

**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**

(2014/C 103/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012<sup>(1)</sup>.

**WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY**

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych<sup>(2)</sup>**

**WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9**

**„CROTTIN DE CHAVIGNOL”/„CHAVIGNOL”**

**Nr WE: FR-PDO-0217-01004-15.06.2012**

**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 [dane dotyczące grupy i organów kontroli]

**2. Rodzaj zmiany(zmian)**

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- 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):**

Opis produktu

Doprecyzowanie niektórych zapisów pozwala zachować charakterystyczne cechy wyrobu i uniknąć odstępstw:

- Uściśla się, że charakter skrzepu serowego jest mieszany, z przewagą kwasów mlekowych.

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

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

- Uściśla się opis kształtu serów „Crottin de Chavignol”/„Chavignol” (brzegi zaokrąglone, średnica w środku wysokości większa niż średnica dolnej i górnej podstawy walca). Kształt ten wynika z obowiązkowego obracania w formie.
- Zawartość suchej masy i tłuszczów ma bardzo duże znaczenie dla kształtowania się cech organoleptycznych produktu. Dlatego też ustala się poziom łącznej całkowitej suchej masy (od 37 g do 45 g na jeden krąg sera).
- Konieczne było ustalenie maksymalnej wagi kręgów sera (90 g), ponieważ waga ma również wpływ na proces dojrzewania (a przez to na cechy organoleptyczne) ze względu na stosunek powierzchnia/objętość.

Wprowadza się rodzaj sera zwany *repassé* (ponownie sezonowany), aby uwzględnić praktykę stosowaną przez niektóre dojrzewalnie i producentów rolnych, którzy celowo wydłużają okres dojrzewania serów ponad obowiązkowy czas ustalony w specyfikacji, realizując w ten sposób tradycyjną metodę dojrzewania w warunkach hermetycznych. Choć sery typu *repassé* stanowią tylko niewielką część produkcji „Crottin de Chavignol”/„Chavignol” wprowadzanych do obrotu, grupa składająca wniosek chciała doprecyzować w specyfikacji, że istnieje taka możliwość, aby utrzymać tę praktykę, która ma pozytywny wpływ na smak sera. Cechy otrzymanego sera są opisane w sposób następujący: barwa może stać się ciemniejsza, aż do brązowej, a masa nabiera miękkiej konsystencji.

#### *Dowód pochodzenia*

W świetle zmian w przepisach prawa krajowego rozdział „Elementy świadczące o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego” zostaje ujednolicony i zawiera między innymi wymogi dotyczące sprawozdawczości i prowadzenia rejestrów zapewniających identyfikowalność produktu i monitorowanie warunków produkcji. Kontrolowanie przestrzegania specyfikacji nazwy pochodzenia opiera się na planie kontroli opracowanym przez organ kontrolny.

#### *Metoda produkcji*

Stado, rasa, reprodukcja, żywienie

Uściśla się, że do dnia 1 stycznia 2017 r. stado musi składać się wyłącznie z kóz rasy alpejskiej. Koza pospolita z regionu Sancerrois, która w przeszłości była bardzo rozpowszechniona, dzisiaj zanikła. Rasa alpejska jest jej najbliższa zarówno pod względem budowy, niskiej wydajności, jak i łatwości dostosowania się do pagórkowatego terenu porośniętego roślinnością krzewiastą. Inne rasy kóz o większych wymiarach i wyższej wydajności są przystosowane do terenów równinnych i nie mogą być hodowane na terenach o bardziej wyraźnej rzeźbie, jak to jest w przypadku obszaru produkcji chronionej nazwy. Rasa ta była wykorzystywana na określonym obszarze geograficznym już w momencie uznawania nazwy pochodzenia w 1976 r., ale nie była wówczas jeszcze sklasyfikowana.

W celu zapewnienia utrzymania ekosystemu sprzyjającego obecności naturalnej flory bakteryjnej w mleku i dla polepszenia dobrostanu zwierząt określono powierzchnie ściółkowane i powierzchnie wybiegów na jedną sztukę kozy. W związku z tym, począwszy od dnia 1 stycznia 2017 r., dla kóz przebywających stale w kozłarni będzie należało zapewnić co najmniej 2 m<sup>2</sup> powierzchni ściółkowanej na jedną sztukę kozy, a dla kóz przebywających na pastwiskach – co najmniej 1,5 m<sup>2</sup> powierzchni ściółkowanej na jedną sztukę kozy; kozom przebywającym na wybiegach będzie należało zapewnić co najmniej 1,5 m<sup>2</sup> powierzchni ściółkowanej i co najmniej 1,5 m<sup>2</sup> powierzchni wybiegów na jedną sztukę kozy.

Uściśla się zasady żywienia stada:

- W pożywieniu zwierząt najważniejsze miejsce zajmuje pasza objętościowa, aby wzmocnić związek z obszarem geograficznym poprzez pożywienie pochodzące z tego terenu. Pasza objętościowa stanowi co najmniej 50 % suchej masy porcji dziennej i składa się w co najmniej 70 % z trawy, siana lub paszy konserwowanej przez owijanie. Zabrania się stosowania pasz kiszonych w żywieniu kóz. W celu zabezpieczenia zaopatrzenia gospodarstw w paszę, w szczególności w przypadku wilgotnej pory wiosennej, dopuszcza się pasze konserwowane przez owijanie, ale ich udział nie może wynosić więcej niż 50 % suchej masy paszy zadawanej codziennie. Najpóźniej od dnia 1 stycznia 2017 r. cała zadawana pasza musi być produkowana na obszarze geograficznym określonym dla „Crottin de Chavignol”/„Chavignol”.

- Mieszanki paszowe będące uzupełnieniem paszy i mające postać koncentratów lub produktów suszonych stanowią nie więcej niż 50 % suchej masy dziennej racji i składają się z surowców uzupełniających pasze określonych zgodnie z wykazem pozytywnym. Co najmniej połowa z nich musi być produkowana na określonym obszarze geograficznym.
- W związku z tym, począwszy od dnia 1 stycznia 2017 r., łącznie co najmniej 75 % suchej masy łącznej dziennej racji żywnościowej zadawanej kozom mlecznym musi być produkowane na określonym obszarze geograficznym.
- Ponadto wprowadza się przepis dotyczący powierzchni upraw paszowych dostępnych w gospodarstwie: najpóźniej od dnia 1 stycznia 2017 r. minimalna powierzchnia upraw paszowych faktycznie wykorzystywanych rocznie do żywienia stada kóz musi wynosić 1 hektar na 12 kóz, a uprawy muszą być położone na określonym obszarze geograficznym. Łąki należące do gospodarstwa muszą mieć powierzchnię co najmniej 1 ha na 24 kozy. Aby spełnić to wymaganie, zezwala się jednak na zakup pasz pochodzących z określonego obszaru geograficznego. W takim przypadku równoważna powierzchnia ustalona jest w sposób następujący: cztery (4) tony suchej masy odpowiadają jednemu (1) hektarowi powierzchni upraw łąkowych. Ilość tak pozyskanej paszy ograniczona jest do połowy rocznego spożycia stada.

#### Stosowane mleko

Uściśla się, że mleko stosowane do produkcji sera to mleko kozie pełne surowe, niehomogenizowane, niepoddawane żadnej obróbce termicznej. W ten sposób zachowuje się naturalną florę bakteryjną mleka. Okres przechowywania mleka jest ograniczony, tj. mleko musi być użyte do produkcji w ciągu 24 godzin od ostatniego udoju.

#### Produkcja

Zaprawienie mleka podpuszczką jest dokładnie określone i zachowany jest mieszany charakter skrzepu serowego z przewagą kwasów mlekowych. Celem wstępnego dojrzewania jest zwiększenie zawartości flory zakwaszającej mleka. Taka technika zaprawiania podpuszczką wymaga przestrzegania ściśle określonych zasad, stąd konieczne było ustalenie temperatury i czasu.

Zasadniczym etapem procesu produkcji „Crottin de Chavignol”/„Chavignol” jest wstępne odsączenie na płótnie, a następnie odsączenie w formie o kształcie ściętego stożka; w trakcie odsączania ser jest obracany przynajmniej jeden raz. Czynności te mają wpływ na strukturę i kształt sera.

Odsunięcie w czasie przetwarzania skrzepu przez zamrożenie jest dozwolone i stanowi dodatkowy sposób na rozłożenie produkcji w czasie, by sprostać popytowi podczas zimy w okresie świątecznym. Wstępne odsączenie na płótnie jest zgodne z zamrażaniem skrzepu serowego. Badania wykazały, że odsunięcie w czasie przetwarzania skrzepu przez zamrożenie nie ma wpływu na cechy organoleptyczne serów, gdy zawartość dodawanego skrzepu mrożonego jest ograniczona do 50 %. Okres przechowywania zamrożonego skrzepu serowego jest ograniczony do 15 miesięcy, aby uniknąć ryzyka denaturacji zamrożonego skrzepu podczas przechowywania. Ser otrzymany z użyciem skrzepu mrożonego nie może być określany wyrażeniem „wiejski” lub jakimkolwiek innym wyrażeniem sugerującym pochodzenie z gospodarstw rolnych. Dodane uściślenie jest zgodne z obecnym zwyczajem.

Uściśla się warunki solenia: solenie wykonuje się solą suchą przez solenie masy lub powierzchni. Praktyka ta umożliwi prawidłowe dostosowanie ilości użytej soli w zależności od cech, jakich nabrał skrzep serowy.

#### Sezonowanie, dojrzewanie

Dozwolony jest posiew złożonej flory bakteryjnej (drożdże i pleśnie) na powierzchni. Jest to flora sezonująca lub powierzchniowa, która składa się z naturalnych bakterii obecnych w surowym mleku, z flory bakteryjnej, która rozwija się w serwatce serowarskiej i z komercyjnej flory bakteryjnej z rodziny pleśni rodzaju *geotrichum* i *penicillium* oraz z rodziny drożdży.

Poprzednia specyfikacja zawierała błąd, ponieważ jest w niej mowa o obliczaniu okresu sezonowania od momentu wyjęcia sera z formy; tymczasem w odpowiadającym specyfikacji tekście krajowym jako datę początkową traktuje się dzień produkcji (któremu według producentów odpowiada dzień rozlania do form). W celu wyjaśnienia przepisów proponuje się uściślenie, że okres sezonowania obliczany jest od daty rozlania do form. W żadnym przypadku nie chodzi o skrócenie tego okresu.

Sezonowanie odgrywa bardzo ważną rolę w tworzeniu się cech organoleptycznych produktu. Szybkość i warunki suszenia (temperatura ponad 10 °C i wilgotność względna ponad 70 %) pozwalają na kontrolowanie szczylenia powierzchniowej flory bakteryjnej, która jest decydująca dla dalszego przebiegu sezonowania. Drugi etap, o parametrach którego – poza obowiązkiem utrzymania temperatury dodatniej – decyduje serowar, umożliwia ukierunkowanie sezonowania na powstanie serów typu *repassé*. W tym przypadku sery po etapie sezonowania podstawowego, dzięki któremu pokrywają się niebieskawym nalotem, są następnie sezonowane w warunkach hermetycznych.

Przechowywanie w temperaturze poniżej 10 °C (ale w temperaturze dodatniej) jest dozwolone przez nie dłużej niż 72 godz., aby dojrzewalnie mogły odebrać od producentów sery niesezonowane.

#### Etykietowanie

Na każdym serze lub partii serów należy umieścić etykietę; określono obowiązkowe wyrażenia, które należy podać na etykietce.

Obowiązkowe jest umieszczenie na etykietce unijnego symbolu chronionej nazwy pochodzenia; zniesiono obowiązek umieszczania logo „INAO” (krajowego instytutu ds. pochodzenia i jakości).

Dodaje się uściślenia dotyczące stosowania nazwy i dopuszczalnych określeń wartościujących umieszczanych na etykietce, stosowanych w reklamie, na fakturach i dokumentach handlowych.

#### Wymogi krajowe

Dodano tabelę przedstawiającą najważniejsze elementy podlegające kontroli.

## JEDNOLITY DOKUMENT

### ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych<sup>(3)</sup>

„CROTTIN DE CHAVIGNOL”/„CHAVIGNOL”

Nr WE: FR-PDO-0217-01004-15.06.2012

ChOG ( ) ChNP (X)

#### 1. Nazwa

„Crottin de Chavignol”/„Chavignol”

#### 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

Ser, który można określać chronioną nazwą pochodzenia „Crottin de Chavignol”/„Chavignol”, otrzymuje się przez koagulację mlekową pełnego surowego mleka koziego z dodatkiem niewielkiej ilości podpuszczki. Skrzep serowy jest wstępnie odsączany na płótnie. Minimalny okres sezonowania wynosi 10 dni, począwszy od dnia rozlania do form. Ser ma delikatną skórkę o barwie kości słoniowej pokrytą lub nie przerostami białej lub niebieskiej pleśni; w przypadku serów typu *repassé* barwa ta może być ciemniejsza, do brązowej. Sery typu *repassé* to sery pokryte przerostem niebieskiej pleśni rodzaju *penicillium* sezonowane w warunkach hermetycznych, dzięki czemu ich masa staje się miękka. „Crottin de Chavignol”/„Chavignol” ma kształt spłaszczonego walca lekko wypukłego na obwodzie. Brzegi są zaokrąglone. Średnica w środku wysokości jest większa niż średnica dolnej i górnej podstawy walca.

Sery „Crottin de Chavignol”/„Chavignol” mają następujące cechy analityczne:

— całkowita zawartość suchej masy: 37 g – 45 g w 1 sztuce sera,

<sup>(3)</sup> Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

- tłuszcz wynosi co najmniej 45 % suchej masy,
- masa w momencie opuszczania zakładu produkcyjnego: 60–90 g.

### 3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Mleko stosowane do produkcji musi pochodzić od stada składającego się wyłącznie z kóz rasy alpejskiej najpóźniej od dnia 1 stycznia 2017 r.

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

Pasza objętościowa stanowi co najmniej 50 % suchej masy porcji dziennej i składa się w co najmniej 70 % z trawy, siana lub paszy konserwowanej przez owijanie.

Ilość paszy konserwowanej przez owijanie ograniczona jest do 50 % suchej masy paszy stanowiącej dzienną rację żywnościową. Zabrania się stosowania kiszzonek.

Najpóźniej od dnia 1 stycznia 2017 r. cała zadawana pasza musi być produkowana na określonym obszarze geograficznym.

Mieszanki paszowe będące uzupełnieniem paszy i mające postać koncentratów lub produktów suszonych stanowią nie więcej niż 50 % suchej masy dziennej racji i składają się z surowców uzupełniających pasze określonych zgodnie z wykazem pozytywnym.

Co najmniej połowa z nich musi być produkowana na określonym obszarze geograficznym.

W związku z tym, począwszy od dnia 1 stycznia 2017 r., łącznie co najmniej 75 % suchej masy łącznej dziennej racji żywnościowej zadawanej kozom mlecznym musi być produkowane na obszarze geograficznym określonym w pkt 4 poniżej.

Ponadto najpóźniej od dnia 1 stycznia 2017 r. minimalna powierzchnia upraw paszowych faktycznie wykorzystywanych rocznie do żywienia stada kóz musi wynosić 1 hektar na 12 kóz, a uprawy muszą być położone na obszarze geograficznym określonym w pkt 4 poniżej. Łąki należące do gospodarstwa muszą mieć powierzchnię co najmniej 1 ha na 24 kozy. Aby spełnić to wymaganie, zezwala się jednak na zakup pasz pochodzących z określonego obszaru geograficznego. W takim przypadku równoważna powierzchnia ustalona jest w sposób następujący: cztery (4) tony suchej masy odpowiadają jednemu (1) hektarowi powierzchni upraw łąkowych. Ilość tak pozyskanej paszy ograniczona jest do połowy rocznego spożycia stada.

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

Produkcja mleka, produkcja i dojrzewanie serów odbywają się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4 poniżej.

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

Brak

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Etykieta każdego sera lub partii serów o chronionej nazwie pochodzenia „Crottin de Chavignol”/„Chavignol” zawiera:

- chronioną nazwę pochodzenia naniesioną czcionką o wymiarach równych co najmniej dwóm trzecim wymiarów największego napisu umieszczonego na etykiecie,
- wyrażenie „Appellation d’origine protégée” (chroniona nazwa pochodzenia),
- unijny symbol ChNP.

Poza wyrażeniami określonymi przepisami prawa mającymi zastosowanie do wszystkich serów zabrania się stosowania wszelkich innych określeń lub wyrażań towarzyszących nazwie na etykietach, materiałach reklamowych, fakturach i dokumentach handlowych z wyjątkiem:

- specyficznych znaków handlowych lub znaków producenta,
- określeń dotyczących sezonowania.

Każdy ser sprzedawany przez pośrednika musi być opatrzony indywidualną etykietą.

Nazwę „Crottin de Chavignol”/„Chavignol”, a po niej wyrażenie „Appellation d'origine protégée” (chroniona nazwa pochodzenia) należy obowiązkowo umieszczać na fakturach i dokumentach handlowych.

#### 4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Produkcja mleka oraz produkcja i dojrzewanie sera odbywa się na terenie obszaru geograficznego, który położony jest na rolniczych terenach regionu Pays-Fort w regionie Sancerrois i na obszarach sąsiadujących; tworzą go gminy położone w następujących departamentach:

- w departamencie Cher:

Kantony: Aix-d'Angillon, Baugy, La Chapelle-d'Angillon, Henrichemont, Léré, Levet, Mehun-sur-Yèvre, Nérondes, Saint-Doulchard, Saint-Martin-d'Auxigny, Sancergues, Sancerre, Vailly-sur-Sauldre: wszystkie gminy

oraz następujące gminy: Argent-sur-Sauldre, Aubigny-sur-Nère, Blancafort, Bourges, Bussy, Cerbois, Civray, Corquoy, Lantan, Lazenay, Limeux, Lunery, Mareuil-sur-Arnon, Morthomiers, Nançay, Neuvy-sur-Barangeon, Oizon, Osmery, Plou, Poisieux, Preuilley, Primelles, Quincy, Raymond, Saint-Denis-de-Palin, Saint-Florent-sur-Cher, Saint-Germain-des-Bois, Saint-Laurent, Serruelles, Le Subdray, Villeneuve-sur-Cher, Vouzeron.

- w departamencie Loiret:

Kanton Châtillon-sur-Loire: wszystkie gminy

oraz następujące gminy: Bonny-sur-Loire, Cerdon, Coullons, Faverelles, Ousson-sur-Loire, Poilly-lès-Gien, Saint-Brisson-sur-Loire, Saint-Martin-sur-Ocre, Thou.

- w departamencie Nièvre:

Kantony: Cosne-Cours sur Loire Nord i Cosne-Cours sur Loire Sud: wszystkie gminy

oraz następujące gminy: Arquian, Bulcy, Donzy, Garchy, La Charité-sur-Loire, Mesves-sur-Loire, Narcy, Pouilly-sur-Loire, Raveau, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain, Saint-Quentin-sur-Nohain, Suilly-la-Tour, Saint-Vérain, Tracy-sur-Loire, Varennes-lès-Narcy.

#### 5. **Związek z obszarem geograficznym**

##### 5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Określony obszar geograficzny położony jest na rolniczych terenach Pays-Fort w regionie Sancerrois i rozciąga się na sąsiadujące regiony: Champagne berrichonne, Coteaux de la Loire i Sologne, które charakteryzują się obecnością użytków zielonych na glebach gliniastych i gliniasto-wapniowych, odpowiednich do uprawy pasz dla kóz.

Obszar ten w przeszłości był biednym regionem rolniczym, w którym gospodarstwa zajmujące się uprawami mieszanymi, uprawami pasz, winoroślami i sadownictwem oraz hodującymi małe gatunki przeżuwaczy rozwinęły produkcję opartą na produktach kozich. W tych gospodarstwach hodowlą kóz oraz przetwórstwem serów zajmowały się kobiety. Stosowanie wstępnego odsączania było jednym z praktykowanych przez kobiety z regionu Berry sposobów uniknięcia konieczności rozlania do form, by odsunąć tę czynność w czasie i jak najlepiej zorganizować inne obowiązki domowe lub zawodowe, których miały wiele w gospodarstwach o wielokierunkowych uprawach i hodowli.

Określenie „crottin” ma pochodzić od terminu „crot” używanego w dialekcie regionu Berry i oznaczającego dziurę, a w szczególności miejsca nad brzegami rzek, gdzie kobiety robiły pranie. Gliniasta gleba, która okalała te miejsca („crot”) była używana przez chłopów do wytwarzania wyrobów garncarskich; początkowo wyrabiali z niej lampki olejowe, a następnie formy do serów o małych rozmiarach.

Hodowla kóz i wykorzystanie ich mleka w serowarstwie stanowiło zatem od co najmniej XVI w. dodatkowe źródło dochodów dla rolników z określonego obszaru. W gospodarstwach rolnych i zajmujących się uprawą winorośli w regionie Berry te małe sery często wykorzystywane były jako pożywienie dla robotników pracujących na roli lub w winnicach. W zależności od pory roku i obfitości mleka „Crottin de Chavignol”/„Chavignol” posiada białe lub niebieskie przerosty pleśni lub też jest ponownie sezonowany (*repassé*) w czasie zimy.

Dzisiejsza technologia produkcji wywodzi się z technik stosowanych w przeszłości. Ser otrzymuje się przez koagulację z przewagą kwasów mlekowych z surowego pełnego mleka koziego, z dodatkiem niewielkiej ilości podpuszczki. Podczas produkcji skrzep serowy jest obowiązkowo wstępnie odsączany na płótnie. Skrzep jest następnie wlewany do formy o kształcie ściętego stożka i określonych wymiarach; na tym etapie ser jest obracany w formie przynajmniej jeden raz. Sezonowanie trwa przynajmniej 10 dni i odbywa się w kontrolowanej temperaturze i wilgotności. Sezonowanie w warunkach hermetycznych w przypadku wyrobu serów typu *repassé* jest dodatkowym przedłużeniem minimalnego okresu sezonowania.

## 5.2. Specyfika produktu

„Crottin de Chavignol”/„Chavignol” jest niewielkim serem z surowego pełnego mleka koziego, o kształcie spłaszczonego walca lekko wypukłego w połowie wysokości. Ma cienką skórkę z białymi lub niebieskimi przerostami pleśni.

Ser typu *repassé* jest pokryty przerostem niebieskiej pleśni *penicillium*, a jego masa jest miękka.

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

Dzięki stosowaniu formy o kształcie ściętego stożka i określonych wymiarach ser „Crottin de Chavignol”/„Chavignol” nabiera charakterystycznego kształtu, który dodatkowo podkreśla obracanie go w formie w połowie procesu odsączania. Kształt sera „Crottin de Chavignol”/„Chavignol” jest ponadto związany ze schematem produkcji, który nakazuje wykonanie wstępnego odsączania skrzepu serowego.

Etap wstępnego odsączania, podczas którego ser świeży zyskuje oczekiwaną wilgotność w momencie wyjęcia z formy oraz kształt (stosunek masa/powierzchnia) powodują, że flora bakteryjna rozwija się w określony sposób, nadając serowi „Crottin de Chavignol”/„Chavignol” jego charakterystyczne cechy. Kształt związany jest również ze stosowaniem formy o potwierdzonym pochodzeniu lokalnym.

„Crottin de Chavignol”/„Chavignol” charakteryzuje się również różnorodnym wyglądem (skórka cienka pokryta lub nie białymi lub niebieskimi przerostami pleśni, o barwie aż do brązowej z niebieskimi przerostami pleśni w przypadku typu *repassé*).

## Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006<sup>(4)</sup>)

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

---

<sup>(4)</sup> Zob. przypis 3.