

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany 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**

(2014/C 387/09)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>**

**WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9**

**„REBLOCHON”/„REBLOCHON DE SAVOIE”**

**NR WE: FR-PDO-0217-01003-11.6.2012**

**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: pakowanie, dane organu kontrolnego, właściwe służby państwa członkowskiego, dane i skład grupy składającej wniosek

**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)**

*Opis produktu: pkt 2 specyfikacji*

Dodano uściślenia w opisie skórki i masy, aby doprecyzować dane figurujące w pierwotnej dokumentacji.

Przedział masy sera „Reblochon”/„Reblochon de Savoie” małego formatu zostaje nieznacznie rozszerzony (230–280 g zamiast 240–280 g).

Wprowadzono możliwość sprzedaży sera porcjowanego. Celem grupy składającej wniosek jest umożliwienie podmiotom dostosowania się do zmian w sposobie konsumpcji produktów przez konsumentów indywidualnych.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

Jakość materiałów opakowaniowych oraz technik krojenia pozwala zachować jakość produktu podczas tych czynności.

Informację o stosowaniu dodatkowego denka przeniesiono do zasad dotyczących pakowania w pkt 5.7 specyfikacji.

*Obszar geograficzny: czynności wykonywane na obszarze geograficznym: pkt 3 specyfikacji*

Uściślono czynności wykonywane na obszarze geograficznym.

Wprowadzono pojęcie dojenia na terenie obszaru geograficznego, aby wyjaśnić sposób działania gospodarstw położonych na granicy obszaru. Uściślono również, że pakowanie, już przewidziane w zarejestrowanej specyfikacji, odnosi się do pierwszego pakowania, aby uwzględnić czynności pakowania wstępnego, które mogą być przeprowadzane na późniejszym etapie.

Zniesiono tymczasowy przepis dotyczący możliwości przeprowadzania dojrzewania w dwóch sąsiadujących gminach obszaru, ponieważ przedsiębiorstwa, których on dotyczył, zostały włączone do obszaru geograficznego.

Dodano gminę, która powstała na skutek podziału dawnych, wcześniej połączonych gmin (nie powoduje to zmiany zasięgu obszaru geograficznego).

*Dowód pochodzenia (identyfikowalność): pkt 4 specyfikacji*

Zmiany są związane z reformą systemu kontroli nazw pochodzenia wprowadzoną na skutek zmian przepisów krajowych. Ponadto przewidziano zgłoszenie identyfikacyjne, którego dokonuje się przed udzieleniem pozwolenia podmiotom w celu potwierdzenia ich zdolności do spełnienia wymogów specyfikacji znaku towarowego, z posługiwania się którym chcą odnosić korzyści.

Uszczegółowiono ponadto zasady dotyczące zawartości i sposobu przekazywania zgłoszeń pozwalających zapewnić identyfikowalność serów.

Uściślono przepisy dotyczące dokumentów i rejestrów koniecznych dla zapewnienia identyfikowalności serów i monitorowania warunków produkcji oraz sposobów kontrolowania charakterystyk produktu.

W zakresie elementów znakowania serów uściślono sposoby dystrybucji i wycofywania płytek identyfikacyjnych.

*Rasy krów mlecznych: pkt 5.1 specyfikacji*

Zdefiniowanie stada mlecznego, obejmującego wszystkie krowy mleczne w okresie laktacji, krowy zasuszone i jałówki w wieku ponad sześciu miesięcy należące do gospodarstwa, pozwala uściślić, których typów zwierząt dotyczą kontrole.

W celu wzmocnienia kontroli dodano uściślenia dotyczące przynależności zwierząt do dopuszczonych ras, oznaczonych kodami 12, 46, 31.

Niektórzy producenci mogą hodować zwierzęta do innych celów niż produkcja mleka przeznaczonego do produkcji sera „Reblochon”/„Reblochon de Savoie” – tę możliwość wprowadzono i uporządkowano odpowiednie wytyczne.

*Żywienie krów mlecznych: pkt 5.2 specyfikacji*

a) Podstawowa dawka pokarmowa i uzupełniające mieszanki paszowe

Nowe przepisy zmierzają do utrwalenia systemu żywienia opartego na paszy świeżej (trawa i siano), aby wzmocnić związek ChNP z obszarem i utrzymać produkcję serów nawiązującą do technologii przetwarzania surowego mleka (żywienie paszą kiszoną jest wykluczone).

Aby osiągnąć ten cel, wprowadzono obsadę na hektar powierzchni użytków rolnych na poziomie 1,5 DJP. W okresie letnim krowy mleczne muszą być wypasane przez co najmniej 150 dni.

Aby uwzględnić stwierdzone różnice w funkcjonowaniu poszczególnych gospodarstw położonych w obrębie obszaru geograficznego, uporządkowano wytyczne dotyczące zadawania krowom mlecznym w okresie laktacji paszy pochodzącej spoza obszaru. Wyłącznie w przypadku gospodarstw położonych na wysokości 600 m n.p.m. oraz gospodarstw górskich, w których krowy mleczne wypasane są na wysokości ponad 600 m n.p.m., można podawać paszę pochodzącą spoza obszaru geograficznego w ilości nie większej niż 25 % suchej masy dawki podstawowej.

Paszą nabywaną poza obszarem geograficznym może być wyłącznie siano.

Zadawanie paszy zielonej jest dopuszczalne, ale ograniczone do jednego posiłku dziennie w okresie wypasu trwającym 150 dni. Poza okresem wypasu dopuszczalne jest podawanie paszy zielonej w dwóch posiłkach dziennie, ale musi ona być każdorazowo świeżo skoszona i podana. Aby uniknąć problemu zanieczyszczenia niepożądanymi załączkami, pasza zielona musi być podawana w stanie świeżym, a żłoby muszą być dokładnie wyczyszczone z pozostałości przed podaniem kolejnej porcji.

Również w celu zachowania związku z obszarem, ale też dlatego, że krótkie włókno inaczej wpływa na przeżuwanie niż siano z trawy lub lucerny, ilość podawanego granulatu z suszonej lucerny jest ograniczona w ramach uzupełniających mieszanek paszowych.

Stworzenie pozytywnego wykazu koncentratów ułatwia kontrole i zapobiega wprowadzaniu innowacji technologicznych, które nie są dopracowane dla danej dziedziny. Aby zachować związek między produktem a obszarem, z którego pochodzi, dodatek wszystkich uzupełniających mieszanek paszowych do dawki pokarmowej ograniczony jest do 1 800 kg na krowę mleczną rocznie i 500 kg na jałówkę rocznie.

Wreszcie uściśla się, że dopuszcza się pojenie zwierząt serwatką, ale wyłącznie produkowaną w gospodarstwie i w ciągu 24 godzin od jej wytworzenia.

b) Sposób podawania pożywienia

Aby uniknąć problemów sanitarnych i technologicznych, suchą paszę podaje się raczej w okresie zimowym. Również w celu ułatwienia przeżuwania obowiązkowe jest podawanie pasz w nienaruszonym stanie fizycznym. Wymogi te spowodowały, że zabronione jest używanie mieszalników-dozowników do podawania paszy.

c) Produkty fermentowane

Aktualne przepisy zabraniają stosowania pasz fermentowanych do żywienia krów mlecznych. Istnieje jednak możliwość żywienia tego rodzaju paszami innego, wyraźnie oddzielnego stada, pod warunkiem przestrzegania szczególnych zasad produkcji, magazynowania i wykorzystania.

*System produkcji: pkt 5.3 i 5.4 specyfikacji*

a) Zakaz używania produktów modyfikowanych genetycznie (upraw i pasz)

Określony w specyfikacji zakaz stosowania produktów modyfikowanych genetycznie pozwala wzmocnić tradycyjny charakter pożywienia.

b) Dopuszczalne nawożenie nawozami mineralnymi

Aby sprzyjać wypasowi, różnorodności biologicznej, naturalnej florze i chronić środowisko, ograniczono ilość stosowanych nawozów mineralnych. Wprowadzono podział gmin w zależności od ich położenia topograficznego w oparciu o tzw. „obszary o niekorzystnych warunkach gospodarowania” wyodrębnione przez administrację. Określone w specyfikacji limity stanowią średnią dla działek każdego gospodarstwa.

c) Nawożenie nawozami organicznymi

Warunki nawożenia nawozami organicznymi określono, aby zabezpieczyć pożywienie krów przed wszelkim ryzykiem zakażenia cząsteczkami zanieczyszczającymi.

Dzięki uogólnieniu warunków nawożenia kontrole w tym zakresie staną się łatwiejsze i bardziej obiektywne.

*Warunki udoju: pkt 5.5 specyfikacji*

Warunki udoju uściślono, aby umożliwić stosowanie nowych technik dojenia, przestrzegając jednocześnie wszystkich warunków dotyczących prowadzenia stada oraz zachowania charakterystycznych cech mleka stosowanego do produkcji sera.

Kontrola instalacji udojowych stała się obowiązkowa, aby zachować jakość mleka stosowanego do produkcji sera.

Temperatura chłodzenia w zakładzie serowarskim:

Temperaturę przechowywania mleka w gospodarstwie lub magazynowania w zakładzie serowarskim zwiększono z 8 °C do 10 °C, ponieważ sprzyja to rozwojowi pożytecznej flory technologicznej mleka.

*Produkcja: pkt 5.6 specyfikacji*

Pkt 5.6.1. Przepisy ogólne:

Używane mleko, czynniki wspomagające produkcję i dodatki

Aby zachować cechy charakterystyczne przetwarzanego surowca w postaci surowego mleka, sporządzono wykaz zakazanych technik przetwórczych.

Uzupełniono ustęp dotyczący stosowania czynników wspomagających produkcję i dodatków, aby skonsolidować aktualne praktyki w zakresie stosowania technik przetwórczych i dodatków w produkcji sera oraz zapobiec sytuacji, w której przysze praktyki bez uporządkowanych wytycznych negatywnie wpłyną na cechy charakterystyczne serów.

Etapy produkcji

Określono charakterystykę kadzi produkcyjnych: muszą one być otwarte, a ich pojemność nie może przekraczać 6 000 l.

Śledzenie zmysłem wzroku i dotyku zmian zachodzących w skrzepie znajdującym się w kadzi stanowi bowiem ważny element produkcji sera z surowego mleka, zbieranego codziennie i niepoddawanego żadnym uprzednim procesom przetwórczym.

Kontrolowanie produkcji jest również lepsze, jeśli ilość użytego mleka nie wydłuża w znaczący sposób etapu formowania sera. Zbyt długo trwający etap formowania spowodowałby zbyt dużą zmienność charakterystyk sera.

Dodano uściślenia w opisach etapów od przetwarzania w kadzi po solenie serów, aby uwzględnić niektóre modyfikacje: rozmiar form, masa obciążników stosowanych do prasowania małych formatów, gęstość solanki zmniejszona z 1 140 do 1 130.

Odnośnie do czynności solenia określono, że nie może ona odbywać się w kadzi produkcyjnej.

Uściślono, że łączny czas trwania produkcji, dojrzewania wstępnego i dojrzewania wynosi co najmniej 15 dni począwszy od dnia zaprawienia mleka podpuszczką. Stąd ser nie może opuścić zakładu serowarskiego lub dojrzewalni wcześniej niż w 16. dniu.

Dojrzewanie wstępne i dojrzewanie

Dodano uściślenia redakcyjne w opisie etapu dojrzewania wstępnego, aby uwzględnić w sposób bardziej precyzyjny wiedzę praktyczną serowarów i zachować jakość serów.

Odnośnie do sposobów dojrzewania serów wprowadzono dodatkową możliwość pakowania serów począwszy od 12. dnia dojrzewania i kontynuowania procesu w niższej temperaturze przez dłuższy czas.

Ma to na celu dostosowanie się do szybszego starzenia się skórek, których wygląd w dojrzewalni jest optymalny w 12. dniu, a następnie pogarsza się, co może skutkować wadami estetycznymi w momencie wprowadzenia do sprzedaży.

Dodano następujące przepisy:

— Pierwszy etap w dojrzewalni trwający co najmniej do 12. dnia, licząc od daty produkcji, jest obowiązkowy.

Temperatura w pomieszczeniu dojrzewalni musi w tym czasie wynosić od 10 do 15 °C, a wilgotność powietrza ponad 90 %.

— Począwszy od 12. dnia, sery mogą być pakowane w opakowania jednostkowe i dojrzewają co najmniej do 18. dnia w temperaturze nie niższej niż 6 °C.

— W przypadku serów nieopakowanych dojrzewanie kontynuowane jest w pomieszczeniu dojrzewalni co najmniej do 16. dnia w temperaturze od 10 do 15 °C i przy wilgotności powietrza ponad 90 %.

Uściślono, że dozwolone jest stosowanie drewnianych desek, ostruganych lub surowych, jako podłoża dla dojrzewających serów. Uściślenie to uwzględnia znaczenie technologiczne rozwoju powierzchniowej flory bakteryjnej dzięki kontaktowi z warstwą organiczną desek.

Pkt 5.6.2. Przepisy szczegółowe dotyczące produkcji w zakładach mleczarskich:

Dodano uściślenie dotyczące czasu zakończenia zaprawiania podpuszczką, aby doprecyzować czas zaprawiania podpuszczką.

Uściślono dawkę bakterii fermentacji mlekowej.

Podano, że możliwe jest stosowanie form do zakwaszania. Formy te ułatwiają uformowanie produktu i zastępują płótno, nie zmieniając istotnych charakterystyk produktu. Pozwalają ponadto wydłużyć równoważny czas „formowania przez owinięcie w płótnie” (fr. *toilage*), lepiej kontrolować odsączanie, uzyskać sery o bardziej regularnych kształtach i korzystnie wpływać na skórę sera.

Doprecyzowano możliwość ponownego wykorzystania mleka pozostałego po zakończeniu produkcji, aby uniknąć sytuacji, w której serowar byłby zmuszony wykonać produkcję z niepełnej kadzi; ma to na celu ułatwienie pracy i lepsze kontrolowanie jej przebiegu.

Pkt 5.6.3. Przepisy szczegółowe dotyczące produkcji w gospodarstwie:

Warunki produkcji w gospodarstwie uzupełniono następującymi przepisami:

- Wprowadzenie płótna laminowanego z mikroperforacją odsączającą pozwala zintensyfikować cechy smakowe sera, ponieważ w płótnie gromadzi się flora technologiczna.
- Aby umożliwić utrzymanie przebiegającej wolno technologii produkcji serów gospodarskich, która zapewnia uzyskanie większej specyfiki smaku, ilość używanych bakterii fermentacji mlekowych jest ograniczona do 0,5 % (0,5 l zakwasu (1) na 100 l mleka) łącznej ilości mleka użytego do produkcji gospodarskiego typu sera „Reblochon”/„Reblochon de Savoie”.
- Stosowanie form do zakwaszania oraz jakichkolwiek innych form lub kołnierzy utrzymujących ser podczas suszenia jest zakazane, aby zachować stosowanie płótna, który jest tradycyjnym elementem produkcji w gospodarstwie. Czas formowania przez owinięcie w płótnie ustalono na sześć godzin, licząc od momentu rozpoczęcia formowania.

Dodano uściślenia dotyczące sposobu prasowania, odwracania serów, wstępnego dojrzewania, mycia i zabiegów wykonywanych na mokro w momencie umieszczania serów w pomieszczeniu dojrzewalni.

Przepisy te pozwalają na lepsze ujęcie praktyk w ramy przepisów i utrwalenie specyfiki serów produkowanych w gospodarstwie.

Aby dojrzewalnie mogły, jeśli zechcą, wykonywać bardziej specyficzne zabiegi na wcześniejszych etapach produkcji sera, czas przebywania sera w gospodarstwie skraca się do sześciu dni zamiast początkowo przewidzianych dziesięciu dni.

Dodano warunki produkcji, dojrzewania i wstępnego dojrzewania sera „Reblochon”/„Reblochon de Savoie” małego formatu i doprecyzowano niektóre przepisy, tak by były spójne z praktykami.

*Elementy świadczące o związku produktu z obszarem geograficznym: pkt 6 specyfikacji*

Treść nagłówka podzielono na następujące części: „Specyfika obszaru geograficznego: czynniki środowiskowe i ludzkie”, „Specyfika produktu”, „Związek przyczynowy”.

W ramach preredagowania treści wprowadzono też poprawki redakcyjne i dodano uściślenia tam, gdzie było to konieczne.

*Specyficzne elementy etykietowania: pkt 8 specyfikacji*

Elementy znakowania serów przeniesiono do nagłówka 4: „Dowód pochodzenia”.

Obowiązek umieszczania logo „INAO” (krajowego instytutu ds. pochodzenia i jakości) zastępuje się obowiązkiem umieszczania symbolu „ChNP” Unii Europejskiej.

Uściślono, że poza określeniami, których umieszczenie jest wymagane odpowiednimi przepisami w przypadku wszystkich serów oraz określenia „petit” (fr. mały), zakazane jest posługiwanie się jakimkolwiek określeniem lub innym terminem towarzyszącym chronionej nawie pochodzenia na etykietach, w reklamie, na fakturach i dokumentach handlowych, z wyjątkiem specjalnych znaków handlowych lub fabrycznych.

**Wymogi krajowe: pkt 9 specyfikacji**

Dodano tabelę przedstawiającą najważniejsze punkty specyfikacji, podlegające kontroli, odpowiadające im wartości docelowe oraz metody oceny.

**Inne zmiany:****1. Pakowanie: pkt 5.7 specyfikacji**

Sery pakowane są jako całe kręgi, połowy kręgów lub porcjowane.

Aby zachować jakość skórki, uniknąć jej wysuszenia i rozwijania się niepożądanych pleśni, ser musi opuścić obszar geograficzny w odpowiednim opakowaniu. Opakowanie to należy zachować do momentu ekspozycji produktu dla konsumenta końcowego, ale nie oznacza to zakazu ewentualnego przepakowania.

Opakowanie to musi posiadać dodatkowe drewniane denko o określonej średnicy. Podczas krojenia sera należy zachować to dodatkowe denko.

Wszystkie te przepisy pozwalają zachować jakość skórki, konsystencję masy i intensywność zapachu sera. Ponadto ze względu na fakt, że skórka sera „Reblochon”/„Reblochon de Savoie” jest delikatna i że ser łatwo wysycha, dodatkowe denko i opakowanie odgrywają rolę regulatora wilgotności. Stosowane opakowania nie zakłócają specyficznej flory pleśniowej skórki sera „Reblochon”/„Reblochon de Savoie”.

Niemniej w przypadku serów przeznaczonych dla zastosowań przemysłowych w branży przetwórczej sektora spożywczego jednostkowe pakowanie tych serów nie jest obowiązkowe. W takim przypadku stosowanie dodatkowego denka nie ma uzasadnienia.

2. Właściwe organy państwa członkowskiego: zmiana adresu Institut national de l'origine et de la qualité (francuskiego krajowego instytutu ds. pochodzenia i jakości).
3. Skład grupy składającej wniosek: uściślono informacje dotyczące składu grupy.

Dane organu kontrolnego: zaktualizowano dane organu kontrolnego.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych<sup>(3)</sup>****„REBLOCHON”/„REBLOCHON DE SAVOIE”****NR WE: FR-PDO-0217-01003-11.6.2012****ChOG ( ) ChNP ( X )****1. Nazwa**

„Reblochon”/„Reblochon de Savoie”

**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**

„Reblochon”/„Reblochon de Savoie” to ser z mleka krowiego pełnego i surowego pochodzącego od krów rasy *Abondance*, *Montbéliarde* i *Tarentaise*, z masy prasowanej niegotowanej, ma kształt płaskiego lekko ściętego walca, o średnicy około 14 cm, wysokości około 3,5 cm i masie od 450 do 550 g.

Zawiera co najmniej 45 g tłuszczu w 100 g po całkowitym wysuszeniu, a jego zawartość suchej masy nie może być mniejsza niż 45 g w 100 g sera.

<sup>(3)</sup> Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Skórka sera, myta na etapie dojrzewania, jest cienka, regularna i jednorodna. Ma barwę od żółtej po żółtopomarańczową i jest pokryta na całej powierzchni lub częściowo białą, delikatną i niewielką „pianką”.

Masa sera, bardzo mało jędrna, jest jednorodna, miękka i tłusta. Ma barwę od kremowej po żółtą kość słoniową, jest lekko słona i może posiadać niewielkie otwory.

Chronioną nazwą pochodzenia określa się również sery mniejszego formatu lub małego rozmiaru, o tych samych cechach organoleptycznych, ale średnicy około 9 cm, wysokości ok. 3 cm i masie od 230 do 280 g.

„Reblochon”/„Reblochon de Savoie” może być sprzedawany w całości lub porcjowany.

### 3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Mleko stosowane do produkcji sera „Reblochon”/„Reblochon de Savoie” musi pochodzić wyłącznie od stad składających się z krów ras *Abondance*, *Montbéliarde*, *Tarentaise* (zwanej również *Tarine*).

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

Aby zapewnić związek z obszarem, pożywienie stada musi składać się głównie z pasz pochodzących z obszaru geograficznego określonego dla nazwy. Dawkę podstawową stanowią pasze składające się z:

- co najmniej 50 % trawy pobieranej podczas wypasu w okresie letnim i siana zadawanego codziennie w okresie zimowym,
- zielonek: zielona kukurydza, trawa podawana jako zielonka, buraki pastewne. Słomę można podawać w dawce podstawowej wyłącznie jałówkom.

W sezonie letnim okres wypasu wynosi co najmniej 150 dni.

Pasze pochodzące z określonego obszaru muszą stanowić 100 % suchej masy dawki pokarmowej krów w okresie laktacji. W przypadku gospodarstw położonych na wysokości 600 m n.p.m. oraz gospodarstw górskich, w których krowy mleczne wypasane są na wysokości ponad 600 m n.p.m., pasze pochodzące z określonego obszaru geograficznego muszą stanowić co najmniej 75 % suchej masy podstawowej dawki pokarmowej krów w okresie laktacji. Paszą nabywaną poza obszarem geograficznym może być wyłącznie siano.

Oprócz podstawowej dawki pokarmowej można podawać uzupełniające mieszanki paszowe. Obejmują one koncentraty paszowe oraz susz paszowy. Dodatek wszystkich uzupełniających mieszanek paszowych dla krów w okresie laktacji jest ograniczony do 1 800 kg na krowę mleczną rocznie.

W żywieniu stad krów mlecznych zakazane jest stosowanie produktów kiszonych, fermentowanych, konserwowanych przez owijanie oraz pożywienia, które mogłyby wpłynąć niekorzystnie na zapach lub smak mleka lub sera, lub też stanowić zagrożenie zakażeniem bakteryjnym.

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

Produkcja mleka, udój, produkcja i dojrzewania serów muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

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

Pierwsze pakowanie serów odbywa się w obrębie obszaru geograficznego zanim sery opuszczą dojrzewalnię, w której odbywa się ostatni etap produkcji „Reblochon”/„Reblochon de Savoie”. Przepis ten umożliwia utrzymanie jakości skórki produktu i uniknięcie jej wysychania oraz rozwoju niepożądanych pleśni. To pierwsze pakowanie nie oznacza, że produkt nie może być później przepakowany w innym zakładzie.

Opakowanie wykonane z odpowiedniego materiału zawiera dodatkowe denko z drewna świerkowego pod co najmniej jednym z płaskich boków sera sprzedawanego w całości lub jako połowa kręgu. Porcje muszą mieć fragment skórki na trzech bokach.

Produkty przeznaczone dla zastosowań przemysłowych w sektorze spożywczym muszą być zapakowane przed opuszczeniem obszaru geograficznego, ale nie musi to być opakowanie jednostkowe.

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Na etykietce należy umieścić chronioną nazwę pochodzenia „Reblochon” lub „Reblochon de Savoie” zapisaną czcionką o wymiarach równych co najmniej dwóm trzecim wielkości największej czcionki użytej na etykietce. Ponadto na etykietce może znajdować się nazwa pochodzenia z określeniem „petit” (fr. mały) w przypadku sera małego formatu, którego cechy określono w pkt 3.2.

Poza określeniami, których umieszczenie jest wymagane odpowiednimi przepisami w przypadku wszystkich serów oraz ww. określenia, zakazane jest posługiwanie się jakimkolwiek określeniem lub innym terminem towarzyszącym chronionej nawie pochodzenia na etykietach, w reklamie, na fakturach i dokumentach handlowych, z wyjątkiem specjalnych znaków handlowych lub fabrycznych.

Na etykiecie należy umieścić symbol „ChNP” Unii Europejskiej. Można również umieścić wyrażenie „chroniona nazwa pochodzenia”.

#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny obejmuje dwie trzecie powierzchni departamentu Górnej Sabaudii (cała część leżąca na wschód od Annecy na wysokości powyżej 500 m n.p.m.) oraz kilka gmin lub sekcji gmin departamentu Sabaudii.

Departament Haute-Savoie (Górna Sabaudia)

Abondance, Alex, Allinges, Amancy, Andilly, Annecy-le-Vieux, Arâches-la-Frasse, Arbusigny, Arenthon, Armoiy, Arthaz-Pont-Notre-Dame, Aviernoz, Ayse, Ballaison, Beaumont, Bellevaux, Bernex, Bluffy, Boège, Bogève, Bonne, Bonnevaux, Bonneville, Bons-en-Chablais, Brenthonne, Brizon, Burdignin, Cervens, Chamonix-Mont-Blanc, Charvonnex, Châtel, Châtillon-sur-Cluses, Chevaline, Chevenoz, Cluses, Collonges-sous-Salève, Combloux, Cons-Sainte-Colombe, Contamine-sur-Arve, Copponex, Cordon, Cornier, Cranves-Sales, Cruseilles, Demi-Quartier, Dingy-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Draillant, Duingt, Entremont, Entrevernes, Essert-Romand, Etaux, Evires, Faucigny, Faverges, Fessy, Féternes, Fillinges, Giez, Groisy, Habère-Lullin, Habère-Poche, Juvigny, La Balme-de-Thuy, La Baume, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Rambaud, La Chapelle-Saint-Maurice, La Clusaz, La Côte-d'Arbroz, La Forclaz, La Muraz, La Rivière-Enverse, La Roche-sur-Foron, Lathuile, La Tour, La Vernaz, Le Biot, Le Bouchet, Le Lyaud, Le Grand-Bornand, Le Petit-Bornand-Les-Glières, Le Reposoir, Le Sappey, Leschaux, Les Clefs, Les Contamines-Montjoie, Les Gets, Les Houches, Les Ollières, Les Villards-sur-Thônes, Lucinges, Lullin, Lully, Manigod, Marcellaz-en-Faucigny, Marlens, Machilly, Magland, Margencel, Marignier, Marnaz, Megève, Mégevette, Menthonnex-en-Bornes, Menthon-Saint-Bernard, Mieussy, Monnetier-Mornex, Montmin, Montriond, Mont-Saxonnex, Morillon, Morzine, Nancy-sur-Cluses, Nangy, Nâves-Parmelan, Novel, Onnion, Orcier, Passy, Peillonex, Perrignier, Pers-Jussy, Praz-sur-Arly, Présilly, Quintal, Reignier, Reyvroz, Saint-André-de-Boège, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Eustache, Saint-Férréol, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholome, Saint-Jeoire, Saint-Jorioz, Saint-Laurent, Saint-Martin-Bellevue, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Sallanches, Samoëns, Saxel, Scientrier, Scionzier, Serraval, Servoz, Sevrier, Seythenex, Seytroux, Sixt-Fer-A-Cheval, Talloires, Taninges, Thônes, Thorens-Glières, Thyez, Vailly, Vacheresse, Vallorcine, Verchaix, Vétraz-Monthoux, Veyrier-du-Lac, Villard, Villaz, Ville-en-Sallaz, Villy-le-Bouveret, Villy-le-Pelloux, Vinzier, Viuz-en-Sallaz, Vougy, Vovray-en-Bornes.

Departament Savoie (Sabaudia)

Cohennoz, Crest-Voland, Flumet, La Giétaz, Mercury (Sekcja G1 i G2), Notre-Dame-de-Bellecombe, Plancherine (Sekcja A1, A2, A3), Saint-Nicolas-La-Chapelle, Ugine.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

##### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki środowiskowe

Obszar geograficzny położony jest w Północnych Alpach i obejmuje rejony górskie leżące między Jeziorem Genewskim a masywem Mont-Blanc. Jego wschodnią granicę stanowi granica ze Szwajcarią, a na zachodzie rozciąga się aż po najdalej wysunięte na zachód wypiętrzenia masywu alpejskiego. Na południu obszar nie obejmuje masywu Beaufortain, ale obejmuje północną część masywu Bauges.

Rzeźba terenu jest wyjątkowo zróżnicowana, ukształtowana jako masywy, których wysokość zwiększa się od zachodu na wschód (1 000 m n.p.m. w przypadku przedgórze zachodniego, ponad 2 000 m n.p.m. w przypadku szczytów masywów wapniowych, ponad 4 000 m n.p.m. w przypadku masywu Mont-Blanc), a które oddzielone są dużymi dolinami leżącymi na wysokości ponad 500 m n.p.m. (Dranse, Giffre, Arve, Arly).

Obszar geograficzny obejmuje regiony bardzo zróżnicowane pod względem podłoża geologicznego. Masywy złożone ze skał w przeważającej mierze wapniowych przebiegają przez ten obszar z północnego wchodu na południowy zachód. Niektóre szczególnie odporne warstwy tworzą tutaj formy o ostrych kształtach, jak na przykład łańcuch Aravis. Na zachodzie przedgórze składa się z miękkiego podłoża gliniasto-wapiennego, na którym wznoszą się potężne wzniesienia wapienne (góra Salève). Na wschodzie – masywy krystaliczne Mont-Blanc i Aiguilles Rouges stanowią najwyższe punkty regionu. Skały są tutaj kwaśne (granity, gnejsy, łupki mikowe). Na północy masyw Chablais składa się z mieszanych skał kwaśnych lub wapniowych.



Klimat jest typu górskiego, pod bezpośrednim wpływem mas z zachodu. Charakteryzuje się wysokim poziomem opadów (ponad 900 mm rocznie) i nie występuje tutaj susza w okresie letnim. W środkowej strefie masywów poziom opadów przekracza na ogół 1 500–2 000 mm rocznie. Ze względu na górskie środowisko zimy są chłodne, w związku z czym obfite opady mają wówczas postać opadów śniegu. Rzeźba terenu i wysokość mają duży wpływ na lokalne warunki klimatyczne.

Największa część powierzchni użytków rolnych jest uprawiana jako pastwiska. Region charakteryzuje się szczególnie dobrze rozwiniętymi górkimi łąkami trwałymi, tzw. *alpages*. Zawierają one różnorodne gatunki roślin, co związane jest z warunkami środowiska (gleba, ustrój wodny, ekspozycja, wysokość itd.) i użytkowania (praktyki pasterskie). 90 % powierzchni trawiastej to łąki trwałe, w składzie których przeważa kępówka, uważana za bardzo dobrą trawę pastewną, koniczyna biała i koniczyna łąkowa. Są wśród nich bogate łąki kośne, na których występuje szczaw zwyczajny, łąki kośne lub pastwiska średnie, na których występuje biedrzyca wielka i łąki kośne lub pastwiska chude lub suche, na których występuje szalwia łąkowa i lebidka. Wykorzystywana roślinność porasta piętrowo zbocza od dna dolin po wysokości przekraczające nawet 2 500 m n.p.m.

### Czynniki ludzkie

Jedną z cech gospodarstw mleczarskich obszaru geograficznego jest stosowanie wypasu na górskich halach w okresie letnim. Cykl życia stada w dużym stopniu zależy od pór roku: wypęd z obór na początku maja, wypas na niskich parcelach, następnie przejście na wyżej położone hale na początku czerwca, gdzie zwierzęta pozostają do początków października. Później następuje okres zimowy, najdłuższy, podczas którego występują liczne opady śniegu i trudne warunki pogodowe. Hodowcy muszą więc w okresie letnim zmagazynować paszę, która będzie potrzebna do żywienia stada od listopada do kwietnia (trzeba liczyć około 2 000 kg siana na krowę na okres zimowy).

Aby sprostać tym warunkom życia, producenci mleka wykorzystują rasy krów pochodzące z regionów górskich, przystosowane do trudnych warunków fizycznych i klimatycznych środowiska (budowa przystosowana do wypasu na zboczach gór; tolerancja termiczna; zdolność wykorzystania paszy zielonej w okresie letnim i paszy suszonej w okresie zimowym), a jednocześnie produkujące stale mleko wysokiej jakości.

Pożywienie krów mlecznych składa się głównie z trawy pobieranej przez wypas w okresie letnim oraz z pasz suchych w okresie zimowym. Ilość dodatków paszowych jest ograniczona, zachować nieintensywny system hodowli. Nie jest podawana pasza fermentowana, która może niekorzystnie wpłynąć na zapach i smak mleka, a w konsekwencji sera.

Nazwa „Reblochon de Savoie” pochodzi od słowa „reblâche”, które oznacza „ponowny udój”. Praktyka ta była powszechna od XIII w.: gospodarz, który dzierżawił łąkę, musiał płacić właścicielowi odpowiednie wynagrodzenie. Zwierzęta niecałkowicie wydojone podczas pomiaru dawały w drugim udoju mleko w niewielkiej ilości, ale bardzo tłuste, ponieważ w ostatniej fazie dojenia produkowane mleko jest bogate w tłuszcz. Stąd serowarzy posiadali niewiele mleka, ale za to tłustego i produkowali nieduże sery tłuste. „Reblochon”, pierwotnie produkowany potajemnie, dzięki monetyzacji wymiany handlowej, został „wyjawiony” w XVIII w. i pojawił się na stołach burżuazji, kleru i szlachty.

Praca serowara, oparta na wiedzy praktycznej odziedziczonej po przodkach, odgrywa zasadniczą rolę w wydobyciu potencjału aromatycznego sera „Reblochon”/„Reblochon de Savoie”. Dzięki przetwarzaniu surowego mleka, niepodawanego wcześniejszym procesom, w łagodnej temperaturze potencjał ten może być wyrażony w najpełniejszy sposób. Dwukrotny udój w ciągu dnia wymusza szybkie i precyzyjne użycie mleka. Stosowanie do produkcji mleka surowego wiąże się z przetwarzaniem go w otwartych kadziach, aby podkreślić rolę zmysłu wzroku i dotyku serowara, który dostosowuje proces do ewentualnych zmian zachodzących w mleku.

Dojrzewanie pierwotnie odbywało się w gospodarstwie na górskich łąkach. Później zaczęło być praktykowane w dolinach, do których stosunkowo łatwy dostęp sprawił, że pojawiły się zakłady wyspecjalizowane w prowadzeniu procesu dojrzewania serów. Zakład taki musi czuwać nad wieloma aspektami, a w szczególności kontrolować temperaturę pomieszczenia dojrzewalni, ponieważ odgrywa ona ważną rolę dla flory pleśniowej (która nadaje skórcie charakterystyczny wygląd). Na powierzchni sera współistnieją i kolejno pojawiają się różne grupy bakterii. Ta zmienność występowania wynika ze zmian odczynu pH i zawartości soli w skórcie. Mikroflora, a w szczególności *Geotrichum candidum*, powoduje że ser „Reblochon”/„Reblochon de Savoie” pokrywa się delikatnym białym przerostem pleśni, który jest dla niego charakterystyczny, ale który również w dużym stopniu wpływa na zmianę struktury i właściwości smakowo-zapachowych masy.

Handel serem „Reblochon” rozwinął się w XIX w., dzięki czemu powstał specyficzny rodzaj działalności handlowej, którą dodatkowo ułatwiła rozbudowa szlaków komunikacyjnych. W pierwszej połowie XX w. produkcja sera „Reblochon” rozpowszechniła się poza pierwotną kolebką tego gatunku, co spowodowało, że w 1953 r. producenci zaczęli chronić swoje produkty i określili szczegółowe warunki produkcji.

## 5.2. Specyfika produktu

„Reblochon”/„Reblochon de Savoie” to ser z masy prasowanej niegotowanej produkowany z mleka krowiego pełnego i surowego, które nie jest poddawane żadnym uprzednim procesom przetwórczym.

Ma niewielkie rozmiary i niewielką masę; występuje też w małym formacie. Ma kształt płaskiego lekko ściętego walca.

Jest to ser kremowy, jego masa jest tłusta i miękka, ma barwę kości słoniowej, jest lekko słony i może mieć nuty zapachowe mleczne lub palone. Jego delikatna skórka jest myta, ma barwę żółtą, pokryta jest delikatną białą „pianką” (flora pleśniowa).

## 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)

Górski klimat, charakteryzujący się wysokim poziomem opadów, występuje na całym obszarze geograficznym i sprzyja obfitemu wzrostowi trawy wiosną i latem. Różnorodność warunków środowiskowych, uzależniona od takich czynników, jak wysokość nad poziomem morza i ekspozycja górskich hal czy rodzaj skał, przekłada się na bogactwo roślinności na łąkach, a każde środowisko ma swój oryginalny skład flory.

Liczne gatunki wchodzące w skład tych różnych rodzajów flory cechują się mocnymi aromatami, które przyczyniają się do ukształtowania typowego charakteru sera „Reblochon”/„Reblochon de Savoie”. Różnice w cechach organoleptycznych mogą wynikać z różnych rodzajów siana lub pastwisk, jakie występują na obszarze geograficznym.

To surowe środowisko jest bardzo wymagające dla zwierząt i tylko górskie rasy są zdolne wytrzymać taki tryb życia, który łączy zimową beczynność w oborach zlokalizowanych w dolinach i codzienne intensywne przemieszczanie się po górskich halach w okresie wiosenno-letnim, z pokonywaniem nawet kilkuset metrów różnicy wysokości łącznie.

Rasy te są zdolne produkować w tych warunkach mleko bogate w białko i doskonale nadające się do zastosowań w serowarstwie: żel otrzymany po dodaniu podpuszczki jest jędrny i ma wysoką wydajność dla produkcji serowarskiej.

Wywodzący się pierwotnie z mleka produkowanego w małych ilościach, ale bogatego w tłuszcz, ser „Reblochon”/„Reblochon de Savoie” jest wynikiem stosowania prostej technologii (nieznaczne podgrzewanie, szybkie dodanie kultur startowych, niestosowanie wysuszania w kadziach), dzięki której okres dojrzewania jest krótki.

Dlatego też cechy organoleptyczne sera „Reblochon”/„Reblochon de Savoie” są mocno związane z pożywieniem krów mlecznych (wypas, pasza), opartym na florze dostosowanej do wyżej opisanych warunków klimatycznych i z zachowaniem praktycznej wiedzy stosowanej przez serowarów i w dojrzewalniach.

## Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 <sup>(4)</sup>)

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

---

<sup>(4)</sup> Zob. przypis 3.