

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczonej  
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2020/C 185/07)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną w rozumieniu art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 z dnia 18 grudnia 2013 r. <sup>(1)</sup>

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej nieznaczonej zmiany jest dostępny w bazie danych eAmbrosia Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„RACLETTE DE SAVOIE”**

**Nr UE: PGI-FR-02095-AM02 – 10.1.2020**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

**1. Nazwa lub nazwy**

„Raclette de Savoie”

**2. Państwo członkowskie**

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**

„Raclette de Savoie” jest serem o prasowanej, niegotowanej masie, przygotowywanym z surowego lub poddanego obróbce termicznej mleka krowiego.

Ser „Raclette de Savoie” ma kształt kręgu o średnicy 28–34 cm i wysokości boku 6–7,5 cm.

Całkowita zawartość suchej masy w tym serze wynosi co najmniej 56 %. Stosunek tłuszczu do masy suchej mieści się w przedziale 48–52 %. Zawartość soli wynosi 1,4–2,2 %.

Ser „Raclette de Savoie” posiada wartość pH wynoszącą co najmniej 5,50 i zawartość amoniaku wynoszącą co najmniej 60 mg/100 g sera.

Właściwości organoleptyczne

Ser „Raclette de Savoie” posiada pokrytą mazią skórę w kolorze żółtym do brązowego oraz masę w kolorze białego do jasnożółtego.

Masa może zawierać kilka otworów, a jej konsystencja jest zwarta i rozpluwająca się w ustach. Przy podgrzewaniu jej konsystencja staje się ciągliwa i rozpluwająca się w ustach. Ser „Raclette de Savoie” podczas podgrzewania wydziela małą ilość tłuszczu.

Sposoby prezentacji w sprzedaży

Ser „Raclette de Savoie” jest wprowadzany do obrotu pod następującymi postaciami:

- w postaci kręgów,
- w postaci krojonej: w kawałkach kręgu, w plastrach,
- w detalicznych opakowaniach jednostkowych: w plastrach.

Gdy ser „Raclette de Savoie” jest przeznaczony do sprzedaży w opakowaniach jednostkowych, może być produkowany w formie równoległościanu, którego długość i szerokość wynoszą 28–34 cm, a wysokość boku wynosi 6–7,5 cm.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

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

Podstawą żywienia stada mlecznego są następujące kategorie żywności:

Pasza objętościowa stanowiąca podstawową dawkę pokarmową, obejmująca

trawy, siano, zieloną kukurydzę, sorgo oraz międzyplony z wyjątkiem gatunków z rodziny warzyw kapustnych. Żywienie na bazie zielonych pasz objętościowych jest obowiązkowe przez okres co najmniej 150 dni w roku (przy czym nie musi być to okres ciągły), odpowiadający co najmniej 50 % podstawowej dawki pokarmowej. Cała pasza objętościowa (100 %) podawana krowom w okresie laktacji pochodzi z obszaru geograficznego;

Pasze suche, obejmujące

kłosa kukurydzy i kukurydzę na ziarno wilgotne, susz paszowy suszony sztucznie, lucernę suszoną sztucznie, wysłodki buraczane suszone sztucznie oraz buraki pastewne. Ilość suszu paszowego suszonego sztucznie, kłosa kukurydzy, kukurydzy na ziarno wilgotne i buraka pastewnego, które nie pochodzą z obszaru geograficznego, ogranicza się do 4 kg suchej masy na krowę w okresie laktacji w średniej dawce dziennej w ciągu roku;

Pasze uzupełniające i dodatki paszowe, obejmujące

ziarna zbóż i ich pochodne (otręby, śrutę, mąkę, wywar gorzelniany suszony sztucznie), ziarna i makuchy z roślin oleistych i wysokobiałkowych, produkty uboczne (koncentrat białek z lucerny, azot pozabiałkowy, mocznik < 3 % w mieszankach paszowych uzupełniających), melasę i olej roślinny jako substancje wiążące, minerały, witaminy, mikrośladniki pokarmowe i ekstrakty pochodzenia naturalnego z roślin.

Zezwala się na podawanie serwatki wyprodukowanej w gospodarstwie maksymalnie w ciągu 24 godzin od jej odprówdzenia.

W przypadku produkcji sera w gospodarstwach mleko wykorzystywane w produkcji przeznaczone do produkcji sera „Raclette de Savoie” pochodzi ze stada krów mlecznych, w którym co najmniej 75 % stanowią krowy rasy Abondance, Montbéliarde lub Tarentaise.

U przetwórcy odbierane mleko przeznaczone do produkcji sera „Raclette de Savoie” pochodzi ze stada krów mlecznych, w którym co najmniej 75 % stanowią krowy rasy Abondance, Montbéliarde lub Tarentaise.

Aby zapewnić przestrzeganie tych zasad, skład stada krów mlecznych w gospodarstwie może zmieniać się tylko poprzez zwiększanie liczby zwierząt rasy Abondance, Montbéliarde lub Tarentaise.

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

Wszystkie czynności związane z produkcją mleka, przetwarzaniem i dojrzewaniem odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Produkcja mleka przeznaczonego do wytwarzania sera „Raclette de Savoie” na obszarze geograficznym jest uzasadniona znacznymi zasobami paszowymi tego regionu, które wykorzystuje się w produkcji serów. Właściwości tych zasobów przenoszą się na ser.

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*

Etykieta „Raclette de Savoie” zawiera:

- nazwę „Raclette de Savoie” z symbolem ChOG Unii Europejskiej w tym samym polu widzenia,
- imię i nazwisko lub nazwę oraz adres producenta, dojrzewalni lub zakładu pakowania,
- nazwę jednostki certyfikującej.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje całe departamenty Savoie i Haute Savoie oraz niżej wymienione gminy w departamentach Ain i Isère.

W departamencie Ain: Anglefort, Béon, Billiat, Ceyzérieu, Chanay, Corbonod, Cressin-Rochefort, Culoz, Flaxieu, Injoux-Génissiat, Lavours, Léaz, Massignieu-de-Rives, Parves et Nattages, Polliou, Saint-Martin-de-Bavel, Seyssel, Surjoux-Lhôpital, Talissieu, Valsenhône, Villes, Virignin, Vongnes.

w departamencie Isère: Entre-deux-Guiers, Miribel-les-Échelles, Saint-Christophe-sur-Guiers, Saint-Pierre-de-Chartreuse, Saint-Pierre d'Entremont.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

Związek sera „Raclette de Savoie” z obszarem geograficznym opiera się na jego określonej jakości.

Pod względem ukształtowania terenu i geologii obszar geograficzny sera „Raclette de Savoie” jest dość zróżnicowany. Ukształtowanie terenu charakteryzuje się wysokościami nad poziomem morza mieszczącymi się głównie w przedziale 200–2 500 metrów; często głębokie gleby pochodzą zarówno z masywów krystalicznych, jak i wapiennych.

Klimat jest typowo górski: zimy są długie i często surowe, a lata ciepłe. Z wyjątkiem położonych między górami dolin Maurienne i Tarentaise, które są zasadniczo mniej nawodnione, roczne opady na obszarze geograficznym są wysokie – wynoszą średnio 1 000 mm, a nawet 1 500 mm u podnóża masywu przedalpejskiego. Ta właściwość obszaru geograficznego sprzyja znacznemu wzrostowi traw.

Obszar geograficzny ze względu na skład gleby i opady deszczu szczególnie nadaje się do uprawy użytków zielonych wysokiej jakości. Użytki zielone, zarówno te, które są przeznaczone na pastwiska, jak i te, które są do koszenia, cechują się bogatą i zróżnicowaną florą charakterystyczną dla górskich obszarów alpejskich.

W zachodniej części obszaru geograficznego możliwa jest również uprawa zbóż i kukurydzy.

Historia sera „Raclette de Savoie” jest ściśle związana z historią Alp. Wpisuje się ona właściwie przede wszystkim w alpejska historię chowu i umiejętności serowarskich.

Początki sera „Raclette de Savoie” sięgają średniowiecza, kiedy to pasterze, szczególnie latem, jadali głównie „pieczony ser”: półkrąg sera umieszczany przed paleniskiem opalonym drewnem ulegał wówczas topieniu.

Nazwa „raclette” pojawiła się dopiero na początku XX wieku w nawiązaniu do czynności zeskrobywania (fr. *racler*) powierzchni stopionego sera w celu umieszczenia go na talerzu na ziemniakach.

Produkcja sera „Raclette de Savoie” rozwinęła się w sercu regionu, w którego rolnictwie przeważają systemy oparte na użytkach zielonych, a chów opiera się na wykorzystaniu lokalnych zasobów paszowych i ras. W regionie tym od dawna prowadzona jest również tradycyjna produkcja serów prasowanych, łącząca szczególnie umiejętności serowarskie i metody produkcji mleka dostosowane do tej technologii. Ser „Raclette de Savoie”, w związku ze swoją średnią wielkością, stopniowo uzupełnił asortyment serów sabaudzkich. Jego wielkość pozwalała na przechowywanie niewielkich ilości mleka w porównaniu z serami bardzo dużymi.

Opisana sytuacja w połączeniu z organizacją społeczno-ekonomiczną rolnictwa w Sabaudii, które historycznie opierało się na systemie *fruitières* (lokalna nazwa spółdzielni serowarskich) wspólnie zarządzanych przez rolników, umożliwiła rozwój kultury produkcji sera podzielonej między rolników i producentów serów.

Korzystny wpływ na produkcję sera „Raclette de Savoie” miał również rozwój turystyki zimowej w latach 1960–1970 oraz alpejskiego przemysłu dzięki dużej dostępności białego węgla, zwłaszcza w związku z wynalezieniem urządzenia do przyrządzania sera „raclette”. Rozkwit produkcji sera „Raclette de Savoie” jest więc związany z rozwojem produkcji urządzeń do przyrządzania „raclette” opracowanych w 1975 r. w Sabaudii dzięki współpracy przedsiębiorstw Rippoz i Tefal. Opanowanie technologii sklejenia teflonu z aluminium, która zastąpiła topienie sera na palenisku, a następnie pojawienie się pierwszych urządzeń elektrycznych używanych w restauracjach doprowadziły do stworzenia nowej mody spożywania sera „Raclette de Savoie” – podgrzewanego na indywidualnych małych patelniach.

Rozwój masowej turystyki w ramach sportów zimowych, który miał miejsce w latach 70., oraz budowa ośrodków narciarskich w odpowiedzi na rosnący popyt na ten rodzaj rekreacji przyczyniły się do renomy sera „Raclette de Savoie” jako sera najczęściej spożywanego przy okazji uprawiania sportów zimowych.

Produkcja mleka przeznaczonego do produkcji sera „Raclette de Savoie” do dziś opiera się na wykorzystywaniu dużej dostępności traw na obszarze geograficznym, lecz także na utrzymaniu tradycji chowu tradycyjnych ras, takich jak Abondance, Montbéliarde i Tarentaise. Rasy ten udowodniły, że są zdolne przystosować się do ograniczeń fizycznych i klimatycznych otoczenia dzięki morfologii przystosowanej do wypasu na pochyłych użytkach zielonych, termotolerancji, zdolności do wykorzystywania pastwisk w okresie letnim i suchych pasz w okresie zimowym.

Ponadto technologie stosowane przy produkcji sera „Raclette de Savoie” są dostosowane do wyżej opisanych właściwości mleka. Producenci serów wykorzystują te właściwości i potrafią dopasować wszystkie parametry produkcji, aby uzyskać szczególne cechy sera „Raclette de Savoie”. Kontrola zawartości tłuszczu stanowi istotny punkt wyjściowy, który niekiedy skłania producentów sera do częściowego odtuszczenia mleka.

Istotne jest także zaszczepienie mleka, a zwłaszcza wybór flor termofilnych i właściwe z nimi postępowanie. Kluczowymi etapami w procesie produkcji są także etapy oddzielania laktozy i prasowania, które przyczyniają się do opanowania pH. Dojrzewanie tradycyjnie odbywa się na drewnianych deskach i trwa co najmniej osiem tygodni, co sprzyja dobrej proteolizie sera.

Ser „Raclette de Savoie” ma formę kręgu średniej grubości.

Charakteryzuje się on rozpływającą się konsystencją i twardością na zimno.

Szczególnością sera „Raclette de Savoie” jest to, że pod wpływem ciepła z łatwością się rozciąga i wydziela niewiele tłuszczu. Odróżnia się on również od innych serów typu *raclette* znacznie bardziej ciągliwą konsystencją.

Przy spożyciu ser „Raclette de Savoie” ma wyjątkowo rozpływającą się i niezbyt kleistą konsystencję.

Specyfika sera „Raclette de Savoie” wynika z umiejętności w zakresie produkcji mleka i produkcji sera charakterystycznych dla obszaru geograficznego.

Produkcja mleka na obszarze geograficznym pozwala nie tylko na optymalne wykorzystanie zasobów użytków zielonych z poszanowaniem dawnych zwyczajów, lecz także na waloryzację mleka pochodzącego od tradycyjnych ras. Mleko to, produkowane w dużych ilościach dzięki szczególnemu żywieniu krów, lepiej nadaje się do produkcji sera „Raclette de Savoie” niż mleko otrzymane od innych ras utrzymywanych w tych samych warunkach: skrzep uzyskany po dodaniu podpuszczki jest bardziej zwarty, a wydajność produkcji sera jest wyższa, przez co szczególnie nadaje się on do uzyskania kształtu charakterystycznego dla sera „Raclette de Savoie”.

Ponadto umiejętności serowarskie wykorzystywane podczas produkcji sera „Raclette de Savoie” mają szczególny wpływ na wszystkie cechy charakterystyczne produktu.

Kontrola zawartości tłuszczu bezpośrednio wpływa na takie właściwości sera „Raclette de Savoie” jak elastyczność pod wpływem ciepła, rozciągliwość i niewielkie wydzielanie tłuszczu.

Wyraźnie ciągliwa konsystencja wynika również z niewielkiej zawartości mleczanów L związanej głównie ze szczególnym sposobem szczepienia mleka enzymami termofilnymi i z oddzieleniem laktozy.

Sposób przeprowadzania procesu dojrzewania, sprzyjający wysokiemu poziomowi proteolizy, znajduje odzwierciedlenie w charakterystycznej rozpływającej się konsystencji i zwartości na zimno sera „Raclette de Savoie”.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

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

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-074ee470-1cf5-46af-95c7-d1c57bd8911c](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-074ee470-1cf5-46af-95c7-d1c57bd8911c)

---