

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

(2013/C 296/05)

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

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

WNIOSK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„VALENÇAY”

NR WE: FR-PDO-0105-01055-30.10.2012

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 (aktualizacja danych dotyczących najważniejszych punktów kontroli i grupy proponującej zmianę)

2. Rodzaj zmiany (zmian)

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

- 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)

3.1. Grupa proponująca zmianę

Odbiorcy mleka są gwarantami pochodzenia mleka między producentami a przetwórcami i stanowią integralną część systemu, podobnie jak producenci, dlatego ważne jest, by znajdowali się na wykazie podmiotów. W związku z tym zostali oni włączeni do wykazu podmiotów wchodzących w skład grupy.

3.2. Opis produktu

Poprawiono opis produktu (dodatkowe określenia organoleptyczne), który opiera się teraz na elementach technologii serowarskiej:

- ser „Valençay” jest serem na bazie mleka surowego pełnego o właściwościach mlekowych,
- ser „Valençay” ma charakterystyczny kształt ściętej piramidy o podstawie kwadratu, jego typowa zewnętrzna warstwa ma barwę od jasnoszarej po szaroniebieskawą, miąższ ma barwę porcelanowobiałą, jest jednorodny, gładki i delikatny,
- skórkę uzyskuje się przez dodanie węgla drzewnego,
- cechy charakterystyczne sera:
 - miąższ tłusty i kremowy na początku dojrzewania, twardniejący w miarę starzenia,
 - zapach lekko kozi, runa leśnego, grzybowy, urozmaicony nutami kwiatowymi,
 - smak kozi bardzo delikatny na początku dojrzewania, z czasem staje się bardziej intensywny,
- zawartość suchej masy stanowi co najmniej 40 % całkowitej masy sera, a całkowita waga suchej masy w serze wynosi:
 - powyżej 90 g w przypadku sera wytwarzanego w dużej formie,
 - powyżej 45 g w przypadku sera wytwarzanego w małej formie.

3.3. Elementy, stanowiące dowód pochodzenia produktu z określonego obszaru geograficznego

Tę część przereferowano, w szczególności w celu dostosowania do wymogów określonych w przepisach krajowych; do specyfikacji dodano poniższe punkty:

- dotyczący podmiotów obowiązek składania grupie deklaracji identyfikacji,
- prowadzenie niezbędnych rejestrów w celu zapewnienia identyfikowalności mleka i serów ChNP „Valençay”,
- obowiązek składania grupie rocznych deklaracji produkcji sera ChNP „Valençay”,
- obowiązek zapewnienia przez podmiot identyfikowalności paszy zadawanej kozom oraz określenia metod kontroli produktów.

3.4. Metoda produkcji

Doprecyzowano informacje w zakresie:

- stada:
 - zdefiniowano pojęcie „kozy mlecznej”,
 - dopuszczono synchronizację porodów u kóz,

- żywienia:
 - łączna dawka pokarmowa (pasze i uzupełniające mieszanki paszowe) dla jednej kozy mlecznej na rok składa się z co najmniej 820 kg suchej masy pochodzącej z określonego obszaru i z nie więcej niż 275 kg suchej masy pochodzącej spoza obszaru, w tym nie więcej niż 130 kg suszu paszowego, co oznacza, że co najmniej 75 % pokarmów pochodzi z określonego obszaru,
 - określono maksymalną obsadę na hektar upraw paszowych, aby zapewnić ściślejszy związek z obszarem geograficznym, a pojęcie upraw paszowych uwzględnia między innymi uprawy zbóż niedojrzałych (zielonych),
 - określono pasze objętościowe,
 - dopuszczono konserwowanie przez owijanie pierwszego pokosu upraw paszowych o zawartości co najmniej 55 % suchej masy, ponieważ umożliwia to wykonanie dodatkowego wczesnego pokosu w sezonie i przeprowadzenie pierwszego pokosu nawet przy niekorzystnych warunkach atmosferycznych. Ten pierwszy pokos gwarantuje lepszą jakość paszy, a zatem pozwala ograniczyć stosowanie uzupełniających mieszanek paszowych i sprzyja zaopatrywaniu się gospodarstw u producentów lokalnych. W celu ograniczenia zagrożeń sanitarnych podawanie paszy owijanej kozom mlecznym ograniczone jest do 1 kg suchej masy dziennie na sztukę,
 - uściślono wykaz dopuszczonych uzupełniających mieszanek paszowych,
 - zakazano wprowadzania upraw modyfikowanych genetycznie do gospodarstw produkujących mleko, które ma być przeznaczone na surowiec do produkcji ChNP „Valençay”. Zakazane jest również wykorzystywanie organizmów modyfikowanych genetycznie jako paszy dla kóz mlecznych,
- stosowanego mleka:
 - uściślono, że wymogi dotyczące okresu równego czterem udojom mają zastosowanie do mleka odbieranego oraz że w przypadku produkcji w gospodarstwach okres ten jest równy dwóm udojom,
- produkcji:
 - uściślono fazy produkcji:
 - dojrzewanie mleka: uściślono charakterystyki dojrzewania mleka, ponieważ ta faza warunkuje podatność mleka do przekształcenia w ser i w ten sposób pozwala wyrazić jego potencjał zapachowy,
 - dodawanie podpuszczki: do sera dodawana jest niewielka ilość podpuszczki. Jest to związane z rodzajem sera (ser mleczny dojrzewający). Podpuszczka jest określana zawartością chymozyny w ilości 520 mg na litr, co stanowi podpuszczkę referencyjną w serowarstwie,
 - powstawanie skrzepu: określono czas i temperaturę powstawania skrzepu, przenoszenie skrzepu mrożonego jest niedozwolone,
 - obróbka skrzepu i wstępne odsączanie: uściślono, że formowanie jest wykonywane wyłącznie przez bezpośrednią obróbkę skrzepu,
 - formowanie – odsączanie: uściślono charakterystyki form oraz czas trwania odsączania,
 - solenie: technika solenia serów jest ściśle związana z odpowiednimi umiejętnościami; ważne jest zachowanie różnych praktyk serwarskich: solenie z nakładaniem do formy lub nie, solenie a następnie pokrywanie popiołem. Warunkami niezbędnymi do zapewnienia specyfiki „Valençay” jest solenie na powierzchni i pokrywanie całości popiołem,
- dojrzewania i wprowadzania do obrotu:
 - aby zapewnić optymalne dojrzewanie serów, uściślono następujące dane:
 - określono minimalną temperaturę dojrzewania, aby zapewnić powstawanie skórki sera,
 - w momencie wprowadzania do obrotu sery muszą być w całości pokryte skórką, co stanowi – bardziej niż minimalny okres dojrzewania czy okres, jaki musi upłynąć przed wprowadzeniem do obrotu – wyznacznik osiągnięcia określonego stopnia dojrzałości sera,

- uściślono warunki magazynowania i czas przechowywania serów przetworzonych przez producentów dostarczających je do dojrzewalni, aby spełnić specyficzne wymogi tego łańcucha produkcji,
- zabroniono pakowania w atmosferze modyfikowanej.

3.5. Szczególne elementy etykietowania

Usunięto następujący akapit: „Każdy ser wprowadzany do obrotu pod chronioną nazwą pochodzenia musi być opatrzony znakiem identyfikującym zakład produkcyjny i umożliwiającym monitorowanie produktu”.

Żaden z systemów znakowania z różnych powodów nie okazał się zadowalający. W zależności od rodzaju stosowanego znakowania stwierdzano rozkład znaku związany ze znaczną kwasowością skrzepu, trudności z nadrukiem znaku, pokrywanie się plaketek florą bakteryjną związaną z dojrzewaniem lub też trudności o charakterze organizacyjnym podczas znakowania.

Z tych powodów usunięto ze specyfikacji wymagania dotyczące usuwalnego znaku identyfikującego. Informacje o zakładzie produkcyjnym podawane na oznakowaniu zostały usunięte i nie są powtarzane na etykiecie ani opakowaniu.

Zaktualizowano dopuszczalne określenia (w tym usunięto możliwość umieszczania określenia „Produit du Berry”) oraz wprowadzono obowiązek umieszczania unijnego symbolu ChNP.

3.6. Inne zmiany: dodano tabelę przedstawiającą najważniejsze punkty kontroli

Zaktualizowano również dane organów kontrolnych.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽³⁾

„VALENÇAY”

NR WE: FR-PDO-0105-01055-30.10.2012

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Valençay”

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

„Valençay” to ser miękki z mleka koziego surowego pełnego, mleczny, dojrzewający.

Cechy charakterystyczne:

- kształt ściętej piramidy o podstawie kwadratu,
- skórka o barwie od jasnoszarej po szaroniebieskawą, uzyskiwana dzięki dodatkowi węgla drzewnego,
- miąższ o barwie porcelanowobiałej, jednorodny, gładki i delikatny.

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.

Wymiary wewnętrzne form o kształcie ściętej piramidy są następujące:

- w przypadku form dużych: długość boku podstawy dolnej wynosi 50–55 mm, kąt między dnem a bokiem formy 96–102°,
- w przypadku form małych: długość boku podstawy dolnej wynosi 40–44 mm, kąt między dnem a bokiem formy 96–102°.

Sery opuszczają dojrzewalnię i są wprowadzane do obrotu dopiero wówczas, gdy na całej powierzchni utworzy się skórka, która pokryta jest na powierzchni warstwą pleśni widoczną gołym okiem oraz nie wcześniej niż w jedenastym dniu od zaprawienia podpuszczką.

Podczas degustacji ser „Valençay” ma następujące cechy:

- miąższ tłusty i kremowy na początku dojrzewania, twardniejący w miarę starzenia,
- zapach lekko kozi, runa leśnego, grzybowy, urozmaicony nutami kwiatowymi,
- smak kozi bardzo delikatny na początku dojrzewania, z czasem staje się bardziej intensywny.

Zawartość suchej masy stanowi co najmniej 40 % całkowitej masy sera, a całkowita waga suchej masy w serze wynosi:

- powyżej 90 g w przypadku sera wytwarzanego w dużej formie,
- powyżej 45 g w przypadku sera wytwarzanego w małej formie.

Dla konsumenta ostatecznego sery sprzedawane są na sztuki.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Mleko kozie przeznaczone do produkcji sera „Valençay” pochodzi od kóz rasy Alpine lub Saanen lub krzyżówek tych dwóch ras.

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

W celu zapewnienia ścisłego związku między obszarem produkcji a produktem łączna dawka pokarmowa podawana kozom mlecznym zawiera średnio rocznie co najmniej 820 kg suchej masy paszy pochodzącej z określonego obszaru.

Pasze objętościowe, za wyjątkiem suszonych pasz objętościowych, pochodzą z określonego obszaru, niezależnie od tego, czy są wytworzone w danym gospodarstwie czy nie. Łączna roczna ilość paszy objętościowej zadawanej kozom mlecznym musi zawierać co najmniej 655 kg suchej masy. Pasza objętościowa może być spożywana w postaci świeżej, siana lub suszu paszowego. Ilość suszu paszowego nie pochodzącego z obszaru geograficznego musi być ograniczona do 130 kg suchej masy rocznie.

Dopuszczalne pasze objętościowe i uzupełniające mieszanki paszowe są wymienione w wykazie pozytywnym.

Dopuszczalne jest stosowanie w żywieniu kóz trawy owijanej w ilości nie większej niż 1 kg suchej masy dziennie na jedną kozę, pod warunkiem, że zawiera co najmniej 55 % suchej masy i została uzyskana z pierwszego pokosu upraw paszowych.

Uprawy paszowe to uprawy wyprodukowane w danym gospodarstwie składające się z gatunków określonych w wykazie pozytywnym pasz objętościowych, za wyjątkiem słomy oraz przeznaczone do żywienia kóz mlecznych. Obsada nie może przekroczyć odpowiednika 12 kóz na hektar upraw paszowych.

Nie pochodząca z określonego obszaru część dawki pokarmowej nie może przekroczyć 275 kg suchej masy rocznie na jedną kozę mleczną.

Dodatki paszowe w paszy kóz stanowią nie więcej niż 440 kg suchej masy rocznie.

Zabrania się stosowania kiszonek oraz systemu żywienia wykorzystującego dodatki paszowe uzupełniające jako wyłączny dodatek do słomy.

Zabronione jest wprowadzanie upraw modyfikowanych genetycznie do gospodarstw produkujących mleko, które ma być przeznaczone na surowiec do produkcji ChNP „Valençay”. W żywieniu kóz dozwolone są jedynie rośliny i pasze uzupełniające pochodzące z upraw niemodyfikowanych genetycznie, a maksymalny tolerowany poziom zanieczyszczenia musi być zgodny z przepisami wspólnotowymi obowiązującymi dla każdego składnika.

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

Produkcja mleka oraz produkcja i dojrzewanie serów odbywają się na obszarze geograficznym.

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

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Ser noszący chronioną nazwę pochodzenia „Valençay” jest wprowadzany do obrotu opatrzonej etykietą indywidualną, na której umieszczona jest nazwa pochodzenia czcionką o wymiarach co najmniej 1,3 razy większych niż wymiary największego napisu umieszczonego na etykiecie, określenie „Appellation d’Origine Protégée” (chroniona nazwa pochodzenia) oraz unijny symbol ChNP. Ponadto w przypadku serów uzyskiwanych z małych form należy umieszczać również określenie „petit” (fr. mały) na etykiecie, fakturach i dokumentach handlowych, ale określenie to nie może występować bezpośrednio przed lub po nazwie „Valençay” ani bezpośrednio nad nią.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Departament Cher (18):

następujące gminy: Beddes, Charost, Chéry, Chézal-Benoit, Genouilly, Graçay, La-Celle-Condé, Lignières, Massay, Maisonnais, Montlouis, Nohant-en-Graçay, Rezay, Saint-Ambroix, Saint-Outrille, Saint-Baudel, Saint-Hilaire-en-Lignières, Saugy, Touchay, Villecelin.

Departament Indre (36):

kantony: Ardentes, Argenton-sur-Creuse, Buzancais, Chateauroux-Centre, Chateauroux-Est, Chateauroux-Ouest, Chateauroux-Sud, Chatillon-sur-Indre, Ecueillé, Issoudun-Nord, Issoudun-Sud, Levroux, Saint-Christophe-en-Bazelles, Saint-Gaultier, Valençay, Vatan

oraz następujące gminy: Chazelet, Cluis (sekcje A1, A3, A5, B1, B2, B3 w rejestrze gruntów z 1986 r.), Dunet, Fougerolles, Gournay, La Berthenoux, La Châtre, Lacs, Lourouer-Saint-Laurent, Le Magny, Lys-Saint-Georges, Maillet, Malicornay, Mers-sur-Indre, Mézières-en-Brenne, Montgivray, Montipouret, Montlevicq, Neuvy-Saint-Sépulcre, Nohant-Vicq, Obterre, Paulnay, Prissac, Roussines, Sacierges-Saint-Martin, Saint-Aout, Saint-Chartier, Saint-Christophe-en-Boucherie, Saint-Civran, Saint-Michel-en-Brenne, Sarzay, Thevet-Saint-Julien, Sainte-Gemme, Saulnay, Tranzault, Verneuil-sur-Igneraie, Vicq-Exempt, Vigoux, Villiers.

Departament Indre et Loire (37):

kanton Montrésor: wszystkie gminy

oraz następujące gminy: Beaulieu-les-Loches, Bossay-sur-Claise, Bridoré, Charnizay Ferrières-sur-Beaulieu, Loches, Perrusson, Saint-Flavier, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-Saint Germain, Sennevieres, Verneuil-sur-Indre.

Departament Loir et Cher (41):

następujące gminy: Chateaufvieux, Billy (sekcje D, ZI, ZK, ZL, ZM, ZN, ZO, ZP, ZR, ZT, ZV, ZW, ZX w rejestrze gruntów z 1983 r.), Chatillon-sur-Cher, Couffy, Gièvres, La Chapelle-Montmartin, Maray, Meusnes, Saint-Julien-sur-Cher, Saint-Loup, Selles-sur-Cher.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Obszar geograficzny produkcji chronionej nazwy pochodzenia „Valençay” dzieli się na cztery podregiony rolnicze: Boischaud Nord, który stanowi historyczny ośrodek chronionej nazwy pochodzenia „Valençay”; Champagne Berrichonne; Brenne i Boischaud Sud. Ten kompleks czterech podregionów, podobnych do siebie pod względem kulturowym, to Bas-Berry. Sektor ten charakteryzuje się glebami pylastymi, mniej lub bardziej kamienistymi i glebami gliniasto-wapiennymi oraz klimatem typu oceanicznego, kształtowanym również wpływami kontynentalnymi, o stosunkowo niskim poziomie opadów (650–750 mm rocznie), przy czym największe natężenie opadów występuje w kwietniu, maju i czerwcu (średnio co 2–3 dni), a okresy letnie są przeważnie suche.

Te warunki glebowo-klimatyczne są szczególnie odpowiednie dla upraw roślin trawiastych i strączkowych, w szczególności lucerny, które w postaci siana stanowią podstawę paszy kóz.

O obecności kóz w rejonie Berry świadczą liczne źródła pisane, począwszy od kapitularzy Karola Wielkiego i archiwów miasta La Châtre w Berry z XVI w.

Produkcję sera wielokrotnie opisywano od czasów Talleyranda, kasztelana Valençay, po okres I Cesarstwa i George Sand, podkreślając smak i subtelność tego sera tradycyjnie produkowanego w gospodarstwach i przeznaczonego do spożycia lokalnego. Talleyrand odegrał ważną rolę we wprowadzaniu ściętego kształtu formy, zmienionego w stosunku do kształtu pierwotnie znanego w tym rejonie. Przyczynił się on również do pojawienia się tego sera na arystokratycznych stołach Paryża. Dopiero w XX w. zaobserwowano prawdziwy rozkwit popularności tego sera sprzedawanego pod arystokratyczną nazwą „Valençay”.

Producenci zachowali swoją wiedzę i umiejętności. Używane jest mleko kozie surowe, pełne, niepoddawane standaryzacji. Przed dodaniem podpuszczki mleko przechodzi etap dojrzewania, a ser otrzymuje się w procesie koagulacji typu mlekowego. Do sera dodawana jest niewielka ilość podpuszczki. Formowanie odbywa się bardzo ostrożnie, aby nie naruszyć struktury skrzepu, bez wstępnego odsączenia czy mieszania. Odsączenie w formie jest samoczynne, bez dodatkowego tłoczenia skrzepu. Po wyjęciu z formy ser jest solony i wszystkie jego powierzchnie zostają pokryte warstwą węgla drzewnego. Podczas dojrzewania ser pokrywa się na powierzchni warstwą pleśni i ujawniają się jego charakterystyczne cechy.

5.2. Specyfika produktu

Ser „Valençay”, produkowany wyłącznie z mleka koziego surowego pełnego, miękkiego, typu mlekowego, jest jedynym serem kozim w tym regionie, który ma kształt ściętej piramidy, jest pokryty popiołem, a jego skórka pleśnią, tj. podlega dojrzewaniu.

Jego miąższ jest jednorodny, gładki i jędrny, a jednocześnie miękki podczas gryzienia. Ser „Valençay” ma zapach kozi, runa leśnego, grzybowy, z nutami kwiatowymi.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnie cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Rodzaje gleb występujące na obszarze geograficznym oraz szczególnie lokalne warunki klimatyczne umożliwiły wprowadzenie hodowli kóz. Metody hodowli stosowane w celu produkcji mleka przeznaczonego na surowiec do produkcji ChNP „Valençay” opierają się na paszy pochodzącej z określonego obszaru i bogatej w rośliny pastewne, co pozwala na uzyskiwanie mleka surowego zawierającego naturalną florę bakteryjną, co sprzyja tworzeniu się aromatu typowego dla sera koziego, z nutami runa leśnego, grzybów i kwiatowymi.

Specyficzny kształt ściętej piramidy, który przypisywany jest miejscowej postaci historycznej, stanowi dzisiaj o zewnętrznej specyfice sera.

Umiejętności serowarów, stosujących koagulację mlekową, formowanie przez bezpośrednią obróbkę skrzepu i powolne odsączenie, pozwala uzyskać miąższ o jednorodnej, gładkiej jędrnej strukturze.

Połączenie solenia i pokrywania popiołem, powstawania warstwy pleśni na powierzchni oraz powolnego dojrzewania stanowi całość, która decyduje o zachodzących procesach i przyczynia się do powstania charakterystycznego smaku i zapachu produktu.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽⁴⁾)

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

⁽⁴⁾ Porównaj: przypis 2.