

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2021/C 59/10)

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

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

## JEDNOLITY DOKUMENT

## „LAGUIOLE”

Nr UE: PDO-FR-0120-AM09 – 3.9.2020

ChNP (X) ChOG ( )

1. **Nazwa lub nazwy**

„Laguiole”

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*

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

(<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)*

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 kiszzonek.

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 nietransgenicynnych.

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*

„Laguiole” może być prezentowany w porcjach, kostkach, pałeczkach, bryłkach, wiórkach, plastrach, w postaci tartej i rozdrobnionej.

Jeżeli ser sprzedaje się po wstępnym pakowaniu, każdy z kawałków musi być częściowo pokryty skórką charakterystyczną dla nazwy pochodzenia, z wyjątkiem:

- pojedynczej porcji i plastrów o masie poniżej 70 gramów,
- kostek, pałeczek, bryłek, wiórek, postaci tartej i rozdrobnionej, które nie powinny zawierać skórki.

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

Oprócz obowiązkowych elementów określonych w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji środków spożywczych, etykieta serów zawiera, w tym samym polu widzenia, następujące informacje:

- 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 jest podczas tego okresu wypasu na pastwiskach na wysokości ponad 1 000 m n.p.m. Aby kwalifikować się do tej kategorii, ser musi być wytwarzany w baczówkach wybudowanych do celów produkcji sera na obszarze tych łał, przy czym każde stado musi być przypisane do jednej baczówki. Nie można do tego celu stosować konstrukcji przenośnych typu wiaty.

Etykiętę można zastąpić nadrukiem bezpośrednio na skórce lub muslinem 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. Zwięzłe 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, Huparlac, Laguiole, Montézic, 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), Soulaiges-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 Banassac-Canilhac (rive droite du Lot), Les Bessons, Brion, Le Buisson, Chauchailles, La Fage-Montivernoux, La Fage-Saint-Julien, Fournels, Grandvals, Les Hermaux, Marchastel, Nasbinals, Noalhac, Peyre en Aubrac (pour le seul territoire des communes déléguées d'Aumont-Aubrac, La Chaze-de-Peyre, Fau-de-Peyre, Sainte-Colombe-de-Peyre) Prinsuéjols-Malbouzon, 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, Les Salces, Termes, Trélans.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

Ser „Laguiole” wytwarza się z mleka krów rasy Simmental française i Aubrac, które najlepiej wykorzystują trawę i pasze suche produkowane na tym obszarze geograficznym. Stosowanie tego mleka surowego i pełnotłustego w połączeniu z metodą produkcji sprzyjającą odsączeniu i długiemu dojrzewaniu w niskiej temperaturze nadaje „Laguiole” cechy charakterystyczne, w szczególności jeśli chodzi o wysoką zawartość suchej masy oraz zrównoważony i aromatyczny smak.

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 (średniej wysokości góry), 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 odsączanie, 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 w obszarze geograficznym, pozwalając 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 „Laguiole”.

Wytwarzanie z surowego mleka i długi okres dojrzewania w niskiej temperaturze nadają „Laguiole” typowy dlań jego charakter związany z florą bakteryjną surowego, pełnotłustego mleka.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

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

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-90d6b8cf-7708-4493-8879-136160fd5256](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-90d6b8cf-7708-4493-8879-136160fd5256)

---