkiem następujących gmin: Balnot-la-Grange, Bar-sur-Seine, Bourguignons, Buxeuil, Chaserey, Coussegrey, Eaux-Puiseaux, Étourvy, Jully-sur-Sarce, Maisons-lès-Chaource, Merrey-sur-Arce, Pargues, Villemorien, Ville-sur-Arce, Villiers-le-Bois, Villiers-sous-Praslin, Vosnon, Vougrey.

Departament Côte-d'Or:

Gminy: Bard-lès-Époisses, Blancey, Brochon, Chailly-sur-Armançon, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Corrombles, Curley, Éguilly, Époisses, Genay, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Jeux-lès-Bard, Lantilly, Martrois, Massingy-lès-Semur, Millery, Mont-Saint-Jean, Morey-Saint-Denis, Nuits-Saint-Georges, Quemigny-Poisot, Saint-Philibert, Semezanges, Semur-en-Auxois, Torcy-et-Poulligny, Trouhaut, Turcey, Vic-de-Chassenay, Villars-et-Villenotte, Villotte-Saint-Seine.

Kantony: Sombornon, Montbard, Venarey-les-Laumes, Vitteaux; z wyjątkiem następujących gmin: Ancy, Arcey, Baulme-la-Roche, Blaisy-Haut, Bussy-le-Grand, Charny, Corpoyer-la-Chapelle, Fain-lès-Moutiers, Frôlois, Lucenay-le-Duc, Mâlain, Montoillot, Moutiers-Saint-Jean, Prâlon, Sainte-Marie-sur-Ouche, Saint-Jean-de-Boeuf, Saint-Thibault, Saint-Victor-sur-Ouche, Savigny-sous-Mâlain, Source-Seine, Touillon.

Departament Yonne:

Gminy: Auxerre, Bleigny-le-Carreau, Briennon-sur-Armançon, Chevannes, Esnon, Mercy, Monéteau, Venoy.

Kantony: Ligny-le-Châtel, Saint-Florentin, Seignelay, Auxerre-Sud-Ouest, Migennes, Auxerre-Nord, Ancy-le-Franc, Cruzy-le-Châtel, Flogny-la-Chapelle, Tonnerre; z wyjątkiem następujących gmin: Béru, La Chapelle-Vaupelteigne, Collan, Épineuil, Fleys, Maligny, Molosmes, Villy, Viviers.

5. Związek z obszarem geograficznym

Obszar geograficzny jest równinnym obszarem użytków zielonych wokół wilgotnych dolin (Armançe i Armançon, Yonne i Serein, Sekwana w części przepływającej przez Champagne Humide, Brenne, Oze i Ozerain). Charakteryzuje się on czynnikami naturalnymi sprzyjającymi utrzymaniu gospodarstw mleczarskich na terenach hodowli nieprzystosowanych do pozostałych rodzajów działalności rolniczej.

Pod względem geologicznym gleby, należące różnych rodzajów, wśród których przeważają jednak gleby gliniaste, są miękkie i nieprzepuszczalne, toteż najczęściej znajdują się na nich trwałe użytki zielone niedostępne dla maszyn.

Pod względem hydrologicznym i hydrograficznym obszar geograficzny pokryty jest bardzo gęstą siecią znajdującą się na miękkich i nieprzepuszczalnych skałach, która przyczynia się do niezbyt pofałdowanej topografii i płaskiego ukształtowanie terenu, jak również łatwego zalewania gruntów od jesieni do wiosny.

Pod względem klimatycznym wyznaczony obszar charakteryzuje się klimatem oceanicznym lekko zaostrzonym wskutek oddziaływania klimatu kontynentalnego z raczej niskimi temperaturami, których średnia roczna tylko nieznacznie przekracza 10 °C, oraz regularnymi opadami w przedziale 700–800 milimetrów bez wyraźnej suszy letniej.

Historyczną kolebkę sera „Soumaintrain”, położoną na północnych krańcach Burgundii, na granicy departamentu Aube, cechują umiejętności w zakresie produkcji miękkich serów maziowych z przewagą bakterii kwasu mlekowego, które sięgają średniowiecza.

Pierwsze ślady produkcji dojrzałego sera na tych terenach można znaleźć już w XII wieku według informacji Henriego Auclerc (1887–1968), proboszcza z Vergigny, który wskazuje na związek między produkcją serów i historią opactwa Pontigny utworzonego w 1117 r.: „cysterscy mnisi pobierali opłatę dzierżawną w postaci dojrzałego sera”.

Ser „Soumaintrain” i jego wielowiekową metodę produkcji opisywano wielokrotnie w literaturze XIX wieku. Louis-Eugène Bérillon na przykład przytacza w publikacji „La Bonne Ménagère Agricole” („Dobra gospodyni rolna”) (Auxerre, wydanie dziesiąte, 1889), opis procesów produkcyjnych sporządzony przez emerytowanego nauczyciela M. Couturot: „Tuż po wyciśnięciu mleka z krowiego wymiona [...] zaprawia się je podpuszczką, [...] kiedy mleko zaprawione podpuszczką zetnie się, napęlnia się nim rynny (cylindry bez dna i bez pokrywy) na małych wiklinowych siatkach, [...] kiedy ser obeschnie, odwraca się go dwa razy dziennie przez dwa dni, [...] kiedy stwardnieje, wyjmuje się go z rynien, soli z dwóch stron, a następnie płucze się go codziennie czystą, świeżą wodą aż uzyska na zewnątrz piękną żółtą barwę”.

Poprawa szlaków komunikacyjnych w XIX wieku, sprzyjająca specjalizacji rolnej i rozwojowi hodowli, pozwoliła również rozwinąć wprowadzanie serów do obrotu. Od pierwszej połowy XX wieku historyczny obszar produkcji sera „Soumaintrain” mieści się na bardziej rozległym obszarze produkcji miękkich serów, o czym świadczy „La France Fromagère” („Francja serowarska”) Claire Delfosse opublikowana w 1993 r.

Mleczny charakter tych miękkich serów z tego obszaru, a także ich specyficzne dojrzewanie oparte na płukaniu skórki potwierdzono również w poświęconym Burgundii tomie „L'inventaire du patrimoine culinaire de France” („Spis francuskiego dziedzictwa kulinarnego”, wydanie z 1993 r.).

Produkcja sera „Soumaintrain” wyszła poza swoją historyczną kolebkę i została podzielona między rolników produkujących sery w gospodarstwach i mleczarnie. „Soumaintrain” korzysta tym samym z technicznych osiągnięć mleczarni, które doskonale opanowały produkcję miękkich serów maziowych ze skrzepu mlecznego, jak również z rozwoju handlowego, którego zapewnienie jest dzięki nim możliwe.

Oprócz jakości jego aromatów specyfika „Soumaintrain” wynika z jego miękkiej, gładkiej i lekko ziarnistej masy o barwie kości słoniowej, jak również z jego maziowej, lekko wilgotnej skórki o barwie od kości słoniowej wpadającej w żółtą po barwę ochry.

Specyfika produkcji sera ze skrzepu mlecznego polega na tym, że zachowuje on, nawet w postaci dojrzałej, charakterystyczny i bardzo wyraźny mleczny zapach i smak.

Związek sera „Soumaintrain” z obszarem geograficznym opiera się na jego określonej jakości i na jego renomie.

Na użytkach zielonych w wilgotnych dolinach występuje wilgotny klimat i gliniaste gleby sprzyjające rozwojowi zielonki. Inne obszary w większym stopniu sprzyjają uprawie zbóż, które stanowią również jeden ze składników paszy. Warunki naturalne obszaru geograficznego umożliwiają zatem produkcję zróżnicowanej paszy dostosowanej do potrzeb krowy mlecznej.

Stosowanie w żywieniu zielonki, w szczególności spożywanej przez krowy na pastwiskach przez co najmniej 5 miesięcy w roku, przyczynia się do rozwijania aromatów typowych dla „Soumaintrain” podczas dojrzewania sera. W serze „Soumaintrain” rozwija się zatem intensywny i trwały aromat typu „zwierzęcego”, który modyfikują nieznacznie aromaty roślinne, takie jak grzyby, próchnica, siano lub słoma, w zależności od pory roku.

Obszar geograficzny, tradycyjnie sprzyjający tworzeniu i utrzymaniu gospodarstw ukierunkowanych na hodowlę bydła mlecznego lub polikulturę z chowem, pozwolił uczynić z „Soumaintrain” ser o tradycji lokalnej.

Szczególne techniki dojrzewania związane z maziową skórą jest bardzo dobrze dostosowana do warunków klimatycznych obszaru geograficznego. W trakcie dojrzewania, odbywającego się tradycyjnie na świeżym powietrzu, wilgotność powietrza mogła prowadzić do rozwoju niepożądanego flory bakteryjnej na powierzchni. Płukanie serów pozwalało ją usunąć. Ta technika, która przetrwała i która decyduje o specyfice sera „Soumaintrain”, wyjaśnia wilgotność jego skórki i barwę od kości słoniowej do żółtej, jaśniejszą niż w przypadku serów z sąsiedztwa z powodu regularnego usuwania flory bakteryjnej na powierzchni, która w związku z tym barwi ser tylko nieznacznie. Płukanie skórki, obecnie przeprowadzane co najmniej czterokrotnie podczas etapu dojrzewania, pozwala również ograniczyć działanie proteolityczne flory bakteryjnej na powierzchni.

Powstawanie kwasowości spowodowanej koagulacją mleka i odstępy między tymi płukaniami pozwalają jednak na pewną proteolizę masy pod skórą, która nie dociera do środka sera, oraz na powolne dojrzewanie dośrodkowe pod wpływem flory bakteryjnej na powierzchni, co nadaje serowi „Soumaintrain” jego intensywne aromaty i charakterystyczny posmak lekkiej szlachetnej goryczy. Samoistne odsączenie, suszenie i solenie na sucho są podstawowymi elementami tej technologii.

Ponadto masa sera „Soumaintrain” zachowuje delikatność dzięki starannemu wykonywaniu wszystkich czynności przy produkcji w trakcie całego procesu jego wytwarzania. P. Larue (inżynier agronom, autor „Le fromage Soumaintrain et la vallée de l'Armance” [„Ser Soumaintrain i dolina Armance”] z 1911 r.) nazwał „Soumaintrain” „niezbyt demokratycznym serem” ze względu na dbałość i bardzo liczne zabiegi, których wymaga.

„Soumaintrain” cieszy się wielowiekową renomą potwierdzoną w publikacji „La bonne Ménagère Agricole” Louisa-Eugéne'a Bérillon (Auxerre, wydanie dziesiąte, 1889), w której sery „Soumaintrain” opisano jako „najlepsze sery w regionie”.

Ta renoma utrzymała się w skali lokalnej i rozwinęła się dzięki ciągłości stosowania tej nazwy od XIX wieku przez producentów rolnych i dojrzewalnie wprowadzające produkt do obrotu na pobliskich rynkach konsumenckich oraz promocji nazwy obok znanych nazw innych serów z tego samego sektora produkcji. W „Guide du fromage” (Przewodnik po serach) Androuet, paryskiego mistrza serowara i właściciela dojrzewalni od 1909 r. (wydawnictwo Stock, 1971), w wersji francuskiej i angielskiej, „Soumaintrain” opisuje się jako „znakomity mały ser, którego konsumpcja ma charakter lokalny i ograniczony”. Od 1984 r. w historycznej kolebce produkcji „Soumaintrain” co roku w październiku organizuje się przegląd serów „Soumaintrain” i foie gras.

„Soumaintrain” opisano w wydaniu „L'inventaire du patrimoine culinaire français” poświęconemu Burgundii (wydawnictwo Albin Michel/CNAC, 1993).

Wielu restauratorów proponuje „Soumaintrain” na tzw. desce serów regionalnych lub włącza go do przepisów kulinarnych zawierających ser, czego dowodzą przepisy przygotowane przez „Amicale des cuisiniers de Côte d'Or” (stowarzyszenie kucharzy z Côte d'Or) w 2012 r. Utrwaloną specyfikę „Soumaintrain” promuje się również w krajowych czasopismach branżowych, o czym świadczą artykuły opublikowane w latach 2013–2015 w „Profession fromager” i „Courrier du Fromager”. Renomę „Soumaintrain” potwierdzają również nagrody otrzymane w konkursie produktów rolnych Concours Général Agricole.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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