

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2017/C 361/09)

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

WNIOSK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

**Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012
„LAGUIOLE”**

Nr UE: PDO-FR-0120-AM05 – 5.4.2017

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Syndicat de défense et de gestion du Fromage de Laguiole
Route de Chaudes-Aigues
12210 Laguiole
FRANCJA

Tel. +33 565444751
Faks +33 565444757
E-mail: contact@fromagedelaguiole.fr

W skład tej grupy wchodzi producenci i przetwórcy „Laguiole”, dysponujący z tego tytułu prawem do złożenia wniosku o zatwierdzenie zmiany.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: kontrola

4. Rodzaj zmian

- Zmiana w specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Zmiana w specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

5. Zmiany

Punkt „Obszar geograficzny”

Obszar geograficzny jest rozszerzony o gminy Buisson Saint-Juéry i Saint-Chély-d'Apcher w departamencie Lozère. Gminy te są przedłużeniem aktualnego obszaru geograficznego i mają cechy podobne do gmin wchodzących w skład wyznaczonego obszaru geograficznego. Ich włączenie do obszaru geograficznego nie zmienia zatem związku z pochodzeniem.

Wykaz gmin wchodzących w skład wyznaczonego obszaru geograficznego aktualizuje się wskutek połączenia kilku gmin, w niezmienionej strefie. W ten sposób nowa gmina Argences en Aubrac łączy były gminy Alpuech, Graissac Lacalm, La Terrisse, Sainte-Geneviève-sur-Argence i Vitrac-en-Viadène. Nowa gmina Saint Geniez d'Olt et d'Aubrac łączy były gminy Aurelle-Verlac i Saint-Geniez-d'Olt. Nowa gmina Banassac-Canilhac łączy były gminy Banassac i Canilhac. W przypadku gdy były gminy były włączone tylko w części do wyznaczonego obszaru geograficznego, tylko odpowiednie części nowych gmin włącza się do wyznaczonego obszaru geograficznego.

Poza tym, w jednolitym dokumencie kantony zastępuje się wykazem gmin wchodzących w skład tych kantonów, uwzględniając zmiany przedstawione powyżej.

Inne

W punkcie „Odniesienia dotyczące organów kontroli” dane organu kontrolnego zostały zastąpione danymi organu właściwego w zakresie kontroli, aby uniknąć zmieniania specyfikacji w przypadku zmiany organu kontrolnego.

JEDNOLITY DOKUMENT

„LAGUIOLE”

Nr UE: PDO-FR-0120-AM05 – 5.4.2017

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy

„Laguiole”

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, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Laguiole” to ser z mleka krowiego z suchą skórka, prasowany, niegotowany, w kształcie walca, zawierający co najmniej 45 g tłuszczu na 100 g sera po całkowitym osuszeniu; zawartość suchej masy nie może być mniejsza niż 58 g na 100 g sera.

„Laguiole” ma kształt walca o średnicy od 30 do 40 cm, stosunek wysokości do średnicy 0,8–1 i masę 20–50 kg.

Dojrzewanie trwa co najmniej cztery miesiące od momentu dodania podpuszczki.

Ser ma barwę od kości słoniowej do słomkowożółtej, natomiast jego skórka – barwy białawej do jasnoszarej – może podczas dojrzwania przybrać barwę bursztynowo-brązową do szarej marmurkowej.

Smak mleczny jest średnio intensywny, w zależności od stopnia dojrzałości, i łączy się z charakterystycznymi nutami suszonego siana i suchych orzechów laskowych, długo utrzymującego się w ustach i wynikającego z typowych cech procesu wytwarzania z surowego mleka.

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

Podstawowa dawka pokarmowa stada mlecznego składa się z zielonki pochodzącej z obszaru geograficznego. Jedyne dozwolone pasze objętościowe składają się z miejscowej flory naturalnych łąk i pastwisk trwałych oraz trawy i pastewnych roślin strączkowych uprawianych na krótkotrwałych użytkach zielonych. Zabrania się stosowania kiszonki otrzymanej z kukurydzy, kiszonki z trawy, paszy owijanej i wszelkich innych pasz konserwowanych w formie kiszonek.

W okresie dostępności zielonki podstawowa dawka pokarmowa stada mlecznego składa się głównie z zielonki z pastwiska, spożywanej przez zwierzęta łącznie przez co najmniej 120 dni w roku, z wyjątkiem przypadków gdy warunki pogodowe nie pozwalają z niej korzystać. W tym okresie dodawanie zielonki do dawki pokarmowej pochodzącej bezpośrednio z pastwiska nie może przekraczać 3 kg suchej masy na krowę mleczną dziennie, średnio w przeliczeniu na stado w okresie wypasu.

Dodawanie mieszanki paszowej uzupełniającej do podstawowej dawki pokarmowej jest ograniczone do 6 kg na krowę mleczną dziennie, średnio w stosunku do łącznej liczby krów mlecznych w okresie laktacji i na rok. Nie wymaga się, aby mieszanki paszowe uzupełniające pochodziły z obszaru geograficznego, ponieważ obszar ten nie posiada wystarczających zasobów rolnych.

W żywieniu zwierząt dozwolone są jedynie rośliny, produkty uzupełniające i mieszanki paszowe uzupełniające pochodzące z produktów nietransgenicznych.

W żywieniu stada mlecznego można stosować wyłącznie surowce i dodatki wymienione w wykazie pozytywnym.

„Laguiole” jest produkowany wyłącznie z surowego pełnego mleka krowiego, nieznormalizowanego pod względem białka i tłuszczu. Zabrania się wszelkiej obróbki fizycznej.

Mleko wykorzystywane do wytwarzania „Laguiole” musi pochodzić wyłącznie od stad mlecznych złożonych z krów ras Simmental française (kod 35) lub Aubrac (kod 14), lub pochodzących ze skrzyżowania tych dwóch ras o certyfikowanym pochodzeniu. W przypadku krzyżówek, oprócz pierwszego pokolenia, do stada mlecznego można włączać tylko zwierzęta pochodzące z krzyżówek z samcami rasy Aubrac (kod 14).

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

Produkcja mleka, wytwarzanie i dojrzewanie sera odbywają się na obszarze geograficznym.

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

Wprowadzanie do obrotu tartego sera „Laguiole” jest zabronione.

„Laguiole” może być prezentowany w porcjach. Jeżeli ser sprzedaje się po wstępnym pakowaniu, każdy z kawałków musi być częściowo pokryty skórą charakterystyczną dla nazwy pochodzenia, z wyjątkiem porcji indywidualnych, których masa nie przekracza 70 gr.

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

Etykieta sera musi zawierać:

- nazwę pochodzenia wydrukowaną czcionką o wielkości co najmniej równej dwóm trzecim największej czcionki użytej na etykiecie,
- symbol ChNP Unii Europejskiej.

Wyraz „buron” (chata pasterska) można stosować na etykietach, w reklamach, na fakturach lub w dokumentach handlowych, pod następującymi warunkami: zastosowanie wyrazu „buron” (chata pasterska) ograniczone jest do sera produkowanego z mleka z jednego stada w okresie sezonowego wypasu zwierząt (od 25 maja do 13 października), które wypasane są podczas tego okresu na pastwiskach na wysokości ponad 1 000 m n.p.m. Aby kwalifikować się do tej kategorii, ser musi być wytwarzany w bacówkach wybudowanych do celów produkcji sera na obszarze tych hal, przy czym każde stado musi być przypisane do jednej bacówki. Nie można do tego celu stosować konstrukcji przenośnych typu wiaty.

Etykiety można zastąpić nadrukiem bezpośrednio na skórce lub muślinem z nadrukiem przytwierdzonym bezpośrednio do skórki.

Identyfikację produktu umożliwiają również: wytłoczony na serze znak z wizerunkiem byka z Laguiole i wyrazem „Laguiole” oraz znak identyfikacyjny umieszczony na serze.

4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny jest ograniczony do następujących gmin lub części gmin:

w departamencie Aveyron: gminy Argences en Aubrac, Campouriez, Cantoin, Cassuéjols, Castelnau-de-Mandailles, Le Cayrol, Condom-d'Aubrac, Coubisou, Curières, Entraygues-sur-Truyère (prawy brzeg rzeki Lot i lewy brzeg rzeki Truyère powyżej zbiegu rzek Lot i Truyère), Espalion (prawy brzeg rzeki Lot), Estaing, Florentin-la-Capelle, Huparlat, Laguiole, Montézie, Montpeyroux, Le Nayrac, Pomayrols, Prades-d'Aubrac, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Chély-d'Aubrac, Saint-Côme-d'Olt (prawy brzeg rzeki Lot), Saint Geniez d'Olt et d'Aubrac (prawy brzeg rzeki Lot), Saint-Laurent-d'Olt (prawy brzeg rzeki Lot), Saint-Symphorien-de-Thénières, Sainte-Eulalie-d'Olt (prawy brzeg rzeki Lot), Soulages-Bonneval,

w departamencie Cantal: gminy Anterrieux, Chaudes-Aigues, Deux-Verges, Espinasse, Fridefont, Jabrun, Lieutadès, Maurines, Saint-Martial, Saint-Rémy-de-Chaudes-Aigues, Saint-Urcize, La Trinitat,

w departamencie Lozère: gminy Aumont-Aubrac, Banassac-Canilhac (prawy brzeg rzeki Lot), Les Bessons, Brion, Le Buisson, Chauchailles, La Chaze-de-Peyre, La Fage-Montivernoux, La Fage-Saint-Julien, Fau-de-Peyre, Fournels, Grandvals, Les Hermaux, Malbouzon, Marchastel, Nasbinals, Noalhac, Prinsuéjols, Recoules-d'Aubrac, Saint-Chély-d'Apcher, Saint-Germain-du-Teil, Saint-Juéry, Saint-Laurent-de-Muret, Saint-Laurent-de-Veyrès, Saint-Pierre-de-Nogaret, Sainte-Colombe-de-Peyre, Les Salces, Termes, Trélans.

5. Związek z obszarem geograficznym

Charakterystyczne cechy obszaru geograficznego związane są z rodzajem gleby, klimatem, wysokością nad poziomem morza i naturalnymi granicami wyznaczonymi przez ukształtowanie terenu. Gleby mają podłoże granitu i bazaltu. Skontrastowany i surowy klimat jest wynikiem konfrontacji między wpływami klimatu kontynentalnego i górskiego Owernii, powodującego długie, mroźne i wietrzne zimy z częstymi opadami śniegu z wpływami południowymi, przynoszącymi ciepło i gwałtowne, obfite opady deszczu. Góry Aubrac położone w centrum obszaru stanowią jednorodną formację o średniej wysokości 1 000 m. Na zachodzie i południu obszar geograficzny jest naturalnie ograniczony przez rzeki Truyère i Lot. Połączenie warunków glebowych, klimatycznych i wynikających z wysokości nadaje pastwiskom wyjątkową jakość, w szczególności zróżnicowaną, obfitą i aromatyczną florę. Jest tu obecnych o wiele więcej niż gdzie indziej roślin bogatych w molekuly aromatyczne (terpeny), takich jak baldaszkowate – np. wszewłoga górską (*Meum athamanticum*), bodziszkowate (*Geranium sylvaticum*), astrowate (*Achillea*, *Centaurea*) i jasnotowate (*Prunella grandiflora*, *Thymus*).

Produkcja sera w regionie sięga bardzo dawna. Od XII w. mnisi z opactw Aubrac i Bonneval określili zasady produkcji „Laguiole”, aby przesunąć w czasie wykorzystanie produkowanego latem mleka na potrzeby żywienia pielgrzymów w zimie, co naśladowali okoliczni rolnicy. W 1897 r. rolnicy z obszarów górskich stworzyli spółdzielnię zajmującą się sprzedażą, przekształconą w 1939 r. w spółdzielnię ochrony produktu, która doprowadziła w 1961 r. do uznania nazwy pochodzenia.

Do dziś „Laguiole” jest wytwarzany z surowego pełnego mleka od krów ras bydła Simmental française i Aubrac dostosowanych do warunków środowiskowych obszaru geograficznego (góry średniej wysokości), żywionych głównie poprzez wypas na obszarze geograficznym i sianem pochodzącym z tego obszaru, bez podawania paszy zakonserwowanej w formie kiszzonek i z ograniczonym udziałem pasz uzupełniających. Selekcja genetyczna w obrębie wymienionych ras przyczyniła się do zwiększenia zawartości białka w mleku kosztem tłuszczu, w celu uzyskania mleka zdatnego do produkcji sera. Żywienie przyczynia się również, podobnie jak zakaz stosowania w paszy kukurydzy, do utrzymania niskiego poziomu tłuszczu w mleku.

„Laguiole” jest rezultatem długiego dojrzewania w chłodnej (6–12 °C) i wilgotnej komorze. Powodzenie procesu zależy przede wszystkim od szczególnej technologii produkcji (włączając podwójne odsączenie, prasowanie i umieszczanie w formach w celu zwiększenia udziału suchej masy) i regularnych zabiegów (nacierania i przewracania) opartych na umiejętnościach, które utrzymały się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

„Laguiole” jest serem dużego formatu (20–50 kg) produkowanym z surowego mleka pełnego. Jego prasowana, niegotowana masa zawiera wysoki odsetek suchej masy – co najmniej 58 %. Jest on leżakowany przez co najmniej cztery miesiące.

Smak mleczny jest średnio intensywny w zależności od stopnia dojrzałości i łączy się z charakterystycznymi nutami suszonego siana i suchych orzechów laskowych długo utrzymującymi się w ustach.

Produkcja mleka na obszarze geograficznym „Laguiole” początkowo była w bardzo dużym stopniu sezonowa. W praktyce gromadzenie mleka równoległe z karmieniem przez krowy cieląt było możliwe tylko w okresach naturalnej zasobności łąk obszaru geograficznego, kiedy obfita roślinność pozwalała zaspokoić potrzeby zwierząt. Hodowcy z obszaru geograficznego opracowali metodę produkcji wielkoformatowego sera „Laguiole” nadającego się do długiego przechowywania, aby umożliwić przechowywanie tego mleka.

Ser ten produkowany jest z mleka pełnego, a jego dobra zdolność do przechowywania jest związana z warunkami produkcji mleka i wytwarzania sera, a mianowicie w pierwszej kolejności stawianiu na mleko dobrze nadające się na ser, bogate w białko, ale o ograniczonej zawartości tłuszczu, co umożliwia redukcję frakcji płynnej, zarówno przez odcedzanie jak i prasowanie, a następnie wyciskanie w formach, co pozwala uzyskać prasowaną, niegotowaną masę serową z dużym udziałem suchej masy.

Krowy mleczne ras Simmental française i Aubrac są szczególnie dobrze przystosowane do warunków środowiskowych obszaru geograficznego. Odporność tej rasy pozwala na pełne wykorzystanie potencjału zielonki obszaru geograficznego, umożliwiając jednocześnie przetrwać trudności związane z długą i surową zimą. Zielonka spożywana przez krowy jest bogata w rośliny aromatyczne, których zapach przenika do mleka, a przez to i do produkowanego z niego sera „Laguiole”.

Wytwarzanie z surowego mleka i długi okres dojrzewania w niskiej temperaturze nadają serowi „Laguiole” typowy charakter związany z florą bakteryjną obecną w surowym, pełnotłustym mleku.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-eee5e8f9-73b8-403f-8ad2-db22ef109a27/telechargement
