

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, 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**

(2020/C 83/15)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

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**

**„BRIE DE MELUN”**

**Nr UE: PDO-FR-00111-AM01 – 26 września 2018**

**ChNP (X) ChOG ( )**

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Nazwa: Union interprofessionnelle de défense, de gestion et de contrôle du Brie de Meaux et du Brie de Melun

Adres: 13 rue des Fossés – 77000 Melun, France

Tel. +33 164371392 / Faks +33 164870427

E-mail: odgbriemeauxmelun@gmail.com

Skład grupy: Grupa składa się z producentów mleka, producentów sera w gospodarstwach, przetwórców i dojrzewalni „Brie de Melun”. W związku z tym ma ona uzasadniony interes w złożeniu wniosku o zmianę.

**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: dane kontaktowe organu kontrolnego, wymogi krajowe

**4. Rodzaj zmian**

- Zmiana 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.
- Zmiana 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.

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

## 5. Zmiany

### 5.1. „Opis produktu”

Zdanie:

„Brie de Melun» jest serem miękkim z surowego mleka krowiego, produkowanym ze skrzepu kwasowego przy zastosowaniu powolnego odsączania”

otrzymuje brzmienie:

„Brie de Melun» jest serem miękkim produkowanym wyłącznie z surowego mleka krowiego. Jest to ser o charakterze głównie kwasowym”.

Dokładniej opisano wygląd produktu, dodając, że ser „Brie de Melun” należy do kategorii serów „o pokrytej pleśnią skórce”.

Z części „Metoda produkcji” specyfikacji produktu zaczerpnięto sformułowanie „produkowanym wyłącznie”, aby podkreślić fakt, że do produkcji używa się wyłącznie mleka surowego, co jest cechą charakterystyczną sera „Brie de Melun”.

Poprawiono odniesienie do rodzaju skrzepu. Nie chodzi bowiem dokładnie o skrzep „kwasowy”, lecz o skrzep „o charakterze głównie kwasowym”, co ma bezpośredni wpływ na teksturę masy i aromaty sera.

Zdanie to dodaje się również w jednolitym dokumencie, zastępując zdanie: „Ser miękki z surowego mleka krowiego, z cienką skórką [...]” figurujące w streszczeniu.

Zdanie:

„Ma on kształt spłaszczonego walca o średnicy około 27 cm i wysokości 3 cm”

otrzymuje brzmienie:

„Ma on kształt spłaszczonego walca o wystających lub zaokrąglonych brzegach. Wewnętrzna średnica formy wynosi 27–28 cm”.

W celu uzupełnienia opisu produktu dodaje się, że brzegi mogą być „wystające lub zaokrąglone”.

Kontrola wymiarów serów może okazać się niedokładna ze względu na odkształcanie się serów podczas dojrzewania. W związku z tym dodaje się, że wielkość odpowiada wielkości wewnętrznej średnicy form. Usuwa się odniesienie do grubości serów (3 cm), ponieważ wysokość wynika z zależności między średnicą a masą serów, w związku z czym uściślenie to nie jest konieczne.

Zdanie to dodaje się również w jednolitym dokumencie zamiast sformułowania „spłaszczonego walca” figurującego w streszczeniu.

Dodaje się, że meszek na skórce jest „biały” (zgodnie ze streszczeniem), umożliwiając w ten sposób dokładniejsze opisanie wyglądu tzw. skórki pleśniowej. Meszek ten powstaje wskutek rozwoju *Penicillium candidum*.

Ponieważ na skórce mogą występować ponadto czerwone lub brązowe plamki, które powstają w wyniku rozwoju innych enzymów, w jednolitym dokumencie dodaje się również sformułowanie „lub brązowymi” jako uzupełnienie określenia „czerwonymi” figurującego w streszczeniu.

Zdanie:

„Zawiera co najmniej 45 % tłuszczu i 40 % suchej masy”

otrzymuje brzmienie:

„[...] zawiera co najmniej 45 g tłuszczu na 100 g sera w suchej masie i 40 g suchej masy na 100 g sera”.

Zawartość tłuszczu wyrażoną w procentach zastąpiono wielkością wyrażoną w gramach na 100 g sera w całkowitej suchej masie. Podobnie zawartość suchej masy wyrażoną w procentach zastąpiono wielkością wyrażoną w gramach suchej masy na 100 g sera.

Zdanie to dodaje się również w jednolitym dokumencie.

Usuwa się pojęcie „jednolity kremowy odcień”, ponieważ masa ma różny kolor w środku i na brzegach, w związku z czym kolor nie jest jednolity. Ponadto kolor nie jest stały – może różnić się w zależności od pory roku i żywienia krów.

Dodaje się akapit w brzmieniu:

„Po 5 tygodniach dojrzewania ser »Brie de Melun« ma kolor biały. Posiada kruchą, lekko rozplywającą się masę pokrytą skórką. Ma lekko kwaśny smak, który najpierw jest mleczny, a następnie przechodzi w drożdżowy.”

Między 5 a 8 tygodniem następuje delikatne dojrzewanie od skórki w głąb sera, a jego konsystencja staje się bardziej sprężysta. Rozwija się jego aromat.

Po 8–10 tygodniach ser »Brie de Melun« jest dojrzały w całości, jego masa jest wówczas jednolita, a konsystencja sprężysta i lekko rozplývająca się. Ma długo utrzymujący się mleczny smak z nutą goryczy. Zapach sera jest zrównoważony, zwierzęco-roślinny”.

Wygląd masy opisuje się w zależności od etapu dojrzewania sera;

konsystencja zmienia się z „kruchej” (ser po 5 tygodniach) w „sprężystą i lekko rozplývającą się” (ser po 8–10 tygodniach);

jeżeli chodzi o kryteria organoleptyczne, po minimalnym okresie dojrzewania (5 tygodnie) „Brie de Melun” ma lekko kwaśny smak, który najpierw jest mleczny, a następnie przechodzi w drożdżowy. Między 5 a 8 tygodniem rozwija się jego aromat. Po 8–10 tygodniach ma długo utrzymujący się mleczny smak z nutą goryczy. Zapach sera jest zrównoważony, zwierzęco-roślinny.

Akapit ten dodaje się również w jednolitym dokumencie.

Zdanie:

„Dojrzewanie trwa co najmniej 4 tygodnie od dnia produkcji”.

otrzymuje brzmienie:

„Dojrzewanie trwa co najmniej 5 tygodni, które liczy się od dnia zaprawienia podpuszczką”.

Czas dojrzewania zaczerpnięto z części „Metoda produkcji” w specyfikacji produktu. Czas dojrzewania wydłużono z 4 do 5 tygodni, aby wzmocnić typowe cechy produktu i uwzględnić rzeczywiste praktyki producentów, ponieważ w niektórych przypadkach okres 4 tygodni nie wystarcza, aby uzyskać charakterystyczne cechy sera „Brie de Melun”.

Zdanie:

„Masa sera po czterech tygodniach dojrzewania wynosi 1,5–1,8”.

otrzymuje brzmienie:

„Masa sera wynosi 1,5–2,2 kg”.

Dzięki wprowadzeniu tego zakresu uwzględniono fakt, że „Brie de Melun” wprowadza się do obrotu na różnych etapach dojrzewania. Im bardziej ser jest dojrzały, tym więcej traci wody, a zatem jego masa zmniejsza się. Poniżej masy 1,5 kg jest zbyt suchy i nie posiada już właściwości niezbędnych do objęcia go ChNP.

Zdanie to dodaje się również w jednolitym dokumencie zamiast sformułowania „średnia masa wynosi 1,5 kg” figurującego w streszczeniu.

Dodaje się następujące zdanie:

„Ser »Brie de Melun« można dzielić wyłącznie na pół lub na kawałki (w szpic, od środka do brzegu) po co najmniej 5 tygodniach dojrzewania”.

„Brie de Melun” rzadko sprzedaje się konsumentowi końcowemu w całości, ponieważ jest to duży ser. Dodaje się zasady dzielenia w celu zapewnienia, by każdy kawałek miał na brzegu skórkę (ścianę boczną) i w ten sposób odwzorowywał zaokrąglony kształt sera i jego rozmiar; jest to praktyka w zakresie krojenia. Ponadto dodano, że dzielenie można przeprowadzić dopiero po upływie co najmniej pięciu tygodni dojrzewania.

Zdanie to dodaje się również w jednolitym dokumencie.

## 5.2. „Obszar geograficzny”

W celu ułatwienia kontroli dodaje się wykaz gmin należących do obszaru geograficznego. Wykaz ten obejmuje wszystkie gminy na obszarze geograficznym, w których można przeprowadzać wszystkie etapy produkcji mleka, wytwarzania i dojrzewania serów, na podstawie oficjalnego francuskiego kodu geograficznego („code officiel géographique”) z 2017 r.

## 5.3. „Dowód pochodzenia”

Dodano obowiązki podmiotów gospodarczych w zakresie składania oświadczeń. Zmiany te są związane ze zmianami w krajowych przepisach ustawowych i wykonawczych. W szczególności przewidziano:

- identyfikację podmiotów gospodarczych w celu wydawania im upoważnień, w których uznaje się ich zdolność do spełnienia wymogów określonych w specyfikacji produktu,
- akapit dotyczący prowadzenia rejestrów i dokumentacji w celu zapewnienia identyfikowalności,

- deklaracje niezbędne w celu zapewnienia znajomości procesu produkcji i jego monitorowania,
- akapit dotyczący kontroli właściwości produktów przeznaczonych do wprowadzenia do obrotu pod nazwą pochodzenia.

#### 5.4. „Opis metody produkcji”

##### Produkcja mleka

Do specyfikacji produktu dodano akapity dotyczące zwierząt gospodarskich, systemu utrzymania, pasz objętościowych, pasz treściwych i samowystarczalności żywnościowej (żywienie i utrzymanie powierzchni paszowych), aby odzwierciedlić tradycyjne praktyki.

##### Zwierzęta gospodarskie

Dodaje się definicję stada mlecznego – oznacza ono wszystkie krowy mleczne obecne w gospodarstwie, w tym odsadzone jałówki i krowy po zakończeniu laktacji. Definicja ta ma na celu wyraźne ustalenie, do jakich zwierząt odnosi się termin „stado mleczne” w dalszej części specyfikacji produktu, co pozwala uniknąć wszelkich nieporozumień i ułatwia kontrole.

Dodano skład stada mlecznego: co najmniej 80 % zwierząt urodzonych w gospodarstwie lub pochodzących ze stad mlecznych z obszaru geograficznego, tak aby krowy były jak najlepiej przystosowane do lokalnych warunków chowu (chów na słomie, rodzaj dawki pokarmowej) oraz do przetwarzania surowego mleka.

Dodano, że do rozrodu (inseminacja i krycie naturalne) należy wybierać buhaje o wysokiej wartości hodowlanej w zakresie przekazywania na córki zawartości białka w mleku, aby utrzymać właściwości mleka produkowanego na obszarze geograficznym umożliwiające wytwarzanie sera „Brie de Melun”.

##### Utrzymanie stada

Dodaje się obowiązek, aby krowy mleczne były utrzymywane na słomie, ponieważ taki system stanowi tradycyjną praktykę na wyznaczonym obszarze geograficznym. Tego rodzaju sposób utrzymania zwierząt pozwala na zachowanie ekosystemu mikrobiologicznego wpływającego na naturalną florę surowego mleka, które przyczynia się do specyfiki „Brie de Melun”. Dodano minimalne ilości słomy, aby zagwarantować jakość ściółki (0,5 kg na krowę dziennie w systemie boksów, 5 kg w oborze wolnostanowiskowej). Słomę przechowuje się pod zadaszeniem, aby zachować jej jakość.

##### Żywienie krów mlecznych

Dodano definicję całkowitej dawki pokarmowej: „wszystkie zadawane pasze objętościowe (podstawowa dawka pokarmowa) i pasze treściwe”, a także definicję zielonki: „wszystkie produkty pochodzące z trwałych użytków zielonych, tymczasowych upraw polowych trawy lub sztucznych użytków zielonych obsadzonych trawami lub roślinami motylkowymi”, aby umożliwić lepsze zrozumienie przepisów specyfikacji produktu podczas kontroli.

Dodaje się, że 80 % suchej masy w ramach całkowitej dawki pokarmowej stada pochodzi z przedmiotowego obszaru geograficznego, a 50 % z samego gospodarstwa, ponieważ gospodarstwa w regionie Brie tradycyjnie wykorzystują własne produkty uboczne głównych upraw (zboża, buraki) oraz produkty uboczne pochodzące z tego obszaru geograficznego.

Przepis ten dodaje się w pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Gospodarstwa prowadzą bowiem uprawy mieszane i chów, w związku z czym dysponują różnorodnymi produktami, które mogą stanowić paszę dla stada. Ilość pasz treściwych będących źródłem azotu jest jednak często niewystarczająca, aby zaspokoić potrzeby krów mlecznych w okresie laktacji. Rolnicy prowadzący chów wykorzystują zatem pasze niepochodzące z obszaru, których maksymalny odsetek wynosi 20 % suchej masy w ramach całkowitej dawki pokarmowej.

Lokalny system żywienia krów opiera się na zróżnicowanej podstawowej dawce pokarmowej, w ramach której wykorzystuje się produkty uboczne z gospodarstwa i z obszaru geograficznego. W związku z tym dodano:

- wykaz dozwolonych pasz objętościowych (zielonka skarmiana na pastwisku, zadawana jako pasza zielona lub konserwowana w postaci kiszonki, siana, owijana lub odwodniona; zboża i niedojrzałe rośliny strączkowe, zadawane jako pasza zielona lub konserwowane w postaci kiszonki; kukurydza i sorgo, zadawane jako pasza zielona, konserwowane w postaci kiszonki lub odwodnione; młóto zbożowe; buraki pastewne oraz inne korzenie i bulwy, a także ich świeże, tłoczone lub odwodnione wysłodki; słoma zbóż, roślin strączkowych i roślin oleistych); dokładniej opisano zasady zadawania buraków pastewnych, ziemniaków i zielonki;
- obowiązek, aby podstawowa dawka pokarmowa zawierała co najmniej 3 składniki, z których dwa są obowiązkowe: zielonka świeża lub konserwowana (4 kg suchej masy na krowę mleczną w okresie produkcji dziennie, w tym 2 kg z roślin pastewnych motylkowych drobnonasiennych) oraz wysłodki buraczane lub buraki pastewne (co najmniej 2 kg suchej masy na krowę mleczną w okresie produkcji dziennie).

Przepis ten dodaje się w pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Aby zagwarantować zróżnicowaną dawkę pokarmową, dodaje się, że główny składnik pożywienia nie może stanowić więcej niż 60 % ilości paszy. Jeżeli jednak główną paszą jest zielonka, próg ten może zostać przekroczony – wówczas nie trzeba przestrzegać zasady 3 składników.

Przepis ten dodaje się w pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Aby potwierdzić znaczenie pasz objętościowych w żywieniu krów mlecznych i w ten sposób wzmocnić związek z obszarem geograficznym, dodaje się, że ilość pasz treściwych ogranicza się do 25 % suchej masy w całkowitej średniej dawce pokarmowej na krowę mleczną rocznie.

Przepis ten oraz poniższy wykaz dodaje się w pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Dodano wykaz dozwolonych pasz treściwych i metod ich zadawania:

- ziarna zbóż i ich produkty pochodne,
- nasiona roślin strączkowych i ich produkty pochodne,
- nasiona oleiste, owoce oleiste i ich produkty pochodne,
- melasa buraczana lub melasa z trzciny cukrowej,
- serwatka (wyłącznie w przypadku producentów sera w gospodarstwach),
- dodatki dietetyczne, z wyjątkiem metioniny chronionej, mocznika i jego pochodnych,
- dodatki zootechniczne.

Dodano również minimalny okres wypasu jałówek na obszarze geograficznym wynoszący 5 miesięcy.

Dodano, że zabrania się zakładania upraw roślin transgenicznych na całej powierzchni gospodarstwa produkującego mleko przeznaczone do produkcji sera objętego nazwą pochodzenia „Brie de Melun” (zakaz ten dotyczy wszystkich gatunków roślin, które mogą być podawane zwierzętom w gospodarstwie jako pasza, oraz wszystkich upraw gatunków roślin, które mogłyby je zanieczyścić). Umożliwia to utrzymanie związku z obszarem geograficznym i wzmocnienie tradycyjnego charakteru żywienia (50 % suchej masy w ramach całkowitej dawki pokarmowej stada pochodzi z gospodarstwa).

Utrzymanie powierzchni paszowych

Dodano warunki nawożenia nawozami organicznymi (minimalny czas między nawożeniem nawozami organicznymi a koszeniem lub wypasem na użytkach zielonych wynoszący 30 dni bądź 21 dni w przypadku kompostu, monitorowanie jakości nawozów pochodzenia nierolniczego, warunki nawożenia nawozami organicznymi pochodzenia nierolniczego). Ma to na celu uniknięcie wszelkiego ryzyka zanieczyszczenia, ponieważ „Brie de Melun” produkuje się z surowego mleka.

Warunki produkcji

Dodano akapity dotyczące stosowanego mleka, przetwarzania (dodawanie podpuszczki, umieszczanie w formie, odsączanie, solenie, suszenie/osuszanie), transportu przed dojrzewaniem, dojrzewania i wysyłki.

Część tę uzupełniono również w celu scharakteryzowania procesu technologicznego produkcji „Brie de Melun”. Jej celem jest uściślenie praktyk, które wynikają z umiejętności podmiotów gospodarczych, przy jednoczesnym uregulowaniu wartości docelowych, które mogą zagwarantować specyfikę produktu.

Mleko wykorzystywane w produkcji

Dodano maksymalny czas na odbiór i maksymalny czas na wykorzystanie mleka: odbiór co maksymalnie 48 godzin, najwyżej 36 godzin między odbiorem mleka a szczepieniem, ponieważ jest to ser wytwarzany wyłącznie z surowego mleka i konieczne jest ograniczenie ryzyka pogorszenia jakości mleka.

Dodaje się, że:

- wykorzystywane surowe mleko krowie jest znormalizowane pod względem zawartości tłuszczu poprzez częściowe odtłuszczenie mleka w maksymalnej temperaturze 40 °C;
- mleko poddaje się dojrzewaniu mającemu postać wstępnego dojrzewania lub dojrzewania. Okres wstępnego dojrzewania jest krótszy niż 48 godzin przy maksymalnej temperaturze 35 °C;
- etap dojrzewania trwa krócej niż 7 godzin w maksymalnej temperaturze 31 °C;
- wymienia się składniki dopuszczone w procesie produkcji, oprócz surowców mlecznych: podpuszczka, kultury bakterii, drożdże, pleśń, których nieszkodliwość wykazano, chlorek wapnia i sól;

- zabrania się stosowania następujących rodzajów mleka: mikrofiltrowanego, rekonstruowanego, rozcieńczonego, przy czym w szczególności zabrania się dodawania mleka w proszku, z wyjątkiem zakwasów, zagęszczonego w całości lub w części, niezależnie od procesu (ultrafiltracja, mikrofiltracja lub inna metoda);
- zabrania się dodawania białek. Można stosować wyłącznie surowe mleko znormalizowane pod względem zawartości tłuszczu poprzez odtuszczenie;
- zezwala się na przygotowywanie zakwasów z mleka w proszku, przy czym udział dodanych zakwasów nie powinien przekraczać 4 % ilości mleka wykorzystanego do produkcji;
- zabrania się szczepienia kulturami termofilnymi, ponieważ taki proces miałby negatywny wpływ na organoleptyczne cechy charakterystyczne „Brie de Melun”.

Wyżej opisane umiejętności i praktyki charakteryzują aktualny proces produkcji sera „Brie de Melun”.

Przetwarzanie

Dodaje się, że:

- zabrania się stosowania metod konserwowania surowców i produktów w temperaturze ujemnej lub w atmosferze modyfikowanej w trakcie procesu produkcji, aby zagwarantować właściwości „Brie de Melun”;
- dopuszcza się stosowanie tradycyjnych materiałów (drewno, słoma, trzcina) na etapie przetwarzania i dojrzewania (dotyczy to w szczególności mat służących do odsączania serów i ich odwracania w trakcie dojrzewania).

Dodaje się punkt odniesienia w celu pomiaru czasu produkcji i dojrzewania: jest to dzień zaprawienia mleka podpuszczką.

– Zaprawianie mleka podpuszczką

Zdanie:

„Mleko można podgrzać tylko raz, wyłącznie w momencie zaprawiania podpuszczką, do temperatury nieprzekraczającej 30 °C”

otrzymuje brzmienie:

„W momencie zaprawiania podpuszczką maksymalna temperatura mleka wynosi 31 °C”.

W praktyce mleko podgrzewa się po raz pierwszy, aby umożliwić jego odtuszczenie, a następnie ponownie w celu zaprawienia go podpuszczką. W związku z tym usuwa się przepis dotyczący możliwości wyłącznie jednokrotnego podgrzania mleka, którego celem było przede wszystkim zapewnienie, by mleko pozostało surowe. Aby zagwarantować wykorzystanie surowego mleka, temperatura podgrzewania nie przekracza 40 °C.

Dodaje się wartości docelowe w momencie zaprawienia podpuszczką (pH poniżej 6,5 lub kwasowość powyżej 21 °D, temperatura mleka nieprzekraczająca 31 °C), a także wartość pH na koniec koagulacji (poniżej 4,8 lub kwasowość powyżej 60 stopni w skali Dornic), ponieważ stanowią one elementy opisu procesu technologicznego charakterystycznego dla „Brie de Melun”.

Zdanie „Koagulacja trwa co najmniej osiemnaście godzin” (okres ten wskazano również w streszczeniu) otrzymuje brzmienie „Koagulacja trwa co najmniej 16 godzin”, ponieważ parametry te osiąga się w dużej mierze po 16 godzinach koagulacji.

Dodaje się informacje o rodzaju podpuszczki. Jest to podpuszczka pochodzenia bydlęcego, zabrania się natomiast stosowania podpuszczki pochodzenia roślinnego lub mikrobiologicznego. Dodaje się również stosowane dawki: maksymalna dawka wynosi 15 mg na 100 l mleka, a maksymalna moc 750 mg/l chymozyny.

– Formowanie

Przypomniano wewnętrzną średnicę form określoną w punkcie „Opis produktu”.

Dodano, że skrzep można kroić i że jest on mieszany (zostaje wtedy rozerwany i rozpoczyna się jego odsączanie). Dodano również, że skrzep umieszcza się w formach na matach, aby umożliwić odpływ serwatki.

Skreśla się zdanie „Uzyskana masa jest bardzo delikatna i należy postępować z nią z zachowaniem najwyższej ostrożności”, ponieważ nie może stanowić dokładnego punktu do kontroli.

– Odsączanie

Dodaje się minimalny okres odsączania wynoszący 18 godzin, zastępując określenie „powolny” figurujące w obowiązującej specyfikacji produktu, uwzględniając fakt, że skrzep ma charakter głównie kwasowy. Dodaje się również, że odsączanie odbywa się samoistnie i że skrzep odwraca się co najmniej dwukrotnie, aby przyspieszyć grawitacyjny odpływ serwatki. Wskazany w streszczeniu okres odsączania wynoszący 36 godzin jest omyłką pisarską – okres ten nie odpowiada praktykom.

– Solenie

Dodaje się, że ser soli się na po obu stronach i na powierzchni bocznej w ciągu 48 godzin po wyjęciu z formy, aby umożliwić jednolite przeniknięcie do całej masy. Obowiązek ręcznego solenia, o którym wspomniano w streszczeniu, ale który nie figuruje w obowiązującej specyfikacji produktu, nie ma zastosowania, ponieważ solenie mechaniczne umożliwia bardziej równomierne i jednolite rozmieszczenie soli, co wynika ze skuteczności i kontroli technik solenia mechanicznego.

– Suszenie-osuszanie

Dodaje się, że po odsączeniu ser można umieścić na macie wykonanej z materiału pochodzenia roślinnego, co ułatwia suszenie.

Dodaje się, że po soleniu ser suszy się przez co najmniej 10 dni w temperaturze 6–12 °C.

– Transport przed dojrzewaniem

Dodaje się, że do dojrzewalni można wysyłać sery *frais de sel* (sery wytworzone maksymalnie 7 dni wcześniej). Dodaje się wzmiankę o warunkach transportu, aby nie powodował on zbyt gwałtownego przerwania zmian zachodzących w serach: transport należy przeprowadzać w temperaturze dodatniej do 12 °C, przy czym może on trwać maksymalnie 24 godziny. Czas transportu przekraczający 24 godziny należy uwzględnić przy obliczaniu minimalnego czasu dojrzewania wynoszącego 5 tygodni.

– Dojrzewanie

Dodaje się, że minimalny czas dojrzewania oblicza się począwszy od dnia zaprawienia podpuszczką, a nie od dnia produkcji, ponieważ termin ten jest dokładniejszy, dzięki czemu kontrole mogą mieć bardziej obiektywny charakter. Ponadto czas ten wydłużono z 4 do 5 tygodni, aby wzmocnić typowe cechy produktu i uwzględnić rzeczywiste praktyki producentów.

Dodaje się warunki dojrzewania zgodnie ze stosowanymi obecnie praktykami:

- zakres temperatur od 4 °C do 14 °C;
- wilgotność od 80% do 98%;
- sery należy odwracać co najmniej raz w tygodniu w celu umożliwienia równomiernego rozwoju pleśni po obu stronach sera;
- sery należy odwracać ręcznie, ponieważ skrzep jest kruchy, a co za tym idzie delikatny;
- zezwala się na dojrzewanie na deskach; ta tradycyjna technika jest bowiem nadal stosowana.

– Wysyłka

Dodaje się, że ser „Brie de Melun” umieszcza się w opakowaniu papierowym lub w plastikowej folii, na słomie lub bez słomy, i przewozi w kartonie lub skrzynce drewnianej bądź skrzyni transportowej. Wykorzystane opakowania muszą umożliwiać przenoszenie sera bez ryzyka jego uszkodzenia.

Zasady te dodaje się w pkt 3.5 jednolitego dokumentu „Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa”.

## 5.5. „Związek”

Punkt dotyczący związku przeredagowano w całości w celu lepszego podkreślenia związku sera „Brie de Melun” z jego obszarem geograficznym, nie zmieniając przy tym istoty tego związku. W opisie tym podkreślono zwłaszcza warunki produkcji mleka pozwalające uzyskać mleko surowe nadające się do przetworzenia na ser, który to proces wymaga szczególnych umiejętności, a także warunki dojrzewania. W punkcie „Specyfika obszaru geograficznego” opisano czynniki naturalne charakteryzujące obszar geograficzny oraz czynniki ludzkie, podsumowując aspekt historyczny i zwracając uwagę na szczególne umiejętności. W punkcie „Specyfika produktu” podkreślono niektóre elementy wprowadzone do opisu produktu. Ponadto w punkcie „Związek przyczynowy” wyjaśniono współzależności między czynnikami naturalnymi i ludzkimi a produktem.

Zmianę tę wprowadza się również w jednolitym dokumencie.

## 5.6. „Etykietowanie”

Usuwa się odniesienie do logo INAO.

Dodaje się następujące zdanie:

„Na etykietach sera »Brie de Melun« znajdują się następujące elementy:

- nazwa pochodzenia;
- symbol »ChNP« Unii Europejskiej”.

Zmianę tę wprowadza się również w jednolitym dokumencie.

## 5.7. „Inne”

Zaktualizowano adres właściwego organu państwa członkowskiego.

Zaktualizowano nazwę i dane kontaktowe grupy.

W odniesieniu do punktu dotyczącego obszaru geograficznego:

- skreśla się sformułowanie „naturalny region Brie, którego centrum jest obszar równiny Melun”, ponieważ nie dotyczy ono opisu wyznaczonego obszaru geograficznego.

W punkcie zawierającym odniesienia do organów kontrolnych zaktualizowano nazwę i dane kontaktowe oficjalnych organów kontrolnych. Punkt ten zawiera dane kontaktowe właściwych organów kontroli na szczeblu krajowym we Francji: Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité [INAO]) oraz Dyrekcji Generalnej ds. Konkurencji, Konsumpcji i Walki z Nadużyciami (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes [DGCCRF]). Dodaje się informację o tym, że nazwa i dane kontaktowe jednostki certyfikującej są dostępne na stronie internetowej INAO oraz w bazie danych Komisji Europejskiej.

W punkcie dotyczącym wymogów krajowych dodaje się tabelę przedstawiającą główne punkty podlegające kontroli oraz metodę ich oceny.

JEDNOLITY DOKUMENT

„BRIE DE MELUN”

Nr UE: PDO-FR-00111-AM01 – 26 września 2018

ChNP (X) ChOG ( )

1. **Nazwa lub nazwy**

„Brie de Melun”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

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*

„Brie de Melun” jest serem miękkim produkowanym wyłącznie z surowego mleka krowiego. Jest to ser o charakterze głównie kwasowym.

Ma on kształt spłaszczonego walca o wystających lub zaokrąglonych brzegach. Wewnętrzna średnica stosowanej formy wynosi 27–28 cm.

Ser ma cienką skórkę pleśniową, pokrytą białym meszkiem oraz czerwonymi lub brązowymi żyłkami lub plamkami.

Jego masa jest lekko słona i zawiera co najmniej 45 g tłuszczu na 100 g sera w suchej masie i 40 g suchej masy na 100 g sera.

Minimalny czas dojrzewania tego sera wynosi 5 tygodni, które liczy się od dnia zaprawienia podpuszczką. Na tym etapie masa sera wynosi 1,5–2,2 kg.



Po 5 tygodniach dojrzewania ser „Brie de Melun” ma kolor biały. Posiada kruchą, lekko rozplywającą się masę pokrytą skórką. Ma lekko kwaśny smak, który najpierw jest mleczny, a następnie przechodzi w drożdżowy. Między 5 a 8 tygodniem następuje delikatne dojrzewanie od skórki w głąb sera, a jego konsystencja staje się bardziej sprężysta. Rozwija się jego aromat. Po 8–10 tygodniach ser „Brie de Melun” jest dojrzały w całości, jego masa jest wówczas jednolita, a konsystencja sprężysta i lekko rozplywająca się. Ma długo utrzymujący się mleczny smak z nutą goryczy. Zapach sera jest zrównoważony, zwierzęco-roślinny.

Ser „Brie de Melun” można dzielić wyłącznie na pół lub na kawałki (w szpic, od środka do brzegu) po co najmniej pięciu tygodniach dojrzewania.

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

Podstawowa dawka pokarmowa krów mlecznych w okresie produkcji jest zróżnicowana. Każdego dnia w ciągu roku składa się z co najmniej 3 składników, w tym 2 obowiązkowych:

- – jednego na bazie świeżej lub konserwowanej zielonki w ilości co najmniej 4 kg suchej masy. Zielonka jest skarmiana na pastwisku lub zadawana krowom mlecznym w okresie produkcji. Co najmniej 2 kg w ramach tej suchej masy musi pochodzić z roślin pastewnych motylkowych;
- – wysłodków buraczanych lub buraków pastewnych w ilości co najmniej 2 kg suchej masy.

Główny składnik pożywienia nie może stanowić więcej niż 60 % podstawowej dawki pokarmowej wyrażonej w suchej masie. Jeżeli w podstawowej dawce pokarmowej znajduje się zielonka w ilości przekraczającej 60 % tej dawki, nie ma obowiązku uwzględniania w dawce co najmniej 3 składników.

Ilość pasz treściwych ogranicza się do 25 % suchej masy w całkowitej średniej rocznej dawce pokarmowej na krowę mleczną dziennie. Zezwala się na stosowanie następujących pasz:

- ziarna zbóż i ich produkty pochodne,
- nasiona roślin strączkowych i ich produkty pochodne,
- nasiona oleiste, owoce oleiste i ich produkty pochodne,
- melasa buraczana lub melasa z trzciny cukrowej,
- serwatka (wyłącznie w przypadku producentów sera w gospodarstwach),
- dodatki dietetyczne, z wyjątkiem metioniny chronionej, mocznika i jego pochodnych,
- dodatki zootechniczne.

Co najmniej 80 % suchej masy w ramach całkowitej dawki pokarmowej stada mlecznego pochodzi z obszaru geograficznego, a pasze pochodzące z obszaru geograficznego i wyprodukowane w gospodarstwie stanowią w ujęciu średniorocznym co najmniej 50 % suchej masy w ramach całkowitej dawki pokarmowej stada.

Gospodarstwa prowadzą bowiem uprawy mieszane i chów, w związku z czym dysponują różnorodnymi produktami, które mogą stanowić paszę dla stada. Ilość pasz treściwych będących źródłem azotu jest jednak często niewystarczająca, aby zaspokoić potrzeby krów mlecznych w okresie laktacji. Rolnicy prowadzący chów wykorzystują zatem pasze niepochodzące z obszaru, których maksymalny odsetek wynosi 20 % suchej masy w ramach całkowitej dawki pokarmowej.

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

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

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

„Brie de Melun” umieszcza się w opakowaniu papierowym lub w plastikowej folii, na słomie lub bez słomy. Ser przewozi się w kartonie lub pudełku, skrzynce drewnianej bądź skrzyni transportowej. Z powodu kruchości masy sera wykorzystane opakowania muszą bowiem umożliwiać przenoszenie sera bez ryzyka jego uszkodzenia.

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

Na etykietce sera „Brie de Melun” znajdują się następujące elementy:

- nazwa pochodzenia;
- symbol „ChNP” Unii Europejskiej.

#### 4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Departament Seine-et-Marne (77);

departament Aube (10):

gminy uwzględnione w całości: Avant-Les-Marcilly, Avon-La-Peze, Bercenay-Le-Hayer, Bourdenay, Bouy-Sur-Orvin, Charmoy, Courceroy, Dierrey-Saint-Julien, Dierrey-Saint-Pierre, Echemines, Faux-Villecerf, Fay-Les-Marcilly, Ferreux-Quincey, Fontaine-Macon, Fontenay-De-Bossery, Gumery, La Louptiere-Thenard, Marcilly-Le-Hayer, Marigny-Le-Chatel, Marnay-Sur-Seine, Le Meriot, Mesnil-Saint-Loup, La Motte-Tilly, Nogent-Sur-Seine, Planty, Pont-Sur-Seine, Pouy-Sur-Vannes, Prunay-Belleville, Rigny-La-Nonneuse, Saint-Aubin, Saint-Flavy, Saint-Lupien, Saint-Nicolas-La-Chapelle, Soligny-Les-Etangs, Trainel, Trancault, Villadin;

gmina uwzględniona częściowo: Aix-Villemaur-Palis;

departament Yonne (89): La Belliole, Brannay, Champigny, La Chapelle-Sur-Oreuse, Chaumont, Cheroy, Compigny, Courlon-Sur-Yonne, Courtoin, Cuy, Dollot, Domats, Evry, Foucheres, Gisy-Les-Nobles, Jouy, Lixy, Michery, Montacher-Villegardin, Pailly, Plessis-Saint-Jean, Pont-Sur-Yonne, Saint-Agnan, Saint-Serotin, Saint-Valerien, Savigny-Sur-Clairis, Serbonnes, Sergines, Thorigny-Sur-Oreuse, Vallery, Vernoy, Villeblevin, Villebougis, Villemanoché, Villenavotte, Villeneuve-La-Dondagre, Villeneuve-La-Guyard, Villeperrot, Villeroy, Villethierry, Perceneige, Vinneuf.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

Obszar geograficzny ChNP „Brie de Melun” obejmuje położony na zachodzie Île-de-France naturalny region Brie, który jest wyraźnie wyodrębniony w związku ze składem gleby i ukształtowaniem terenu. Krajobraz obszaru geograficznego tworzą rozległe płaskowyże, które rozciągają się głównie od dolnej części doliny Marny do środkowej części doliny Sekwany. Ze względu na nieprzepuszczalność podglebia woda nie przenika w głąb gleby, a krajobraz jest poprzecinany licznymi dolinami.

Płaskowyże pokryte lessem są żyzne i sprzyjają uprawom polowym zbóż i roślin pastewnych. Zbocza łagodnych dolin, pokryte łąkami, są mniej odpowiednie do uprawy zbóż – występują na nich użytki zielone, które, podobnie jak tereny położone na dnach dolin, nadają się na pastwiska.

W przeszłości na płaskowyżach uprawiano zboża, natomiast chów odbywał się w dolinach i na zboczach, na obszarze, na którym położone jest miasto Melun.

W XVIII wieku agronomowie zalecili zastąpienie ugoru w systemie zmianowania upraw (praktyka płodozmianu trzyletniego) uprawą roślin strączkowych na tymczasowych użytkach zielonych. Poza korzystnymi skutkami dla uprawy zbóż praktyka ta umożliwiała produkcję znacznych ilości zielonki wykorzystywanej do żywienia zwierząt. Od tego momentu niektóre gospodarstwa z regionu Brie zajmujące się uprawą zbóż zaczęły stosować system uprawy mieszanej i chowu.

Region Brie nie przekształcił się jednak w wyspecjalizowany region chowu, ponieważ specyfiką systemu Briarda było włączenie chowu do podstawowego systemu zmianowania upraw ukierunkowanego na uprawę zbóż. Słomę powstałą w wyniku tej prowadzonej na znaczną skalę uprawy zbóż wykorzystywano jako ściólkę dla krów.

Wraz z rozwojem przemysłu alkoholowego i cukrowego produkcja buraka cukrowego również stała się istotnym elementem systemu uprawy mieszanej w regionie Brie. Produkty uboczne stanowiły paszę dla bydła, co uważano za najlepszy sposób wykorzystania wszystkich produktów wytworzonych w gospodarstwach, które to produkty nie nadawały się do wprowadzenia do obrotu. Żywienie stada opierało się zatem na znacznej ilości produktów ubocznych zbóż (słoma, plewy i otręby), lecz także na makuchach i burakach.

Ser brie produkowany był w gospodarstwach, a rozmiar form odpowiadał ilości mleka dostępnemu w gospodarstwie. Pod koniec XIX wieku warunki produkcji poprawiły się, ponieważ wytwarzanie sera zaczęło przynosić zyski. Technologia została udoskonalona, co umożliwiło powstanie dwóch rodzajów sera: niewielkiego sera „Brie de Melun”, do którego produkcji stosowano technikę koagulacji kwasowej, oraz większych serów wytwarzanych z zastosowaniem technologii koagulacji po dodaniu podpuszczki.

Obecnie nadal wykorzystuje się te zróżnicowane umiejętności: produkcję mleka o dużej zawartości białka, które nadaje się do produkcji serów, dojrzewanie mleka i stosowanie długiej koagulacji w celu wytworzenia skrzepu kwasowego, a następnie krojenie skrzepu i wkładanie go do małych form.

„Brie de Melun” jest serem miękkim produkowanym z surowego mleka krowiego o pokrytej pleśnią skórce i głównie kwasowym charakterze.

Ser ten, produkowany w walcowatych formach o średnicy 27–28 cm, ma kształt krążka o wystających lub zaokrąglonych brzegach.

W trakcie dojrzewania ser ma cienką skórkę pokrytą białym meshkiem oraz czerwonymi lub brązowymi żyłkami lub plamkami.

Po 5 tygodniach dojrzewania „Brie de Melun” posiada kruchą, lekko rozpływającą się masę pokrytą skórką. Ma lekko kwaśny smak, który najpierw jest mleczny, a następnie przechodzi w drożdżowy.

Między 5 a 8 tygodniem następuje delikatne dojrzewanie od skórki w głąb sera, jego konsystencja staje się bardziej sprężysta, a aromat rozwija się. Po 8–10 tygodniach ser jest dojrzały w całości, a jego konsystencja sprężysta i lekko rozplývająca się; ma długo utrzymujący się mleczny smak z nutą goryczy.

W przedmiotowym regionie o warunkach sprzyjających uprawie zbóż gospodarstwa prowadzące uprawę mieszaną i chów wykorzystują rośliny strączkowe, buraki i różnorodne produkty otrzymane z buraka i zbóż dostępnych lokalnie w celu żywienia swoich stad. Dzięki tym dawkom pokarmowym składającym się z produktów ubocznych mleko ma stosunkowo niską zawartość tłuszczu, lecz wysoką zawartość białka, a zatem jest odpowiednie do produkcji sera. Ponadto utrzymywanie krów na słomie pozwala na zachowanie ekosystemu mikrobiologicznego, który wpływa na naturalną florę surowego mleka.

Poza warunkami żywienia krów ser „Brie de Melun” zawdzięcza bowiem swój wyjątkowy charakter stosowaniu wyłącznie mleka surowego i technologii koagulacji kwasowej. Wymaga to umiejętności wypracowanych i zachowanych przez producentów z obszaru geograficznego.

Umiejętności te, wypracowywane pierwotnie w gospodarstwach, w których stosowano metody produkcji wymagające prostego materiału i zapewniające rolnikom elastyczność w zakresie wykonywania różnych zadań, znajdują odzwierciedlenie przede wszystkim w dojrzewaniu mleka, długim okresie koagulacji (co najmniej 16 godzin), krojeniu i mieszananiu skrzepu, aby rozpocząć jego odsączanie w kadzi, oraz stosowaniu form o mniejszej średnicy w celu zmniejszenia kruchości sera.

Ponadto dzięki zabiegom, jakim poddawane są sery, począwszy od solenia na sucho przez cały okres dojrzewania, „Brie de Melun” charakteryzuje się szczególnymi aromatami.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-BrieMelun-190507.pdf>

---