

Publikacja wniosku o zmianę zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2007/C 279/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZMIANĘ

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

Wniosek o zmianę zgodnie z art. 9 i art. 17 ust. 2

„EPOISSES”

Nr WE: FR/PDO/117/0118/07.09.2004

CHOG CHNP

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 zmian(-y)

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej CHNP lub zarejestrowanego CHOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani streszczenia
- zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy władzy publicznej (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiany

Głównym celem wnioskowanych zmian jest określenie niezbędnych szczegółów, mające na celu wzmocnienie warunków dotyczących zarówno produkcji stosowanego mleka, jak i wytwarzania samego produktu.

Dzięki tym zmianom wzmocniony zostanie związek produktu z miejscem wytwarzania (terroir), skuteczniej zachowane będą właściwości produktu oraz można będzie uniknąć ryzyka odejścia od modelu.

Metoda produkcji:

Dodaje się ustęp w brzmieniu: „Mleko stosowane w produkcji sera *Epoisses* pochodzi wyłącznie od krów następujących ras: *Brune*, *Montbéliarde*, *Simmental Française*. Gospodarstwa niespełniające tego wymogu mają czas do dnia 31 grudnia 2009 r. na dostosowanie się do niego”.

Wyjaśnienie: Wykorzystywanie ras miejscowych służy do skutecznego wykazania związku sera *Epoisses* z miejscem jego wytwarzania. Jednak w odniesieniu do niektórych gospodarstw wymóg ten powoduje konieczność wprowadzenia istotnych zmian. Z tej przyczyny wnioskuje się o przyznanie okresu na dostosowanie się do przedmiotowego wymogu.

Dodaje się ustępy w brzmieniu:

„TMR zawiera średnio rocznie co najmniej 85 % składników pochodzących z geograficznego obszaru produkcji, w przeliczeniu na suchą masę.”

„Udział składników paszowych pochodzących ze wspomnianego geograficznego obszaru produkcji nie może być niższy niż 80 % dziennej całkowitej dawki, w przeliczeniu na suchą masę.”

„Dawka podstawowa, poza ubocznymi produktami rolnymi, składa się z produktów pochodzących ze wspomnianego obszaru geograficznego.”

„Udział dodatków paszowych w żywieniu nie przekracza 30 % dawki podstawowej, w przeliczeniu na suchą masę.”

„Od rozpoczęcia okresu wypasu do dnia 15 czerwca co najmniej, żywienie krów mlecznych opiera się przede wszystkim na podawaniu trawy z pastwiska lub zielonki, których udział w dawce podstawowej wynosi co najmniej 50 % na powierzchnię minimalną 20 arów na krowę mleczną lub 15 arów na krowę mleczną w gospodarstwach, gdzie stosuje się zadawanie paszy zielonej. Poza tym okresem składniki paszy przechowywane w postaci suchej, tzn. zawierające co najmniej 85 % suchej masy oraz siano w belach stanowią co najmniej 30 % dawki podstawowej.”

„Obecność składników, które mogą negatywnie wpłynąć na zapach i smak mleka lub sera, na zdolność mleka do koagulacji, lub które mogą nieść ryzyko infekcji bakteryjnej, jest zabroniona w dawce podstawowej.”

Wyjaśnienie: Żywienie krów mlecznych jest ściśle określone również ze względu na wzmocnienie związku sera z miejscem jego wytwarzania. Jednym z podstawowych elementów tego związku jest stosowanie pasz pochodzących w większości z geograficznego obszaru produkcji.

Dodaje się ustępy w brzmieniu:

„Zagęszczanie mleka poprzez częściowe lub całkowite usuwanie z niego wody przed koagulacją jest zabronione.”

„Poza surowcem mlecznym, jedyne składniki lub substancje pomocnicze czy dodatki dozwolone w mleku i w czasie produkcji to: podpuszczka, obojętne kultury bakterii, drożdże, pleśń i sól.”

„Do ścinania mleka można używać wyłącznie podpuszczki.”

„Przechowywanie polegające na przetrzymywaniu surowca mlecznego, produktów w trakcie procesu produkcji, skrzepu i świeżego sera w temperaturach poniżej 0 °C jest zabronione.”

„Przechowywanie sera świeżego lub dojrzewającego w atmosferze modyfikowanej jest zabronione.”

Wyjaśnienie: Stosowanie zabiegów i dodatków w odniesieniu do serów podlegało przepisom ogólnym. Okazuje się jednak, że nowe techniki, z których część dotyczy zabiegów i dodatków takich jak: mikrofiltrowanie, częściowe zagęszczanie mleka lub stosowanie enzymów w procesie dojrzewania, mogą wpływać na właściwości serów objętych chronioną nazwą pochodzenia. Szczególnie niektóre dodatki enzymatyczne wydają się sprzeczne z zachowaniem najważniejszych właściwości produktów objętych CHNP.

Okazało się zatem konieczne, w rubryce dotyczącej metody produkcji specyfikacji każdego produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia, szczegółowe określenie stosowanych aktualnie praktyk dotyczących zabiegów i dodatków stosowanych w odniesieniu do mleka i w produkcji serów, tak aby w przyszłości niekontrolowane praktyki nie mogły zniekształcić cech charakterystycznych serów objętych chronioną nazwą pochodzenia.

Związek z obszarem geograficznym

„Dodaje się ustęp w brzmieniu: Rasy *Brune*, *Montbéliarde* i *Simmental Française* odpowiadają miejscowej i historycznie ukształtowanej tradycji produkcji przetworów mlecznych i są dostosowane do ich środowiska.”

Wyjaśnienie: Przepisy te mają na celu wzmocnienie związku z miejscem wytwarzania poprzez powrót do miejscowych ras bydła.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006

„EPOISSES”

Nr WE: FR/PDO/117/0118/07.09.2004

CHNP (X) CHOG ()

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
Adres: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris
Telefon: (33) 01 53 89 80 00
Faks: (33) 01 53 89 80 60
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Syndicat de Défense de l'Époisses
Adres: Mairie d'Époisses
F-21460 Époisses
Telefon: (33) 03 80 96 34 61
Faks: (33) 03 80 96 34 61
E-mail: contact@fromages-epoisses.com
Skład: producenci/przetwórcy (X)inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.3 — Sery

4. Specyfikacja produktu:

[podsumowanie wymogów art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006]

4.1 Nazwa produktu: „Epoisses”

4.2 Opis produktu: Ser miękki wyprodukowany z mleka krowiego pełnotłustego, o skórce gładkiej lub lekko pomarszczonej, błyszczącej, barwa kremowopomarańczowa do ceglastej, kształt cylindryczny o dwóch dopuszczalnych wielkościach: średnica 95 do 115 mm i waga 250 do 350 gr. lub średnica 165 do 190 mm i waga od 700 do 1 100 gr; zawartość tłuszczu w suchym ekstrakcie wynosi co najmniej 50 %, zawartość suchej masy wynosi co najmniej 40 %. Ser ma barwę jasnobeżową, jego konsystencja jest elastyczna i kremowa, jest miękki i lekko słony w smaku. Środek sera posiada cechy mniej lub bardziej proteolityczne, w zależności od jego stopnia dojrzałości.

4.3 Obszar geograficzny: Część departamentów Côte d'Or, Yonne i Haute-Marne w regionie Burgundii.

— Departament Côte d'Or:

— Kantony: Arnay-le-Duc, Bligny-sur-Ouche, Liernais, Pouilly-en-Auxois (w całości).

— Kantony: Dijon (piąty kanton), Gevrey-Chambertin, Grancey-le-Château, Is-sur-Tille, Saint-Seine-l'Abbaye, Selongey, Sombornon (w całości).

— Kantony: Aignay-le-Duc, Baigneux-les-Juifs, Châtillon-sur-Seine, Laignes, Montbard, Précy-sous-Thil, Recey-sur-Ource, Saulieu, Semur-en-Auxois, Venarey-les-Laumes, Vitteaux (w całości).

— Departament Haute-Marne:

— Kantony: Auberive i Prauthoy (w całości).

— Departament Yonne:

— Kantony: Avallon, Guillon, L'Isle-sur-Serein (w całości).

- 4.4. *Dowód pochodzenia*: Każdy podmiot wypełnia deklarację przydatności zarejestrowaną przez I.N.A.O., co umożliwi identyfikację wszystkich podmiotów. Podmioty mają obowiązek udostępniania INAO rejestrów oraz wszystkich dokumentów niezbędnych do kontroli pochodzenia, jakości i warunków produkcji mleka i serów.

W ramach kontroli cech charakterystycznych produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia przeprowadza się badanie analityczne i organoleptyczne, mające na celu sprawdzenie jakości i typowego charakteru badanych produktów.

- 4.5. *Metoda produkcji*: Produkcja mleka, produkcja i dojrzewanie serów odbywają się w obszarze geograficznym określonym w pkt 4.3.

Mleko stosowane w produkcji sera *Epoisses* pochodzi wyłącznie od krów następujących ras: Brune, Montbéliarde, Simmental Française. Gospodarstwa niespełniające tego wymogu mają czas do dnia 31 grudnia 2009 r. na dostosowanie się do niego. Udział składników paszowych pochodzących ze wspomnianego geograficznego obszaru produkcji nie może być niższy niż 80 % dziennej całkowitej dawki, w przeliczeniu na suchy produkt.

Od rozpoczęcia okresu wypasu do dnia 15 czerwca co najmniej, żywienie krów mlecznych opiera się przede wszystkim na podawaniu trawy z pastwiska lub zielonki, których udział w dawce podstawowej wynosi co najmniej 50 % na powierzchnię minimalną 20 arów na krowę mleczną lub 15 arów na krowę mleczną w gospodarstwach, gdzie stosuje się zadawanie paszy zielonej. Poza tym okresem składniki paszy przechowywane w postaci suchej, tzn. zawierające co najmniej 85 % suchej masy oraz siano w belach stanowią co najmniej 30 % dawki podstawowej.

Poza surowcem mlecznym, jedyne składniki lub substancje pomocnicze czy dodatki dozwolone w mleku i w czasie produkcji sera to: podpuszczka, obojętne kultury bakterii, drożdże, pleśń i sól.

Ser otrzymywany z pełnotłustego mleka krowiego, w wyniku koagulacji zachodzącej głównie dzięki kwasom mlekowym, wykładany jest do form po pokrojeniu „z grubsza” skrzepu nie poddawanego dezagregacji; odciekanie dokonuje się samoczynnie; solenie przeprowadza się przy pomocy suchej soli; dojrzewanie trwa co najmniej 4 tygodnie, towarzyszy mu płukanie sera wodą z dodatkiem alkoholu „*marc de bourgogne*”, co nadaje serowi naturalną ceglastą barwę, otrzymaną dzięki pigmentacji bakterii na powierzchni. Użycie barwników jest zabronione.

- 4.6. *Związek z obszarem geograficznym*: Receptura otrzymywania sera stworzona została w XVI wieku przez cystersów z *Epoisses*, a następnie miejscowi rolnicy ulepszyli jego metodę produkcji; wychwalany przez *Madame de Sévigné* i uznany w 1825 r. za króla serów przez *Brillat-Savarin*, ser *Epoisses* jest powszechnie sprzedawany od 1840 r.

Ser pochodził z krainy zwanej *Pays d'Auxois*, by następnie upowszechnić się na sąsiednich terenach marglowych o łagodnych zboczach, umożliwiających rozwój naturalnych łąk sprzyjających hodowli. Łąki te są przyczyną szczególnego składu mineralnego mleka pochodzącego od krów dostosowanych do takich warunków, należących do ras *Brune*, *Montbéliarde* i *Simmental Française*. Ułatwiło to produkcję sera, która opiera się również na praktycznych umiejętnościach rolników (szczególna metoda dojrzewania) oraz na wykonywaniu ręcznie większości czynności.

Ta oryginalna metoda produkcji stanowi nieodłączną część dziedzictwa kulturalnego i ekonomicznego regionu. Pozwala też na utrzymanie małych jednostek produkcyjnych i hodowaniu tradycyjnych ras bydła w gospodarstwach rolnych.

- 4.7 *Organ kontrolny*:

Nazwa: Institut National de l'origine et de la qualité (INAO)

Adres: 51, rue Anjou
F-75008 Paris

Telefon: (33) 01 53 89 80 00

Faks: (33) 01 53 89 80 60

E-mail: info@inao.gouv.fr

Institut National des Appellations d'Origine (Krajowy Instytut Chronionych Nazw Pochodzenia — INAO) jest instytucją publiczną o charakterze administracyjnym, posiadającą osobowość prawną i podlegającą Ministerstwu Rolnictwa.

Kontrola warunków otrzymywania produktów objętych chronioną nazwą pochodzenia podlega odpowiedzialności INAO.

Nieposzanowanie granic obszaru geograficznego produkcji lub jednego z warunków produkcji pociąga za sobą zakaz używania chronionej nazwy pochodzenia, bez względu na jej formę i cel stosowania.

Nazwa: Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

Adres: 59, Boulevard Vincent Auriol
F-75703 Paris Cedex 13

Tel. (33) 01 44 87 17 17

Faks: (33) 01 44 97 30 37

E-mail: C3@dgccrf.finances.gouv.fr

DGCCRF jest służbą Ministerstwa Gospodarki, Finansów i Przemysłu.

- 4.8 *Etykietowanie*: Obowiązek umieszczenia logo zawierającego skrót INAO oraz zapisu *Appellation d'Origine Contrôlée* i chronionej nazwy pochodzenia.
-