

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

(2017/C 64/08)

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

WNIOSEK 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**„EMMENTAL DE SAVOIE”****Nr UE: PGI-FR-02096 – 25.11.2015****ChNP () ChOG (X)****1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Nazwa: Savoïcime
Adres: Maison de l'Agriculture
52 Avenue des Iles
74994 Annecy Cedex 9
FRANCJA

Telefon: +33 450881848
Faks: +33 450881833
Adres e-mail: savoïcime@haute-savoie.chambagri.fr

Grupa składa się z producentów mleka, zakładów przetwórczych i dojrzewalni i w związku z tym ma 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: aktualizacja odniesień do grupy i do organu kontrolnego

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

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- 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

5. Zmiany

Zmiany w opisie produktu

Punkt ten zmieniono i uzupełniono o następujące elementy w celu zachowania tradycyjnych cech produktu:

- obowiązek stosowania do produkcji surowego mleka: chodzi tu o kodyfikację praktyki ogólnie przyjętej przez producentów. W obowiązującej specyfikacji nie określono przetwarzania mleka,
- zawartość tłuszczu w masie gotowego produktu (28 %) zamiast jak wcześniej w przeliczeniu na suchą masę (w obowiązującej specyfikacji 45 % w przeliczeniu na suchą masę): uściślenie to, zgodne z przepisami krajowymi, ułatwia informowanie konsumentów,
- aby uzupełnić obowiązującą specyfikację wprowadzono informacje o zawartości suchej masy (min. 62 %) oraz maksymalnej zawartości soli (0,4 gr/100 gr),
- dodano szczegóły dotyczące punktów pomiaru wysokości kręgów sera, co ułatwia kontrolę. „Jego wysokość waha się od 14 cm (minimalna wysokość boku mierzona w najwyższym miejscu) do 32 cm (maksymalna wysokość w najwyższym punkcie)”, zamiast „Jego wysokość waha się od 25 cm do 30 cm”,
- właściwości organoleptyczne: sprecyzowano właściwości masy celem uzupełnienia obowiązującej specyfikacji. Zmieniono minimalny rozmiar oczek w serze z wielkości dużej czereśni na wielkość małej czereśni. Grupie producentów zależało na aktualizacji rozmiaru oczek w związku ze stosowanymi obecnie kulturami bakterii i czasem przechowywania w ciepłej piwnicy,
- do specyfikacji wprowadzono nowe formy prezentacji produktu konsumentowi: w tabliczkach, plastrach, częściach kręgu, tarty lub pokrojony w kostkę. Zamiarem grupy było umożliwienie producentom dostosowania się do nowych zastosowań kulinarnych sera, przy jednoczesnym poszanowaniu praktyk wprowadzania do obrotu pozwalających zachować szczególne cechy produktu.

Zmiany dotyczące obszaru geograficznego

Podczas rozpatrywania wniosku o wprowadzenie zmiany w specyfikacji ChOG „Emmental de Savoie” okazało się, że granica administracyjna dwóch departamentów w Sabaudii nie jest już aktualna.

Obszar geograficzny zmieniono w celu skupienia się na regionie faktycznej produkcji, który nie obejmuje gmin położonych na obszarach wysokogórskich, gdzie zaprzestano produkcji „Emmental de Savoie”:

- obszar geograficzny w obu departamentach Savoie i Haute-Savoie ograniczono do strefy zbierania i przetwarzania mleka przeznaczonego do produkcji „Emmental de Savoie”. To ograniczenie obszaru geograficznego pozwala wzmocnić związek produktu z terytorium jego produkcji, gdyż ogranicza obszar geograficzny do gmin położonych na terenach podgórskich, gdzie warunki klimatyczne, sprzyjające produkcji trawy i zbóż, umożliwiającą regularną produkcję mleka,
- wykreślono odizolowaną gminę (położoną w innym miejscu niż wyznaczony obszar geograficzny), gdzie całkowicie zaprzestano produkcji: Saint Germain de Joux w departamencie Ain,
- włączono dodatkowe 24 gminy departamentu Ain i 5 gmin departamentu Isère. Grupy, które złożyły pierwotny wniosek o uznanie przedmiotowego ChOG w grudniu 1993 r., prowadziły działalność ograniczoną do dwóch departamentów, a mianowicie Savoie i Haute-Savoie. Wyznaczenie stref produkcji mleka, wytwarzania i dojrzewania uwzględnione w obowiązującej specyfikacji dotyczy zatem wyłącznie dwóch departamentów w Sabaudii oraz, jeśli chodzi o samą produkcję mleka trzech gmin położonych po drugiej stronie Rodanu w departamencie Ain, skąd dostarczano mleko do zakładu produkcji sera „Emmental de Savoie”. Tymczasem cechy środowiska naturalnego oraz praktyki są takie same, co uzasadnia właściwsze oznaczenie obszaru, z włączeniem sąsiednich gmin pozostałych departamentów Sabaudii. W celu zapewnienia przejrzystości, jednolitości i spójności obszaru geograficznego włączono do niego gminy należące do jednej samej formacji naturalnej, ograniczonej od zachodu przez pierwsze zbocza Masywu Jura, charakteryzujące się żyznymi glebami,

w większości na bazie osadów czwartorzędowych, oraz klimatem przejściowym do kontynentalnego z wpływami oceanicznymi, umożliwiającym obfitą produkcję wysokiej jakości paszy. W dodanych gminach potwierdzono ponadto podobne praktyki i tradycję skupu mleka z przeznaczeniem do obszaru produkcji i dojrzewania przewidzianego w obowiązującej specyfikacji. Mleko z tych porównywalnych gmin, od dawna dostarczane do serowni na wyznaczonym obszarze produkcji, jest obecnie oddzielane od mleka przetwarzanego na „Emmental de Savoie”. Zmiana specyfikacji umożliwi jego wykorzystywanie do produkcji „Emmental de Savoie”.

Proponowany obszar geograficzny ChOG „Emmental de Savoie” obejmuje 501 gmin, zamiast 603 w aktualnie zarejestrowanej wersji specyfikacji.

Zmiany elementów świadczących o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego

Uściślono obowiązki podmiotów gospodarczych w zakresie deklaracji w celu lepszego nadzorowania procesu rejestrowania danych do celów kontroli. Stworzono ponadto system identyfikowalności w celu ułatwienia monitorowania produktu (prowadzenie rejestrów, sprecyzowanie elementów identyfikacji serów).

W celu ułatwienia kontroli dodano obowiązek składania przez każdego producenta mleka rocznej deklaracji podsumowującej wszystkie informacje niezbędne do kontroli. Na potrzeby kontroli wprowadzono też obowiązek zgłaszania produkcji pasz niezgodnych ze specyfikacją, przeznaczonych dla zwierząt innych niż stado mleczne.

Aby zapewnić monitorowanie na poziomie sektora, częstotliwość deklaracji zakładów przetwarzania i dojrzewania dotyczących produkcji ustalono na comiesięczną.

Część zdania „– poprzez sprawdzanie etykiet kazeinowych” zastępuje się akapitem dotyczącym oznakowania identyfikującego. Takie sformułowanie umożliwia grupie dostosowywać znak identyfikacyjny do postępu technicznego. Dystrybucja „znaków identyfikacyjnych” nie jest już prowadzona przez SIGF, ale przez grupę, która przekazuje każdemu podmiotowi tyle znaków, o ile on wystąpił.

Określono procedurę „wycofywania” serów niezgodnych ze specyfikacją: wycofanie wpisuje się do rejestru tego samego dnia, podając liczbę wycofanych serów i ich numer partii lub numer kolejny znaku identyfikacyjnego.

Skreślono wykaz niezbędnych kontroli, ponieważ kontrole są objęte planem kontroli.

„Zezwolenie” wydawane zakładom produkcji lub dojrzewania pokrywało się z obowiązkiem nadawania uprawnień poszczególnym podmiotom łańcucha dostaw (dojrzewalni serów, ale też producentom mleka i zakładowi produkcyjnemu) wynikającym z przepisów krajowych.

Zmiany dotyczące metody produkcji

Skład rasowy stada:

W obowiązującej specyfikacji nie ma żadnego przepisu dotyczącego składu rasowego stada. W celu wzmocnienia obecności bydła mlecznego ras Abondance, Montbéliarde i Tarentaise stanowiących większość na wyznaczonym obszarze geograficznym, których mleko jest od dawien dawna wykorzystywane do wytwarzania sera „Emmental de Savoie” i ma wpływ na jakość gotowego produktu, w zmienionej specyfikacji produktu ser musi być wytwarzany na bazie mleka pochodzącego w co najmniej 75 % od tych ras. Przepis ten zawiera wskazówkę, że aby zapewnić producentom sera bezpieczeństwo dostaw mleka w każdym gospodarstwie, należy zwiększać liczbę zwierząt lokalnych ras w stadzie. Utrzymanie tradycji chowu bydła tradycyjnych ras Abondance, Montbéliarde i Tarentaise jest uzasadnione, ponieważ są to rasy lokalne, hodowane w regionie Sabaudii od bardzo dawna i wykazały zdolność przystosowania się do ograniczeń fizycznych i klimatycznych otoczenia dzięki morfologii przystosowanej do wypasu na pochyłych łąkach, wytrzymałości na zmiany temperatur, zdolności do korzystania pastwisk w okresie letnim a z suchych pasz w okresie zimowym.

Żywienie zwierząt:

Obowiązująca specyfikacja nie zawiera żadnych szczególnych przepisów dotyczących żywienia zwierząt zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1106/96:

- dodano wykaz pasz, które można podawać zwierzętom, warunki ich przechowywania, konserwacji i podawania, biorąc pod uwagę możliwości obszaru geograficznego oraz z myślą o kontroli wartości odżywczych,
- określono minimalny udział zielonych pasz objętościowych: „Żywienie na bazie zielonych pasz objętościowych jest obowiązkowe przez okres co najmniej 150 dni w roku (przy czym nie musi być to okres ciągły), odpowiadający co najmniej 50 % podstawowej dawki pokarmowej”. Przepis ten ma na celu umożliwienie optymalnego wykorzystania lokalnych łąk o roślinności charakterystycznej dla piętra alpejskiego. Przepis ten wzmacnia zatem związek między produktem a obszarem geograficznym jego pochodzenia.

Podmiot gospodarczy, który złożył sprzeciw w odniesieniu do tego przepisu w ramach krajowego okresu sprzeciwu i spełnił warunki art. 15 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, korzysta z okresu przejściowego kończącego się z dniem 31 grudnia 2017 r.,

- 100 % pasz objętościowych dla krów w okresie laktacji (trawy, siano, siano z drugiego odrostu, zielona kukurydza, sorgo, słoma, międzyplon) pochodzi z wyznaczonego obszaru geograficznego. Produkcja uzupełniających mieszanek paszowych na obszarze geograficznym nie każdego roku jest wystarczająca. Dlatego ilość suszu paszowego suszonego sztucznie, kłosa kukurydzy, kukurydzy na ziarno wilgotne i buraka pastewnego, które mogą pochodzić spoza obszaru geograficznego, ograniczono do 4 kg suchej masy na krowę w okresie laktacji w średniej dawce dziennej w ciągu roku. Przepisy te uzasadnia fakt, że obszar geograficzny, ze względu na skład gleby i opady deszczu, szczególnie nadaje się do uprawy użytków zielonych wysokiej jakości. Użytki zielone zarówno te wykorzystywane na wypas, jak i przeznaczone do koszenia, cechują się bogatą i zróżnicowaną florą charakterystyczną dla górskich obszarów alpejskich, co motywuje producentów do ich waloryzacji. Ograniczenie dotyczące pasz uzupełniających spoza tej strefy pozwala zagwarantować, że większość rocznej racji paszy suchej masy dla każdej krowy mlecznej pochodzi z wyznaczonego obszaru geograficznego. Wzmacnia ono zatem związek między produktem a obszarem geograficznym jego pochodzenia,
- żywienie pozostałych stad w gospodarstwie: w przypadku gdy gospodarstwo prowadzi chów innych zwierząt, nieprzeznaczonych do produkcji sera „Emmental de Savoie” oraz żywionych w szczególny sposób, przepisy te pozwalają zagwarantować rozdzielanie paszy i zwierząt,
- organizmy zmodyfikowane genetycznie: stosowanie ich jest zakazane w żywieniu zwierząt, których mleko jest przeznaczone do produkcji sera „Emmental de Savoie”. Przepis ten wprowadzono w celu ścisłego przestrzegania pożądaných właściwości pożywienia.

Skup mleka:

- usunięto odesłania do przepisów sanitarnych dotyczących zwierząt, gdyż są one określone w ustawodawstwie,
- w celu uzyskania mleka, którego skład jest możliwie najbardziej stabilny, zmieniona specyfikacja wprowadza obowiązek wykonywania co najmniej jednego udoju dziennie,
- sprecyzowano częstotliwość dostarczania mleka do skupu: mleko jest dostarczane lub odbierane co najmniej raz dziennie. Przepis ten wynika z konieczności wykorzystywania do produkcji mleka surowego. Określono temperaturę przechowywania mleka w gospodarstwie w celu uzupełnienia specyfikacji, gdzie czynnik ten nie był przewidziany: w gospodarstwie mleczarskim mleko należy przechowywać w temperaturze nieprzekraczającej 8 °C.

Przepisy dotyczące zakładów przetwórczych:

W celu zwiększenia skuteczności kontroli identyfikowalności wprowadzono dla zakładów przetwórczych obowiązek przyjmowania wyłącznie mleka, które spełnia wszystkie warunki specyfikacji dotyczące produkcji. Dla przypadków, w których zakład stanowi część większego kompleksu produkcyjnego, opisano obowiązki rozdzielania mleka podczas zbiórki i rozdziału kanałów obiegu mleka na terenie zakładu.

Dopuszczalne substancje pomocnicze w przetwórstwie oraz dodatki:

W celu uzupełnienia specyfikacji wprowadzono pozytywny wykaz (podpuszczka lub podpuszczka otrzymana przez macerowanie trawieńca nieodsadzonego cielęcia, sól, enzymy, chlorek wapnia).

Przechowywanie mleka w wytwórni sera:

W celu uzupełnienia obowiązującej specyfikacji określono maksymalny okres przechowywania mleka w wytwórni sera przed zaprawieniem podpuszczką.

W wytwórni sera mleko można przechowywać w maksymalnej temperaturze 4 °C – przy tej temperaturze maksymalny okres przed zaprawieniem podpuszczką wynosi 48 godzin, lub w temperaturze między 4 °C i 8 °C – wówczas maksymalny okres przed zaprawieniem podpuszczką wynosi 36 godzin.

Te ograniczenia czasowe umożliwiają stosowanie surowego mleka przy zachowaniu jego naturalnej flory bakteryjnej.

Przygotowanie mleka:

W celu uzupełnienia obowiązującej specyfikacji jaśniej i dokładniej określono dopuszczalne zabiegi obróbki fizycznej mleka.

Obowiązująca specyfikacja określa wyłącznie „zakaz jakiegokolwiek obróbki cieplnej prowadzącej do zniszczenia fosfatazy alkalicznej”. W zmienionej specyfikacji utrzymano obowiązek stosowania do produkcji surowego mleka, określając zakazane na mleku zabiegi, w tym pasteryzację i sterylizację, które prowadziłyby do zniszczenia fosfatazy alkalicznej. Zakazano również wszelkich innych operacji, które mogłyby zniszczyć naturalną florę bakteryjną mleka i ograniczyć jej wpływ na właściwości produktu końcowego, oraz urządzeń wykorzystywanych przy zakazanych zabiegach.

Zmieniona specyfikacja wskazuje, że zabiegi odtłuszczania i dodawania chlorku wapnia są dozwolone. Nie są one zakazane w obowiązującej specyfikacji.

Wytwarzanie:

- Inokulacja: obowiązująca specyfikacja wymaga dodania mezofilnych kultur starterowych, przeprowadzenia procesu dojrzewania, a następnie dodania enzymów termofilnych. Dla uwzględnienia wszelkich praktyk i umiejętności każdego serowara brzmienie uproszczono (dojrzewanie jest nieobowiązkowe, nie wymieniono kultur starterowych, kolejność zabiegów dowolna). Takie sformułowanie ułatwia też kontrole.
- Zaprawianie mleka podpuszczką: usunięto czas i temperaturę koagulacji, ponieważ w praktyce wartości różnią się w zależności od właściwości mleka i enzymów i zależą od umiejętności serowarów. Szywno określony czas trwania (30 minut) całkowitej koagulacji zastąpiono przedziałem czasowym (25–40 minut) w celu uwzględnienia wahań składu mleka i enzymów. Szywno określenie temperatury mleka (32 °C) zastąpiono przedziałem od 31–34 °C, łatwiejszym do kontrolowania a bez wpływu na właściwości produktu końcowego.
- Odsączanie: aby umożliwić serowarowi przeprowadzenie odsączania w oparciu o precyzyjne wskazówki uściślono, że wielkość ziarna, jaką należy uzyskać, to wielkość między ziarnem ryżu a ziarnem kukurydzy.
- Ogrzewanie i mieszanie: stałą temperaturę 53 °C zastąpiono bardziej realistycznym przedziałem temperatur 51–55 °C. Usunięto określenie czasu ogrzewania, gdyż czas ogrzewania i mieszania nie jest stały. Proces ten ma doprowadzić do „wystarczającego” odsączenia i tylko umiejętności serowarów pozwalają im określać optymalny czas, w zależności od właściwości ziarna serowego każdej porcji.
- Zakaz oddzielania laktozy: zakaz ten ułatwi zakwaszenie sera dzięki dynamice naturalnej flory bakteryjnej.
- Formowanie: uściślono, że umieszczanie znaku identyfikacyjnego ma miejsce na tym etapie.
- Prasowanie i zakwaszenie: określono minimalny czas prasowania. Koncepcję monitorowania temperatury zastępuje się monitorowaniem kwasowości serwatki, która oddziela się od sera dwie godziny po rozpoczęciu jego formowania. Przepis ten pozwala serowarowi upewnić się, czy zakwaszenie właściwie się rozpoczęło.
- Kąpiel solankowa: podkreślono wagę starannego przeprowadzenia tego procesu, a usunięto orientacyjny czas trwania kąpeli solankowej, ponieważ uznano go za pozbawiony znaczenia. Zamiast tego wprowadzono przepis wskazujący zawartość soli, jaką należy uzyskać po zakończeniu dojrzewania w produkcie końcowym (maksymalnie 0,4 gr/100gr). Ponadto w celu utrzymania kontroli fermentacji sprecyzowano, że solenia podczas produkcji nie można przeprowadzać w zbiorniku. Aby zachować jakość sera uściślono, że schłodzenie serów przed kąpielą solankową jest obowiązkowe i że nie może być przeprowadzane wcześniej niż dzień po formowaniu.

Przeniesienie form do zimnego pomieszczenia przed dojrzewaniem:

Aby uzupełnić obowiązującą specyfikację i uniknąć ryzyka pogorszenia jakości produktu końcowego na tym etapie, uściślono parametry dotyczące tego nieobowiązkowego etapu (minimalną temperaturę, maksymalny czas). Ser poddaje się następnie dojrzewaniu zgodnie z opisem w specyfikacji.

Dojrzewanie:

- aby uzupełnić obowiązującą specyfikację, doprecyzowano warunki dojrzewania (ustawienia temperatury i wilgotności piwnicy, czas trwania poszczególnych etapów dojrzewania, zakaz stosowania folii plastikowej i środków grzybobójczych),
- aby zapewnić tradycyjny rozwój skórki, dodano zakaz stosowania folii plastikowej i środków grzybobójczych,
- dla różnych etapów dojrzewania dodano odpowiednie poziomy wilgotności,
- aby przestrzegać tradycyjnej techniki produkcji, dodano obowiązek stosowania końcowego etapu chłodzenia w chłodnej piwnicy (o temperaturze maksymalnie 12 °C),
- okres dojrzewania wydłużono do 75 dni (zamiast 8 tygodni). Zmiana ta sprawia, że właściwości sera stają się bardziej wyraziste.

Zmiany dotyczące związku z obszarem geograficznym

Związek z obszarem geograficznym uzupełniono, uwzględniając obowiązek wykorzystywania lokalnych ras mlecznych oraz zielonki pochodzącej z wyznaczonego obszaru geograficznego. Wprowadzono również zmianę uwzględniającą obowiązek wykorzystywania surowego mleka.

Rozdział ten przeredagowano ponadto w celu podkreślenia specyfiki obszaru geograficznego, szczególnych cech produktu oraz związku przyczynowego między specyficznym charakterem obszaru geograficznego a właściwościami produktu. Przeredagowanie to nie zmienia samego związku, który opiera się na określonej jakości.

Zmiany dotyczące etykietowania

Sprecyzowano wymogi dotyczące etykietowania, aby udostępnić konsumentowi jednoznaczne informacje i zapewnić identyfikowalność produktu do źródła pochodzenia:

- nazwa „Emmental de Savoie”,
- imię i nazwisko lub nazwę oraz adres producenta, dojrzewalni lub zakładu pakowania,
- nazwę jednostki certyfikującej,
- odniesienie do pochodzenia geograficznego na górze lub na brzegu kręgu sera.

Inne zmiany

Wnioskodawca:

W wyniku zmian w organizacji sektora mleczarskiego w regionie podmioty wchodzące w skład grupy składającej wniosek utworzyły grupę SAVOICIME.

Odniesienia do organu kontrolnego:

Na podstawie instrukcji obowiązujących na poziomie krajowym i mających na celu ujednoczenie formułowania specyfikacji usunięto nazwę i dane kontaktowe jednostki certyfikującej. W punkcie tym podano teraz dane kontaktowe właściwych organów kontroli we Francji: Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) i Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Nazwa i dane kontaktowe jednostki certyfikującej są dostępne na stronie INAO i w bazie danych Komisji Europejskiej.

JEDNOLITY DOKUMENT

„EMMENTAL DE SAVOIE”

Nr UE: PGI-FR-02096 – 25.11.2015

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Emmental de Savoie”

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*

„Emmental de Savoie” to prasowany ser z masy gotowanej, produkowany surowego mleka krowiego.

Występuje w formie kręgów o regularnym kształcie, o średnicy 72–80 cm. Kręgi mogą być mniej lub bardziej wybrzuszone, bez wklęsłości ani *casquette*. Ich wysokość waha się od 14 cm (minimalna wysokość boku mierzona w największym miejscu) do 32 cm (maksymalna wysokość w najwyższym punkcie). Krąg po dojrzewaniu musi ważyć co najmniej 60 kg.

Zawartość tłuszczu w gotowym produkcie wynosi co najmniej 28 %. Całkowita zawartość suchej masy wynosi co najmniej 62 % po 75 dniach dojrzewania, na kawałku pozbawionym skórki.

Zawartość soli wynosi nie więcej niż 0,4 gr na 100 gr sera.

Skórka ma kolor od żółtobrazowego do żółtego, bez plam ani przebarwień. Oka w masie (zwane także „dziurami”) mają równe brzegi, regularny kształt, są pooddzielane i równomiernie rozmieszczone. Ich wielkość jest różna: od wielkości małej czereśni do wielkości orzecha włoskiego.

„Emmental de Savoie” ma zdecydowany i bogaty smak. Masa serowa ma jednolitą barwę, jest jędrna i elastyczna.

Ser „Emmental de Savoie” jest wprowadzany do obrotu pod następującymi postaciami:

- cały krąg lub część kręgu,
- pokrojony lub w detalicznych opakowaniach jednostkowych: w tabliczkach, plastrach, częściach kręgu, tarty lub pokrojony w kostkę.

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

Dopuszczone rodzaje paszy to:

- pasze objętościowe (trawy, siano, siano z drugiego odrostu, zielona kukurydza, sorgo, słoma, międzyplon),
- kłosa kukurydzy i kukurydza na ziarno wilgotne są dopuszczalne jedynie w okresie od dnia 15 października do dnia 15 maja,
- susz paszowy suszony sztucznie, suszona lucerna, wysłodki buraczane suszone, buraki pastewne powinny być podawane czyste i zdrowe,
- następujące mieszanki paszowe uzupełniające i dodatki:
 - ziarna zbóż i ich pochodne (otręby, śrutę, mąkę, wywar gorzelniany suszony sztucznie),
 - ziarna i makuchy z roślin oleistych i wysokobiałkowych,
 - produkty uboczne: koncentrat białek z lucerny, azot pozabiałkowy, mocznik < 3 % w mieszankach paszowych uzupełniających,
 - melasa i olej roślinny, minerały, witaminy, mikroskładniki pokarmowe i naturalne ekstrakty z roślin.

W odniesieniu do krów w okresie laktacji:

- 100 % pasz objętościowych pochodzi z wyznaczonego obszaru geograficznego,
- ilość suszu paszowego suszonego sztucznie, kłosa kukurydzy, kukurydzy na ziarno wilgotne i buraka pastewnego, które nie pochodzą z obszaru geograficznego, ogranicza się do 4 kg suchej masy na krowę w okresie laktacji w średniej dawce dziennej w ciągu roku.

Ograniczenia te pozwalają zagwarantować, że większość masy suchej spożywanej przez krowy mleczne pochodzi z wyznaczonego obszaru geograficznego. Poprawiają one również związek między produktem a obszarem geograficznym jego pochodzenia.

U przetwórcy całe odbierane mleko przeznaczone do produkcji sera „Emmental de Savoie” pochodzi ze stada krów mlecznych, w którym co najmniej 75 % stanowią krowy rasy Abondance, Montbéliarde lub Tarentaise.

Utrzymanie tradycji chowu bydła tradycyjnych ras Abondance, Montbéliarde i Tarentaise jest uzasadnione, ponieważ rasy te wykazały zdolność przystosowania się do ograniczeń fizycznych i klimatycznych otoczenia dzięki morfologii przystosowanej do wypasu na pochyłych łąkach, wytrzymałości na zmiany temperatur, zdolności do korzystania pastwisk w okresie letnim, a z suchych pasz w okresie zimowym.

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

Wszystkie czynności związane z produkcją mleka, jego zbieraniem, przetwarzaniem i dojrzewaniem odbywają się na obszarze geograficznym.

Produkcja mleka przeznaczonego do wytwarzania sera „Emmental de Savoie” na obszarze geograficznym jest uzasadniona znacznymi zasobami paszowymi tego regionu, które wykorzystuje się w produkcji serów.

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

—

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

Etykiety serów objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Emmental de Savoie” muszą być zgodne z następującymi zasadami:

- na wszystkich opakowaniach widnieje oznaczenie „Emmental de Savoie”,
- producent, dojrzewalnia lub zakład pakowania są zobowiązani umieścić na etykiecie swoje nazwisko/nazwę i adres,

- podana jest nazwa jednostki certyfikującej,
- na powierzchni lub na brzegu kręgu sera widnieje odniesienie do pochodzenia geograficznego (z wyjątkiem form prezentacji w kostkach lub tartej).

4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji „Emmental de Savoie” obejmuje następujące gminy:

W departamencie Haute Savoie:

Alby-sur-Chéran, Alex, Allèves, Allinges, Allonzier-la-Caille, Amancy, Ambilly, Andilly, Annecy, Annecy-le-Vieux, Annemasse, Anthy-sur-Léman, Arbusigny, Archamps, Arenthon, Argonay, Armoay, Arthaz-Pont-Notre-Dame, Aviernoz, Ayse, Ballaison, Balme-de-Sillingy, Balme-de-Thuy, Bassy, Beaumont, Bellevaux, Bernex, Bloye, Bluffy, Boège, Bogève, Bonne, Bonneville, Bons-en-Chablais, Bossey, Bouchet, Boussy, Brenthonne, Brizon, Burdignin, Cercier, Cernex, Cervens, Chainaz-les-Frasses, Challonges, Champanges, Chapeiry, Chapelle-Rambaud, Chapelle-Saint-Maurice, Charvonnex, Châtillon-sur-Cluses, Chaumont, Chavannaz, Chavanod, Chêne-en-Semine, Chênex, Chens-sur-Léman, Chessenaz, Chevaline, Chevrier, Chilly, Choisy, Clarafond-Arcine, Clefs, Clermont, Clusaz, Cluses, Collonges-sous-Salève, Cons-Sainte-Colombe, Contamine-Sarzin, Contamine-sur-Arve, Copponex, Cornier, Cran-Gevrier, Cranves-Sales, Crempigny-Bonneguête, Cruseilles, Cusy, Cuvat, Desingy, Dingy-en-Vuache, Dingy-Saint-Clair, Doussard, Douvaine, Draillant, Droisy, Duingt, Éloise, Entremont, Entrevernes, Épagny, Etaux, Étercy, Étrembières, Évian-les-Bains, Évires, Excenevex, Faucigny, Faverges, Feigères, Fessy, Féternes, Fillinges, Franclens, Frangy, Gaillard, Giez, Grand-Bornand, Groisy, Gruffy, Habère-Lullin, Habère-Poche, Hauteville-sur-Fier, Héry-sur-Alby, Jonzier-Épagny, Juvigny, Larrings, Lathuile, Leschaux, Loisin, Lornay, Lovagny, Lucinges, Lugrin, Lullin, Lully, Lyaud, Machilly, Magland, Manigod, Marcellaz, Marcellaz-Albanais, Margencel, Marignier, Marigny-Saint-Marcel, Marin, Marlens, Marlioz, Marnaz, Massingy, Massongy, Maxilly-sur-Léman, Mégevette, Meillerie, Menthon-Saint-Bernard, Menthonnex-en-Bornes, Menthonnex-sous-Clermont, Mésigny, Messery, Metz-Tessy, Meythet, Mieussy, Minzier, Monnetier-Mornex, Mont-Saxonnex, Montagny-les-Lanches, Montmin, Moye, Muraz, Mûres, Musièges, Nancy-sur-Cluses, Nangy, Nâves-Parmelan, Nernier, Neuvécelle, Neydens, Nonglard, Novel, Ollières, Onnion, Orcier, Peillonex, Perrignier, Pers-Jussy, Petit-Bornand-les-Glières, Poisy, Présilly, Pringy, Publier, Quintal, Reignier-Ésery, Reposoir, Reyvroz, Rivière-Enverse, Roche-sur-Foron, Rumilly, Saint-André-de-Boège, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Eusèbe, Saint-Eustache, Saint-Félix, Saint-Ferréol, Saint-Germain-sur-Rhône, Saint-Gingolph, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholome, Saint-Jeoire, Saint-Jorioz, Saint-Julien-en-Genevois, Saint-Laurent, Saint-Martin-Bellevue, Saint-Paul-en-Chablais, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Saint-Sylvestre, Sâles, Sallenôves, Sappey, Savigny, Saxel, Scientrier, Sciez, Scionzier, Serraval, Sévrier, Seynod, Seyssel, Seythenex, Sillingy, Talloires, Talinges, Thollon-les-Mémises, Thônes, Thonon-les-Bains, Thorens-Glières, Thusy, Thyez, Tour, Usinens, Vailly, Val-de-Fier, Valleiry, Vallières, Vanzy, Vaulx, Veigy-Foncenex, Vers, Versonnex, Vétraz-Monthoux, Veyrier-du-Lac, Villard, Villards-sur-Thônes, Villaz, Ville-en-Sallaz, Ville-la-Grand, Villy-le-Bouveret, Villy-le-Pelloux, Vinzier, Viry, Viuz-en-Sallaz, Viuz-la-Chiésaz, Vougy, Vovray-en-Bornes, Vulbens, Yvoire.

W departamencie Savoie:

Aiguebette-le-Lac, Aiguebelle, Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Aiton, Aix-les-Bains, Albens, Albertville, Allondaz, Apremont, Arbin, Argentine, Arith, Arvillard, Attignat-Oncin, Avressieux, Ayn, Balme, Barberaz, Barby, Bassens, Bâthie, Bauche, Bellecombe-en-Bauges, Belmont-Tramonet, Betton-Bettonet, Billième, Biolle, Bonvillard, Bonvillaret, Bourdeau, Bourget-du-Lac, Bourget-en-Huile, Bourgneuf, Bridoire, Brison-Saint-Innocent, Césarches, Cessens, Cevins, Challes-les-Eaux, Chambéry, Chamousset, Chamoux-sur-Gelon, Champagnoux, Champ-Laurent, Chanaz, Chapelle-Blanche, Chapelle-du-Mont-du-Chat, Chapelle-Saint-Martin, Châteauneuf, Châtelard, Chavanne, Chignin, Chindrieux, Cléry, Cognin, Cohennoz, Coise-Saint-Jean-Pied-Gauthier, Compôte, Conjux, Corbel, Crest-Voland, Croix-de-la-Rochette, Cruet, Curienne, Déserts, Détrier, Domessin, Doucy-en-Bauges, Drumettaz-Clarafond, Dullin, Écheltes, École, Entremont-le-Vieux, Épersy, Épierre, Esserts-Blay, Étable, Flumet, Francin, Fréterive, Frontenex, Gerbaix, Gièttaz, Gilly-sur-Isère, Gresin, Grésy-sur-Aix, Grésy-sur-Isère, Grignon, Hauteville, Jacob-Bellecombette, Jarsy, Jongieux, Laissaud, Lépin-le-Lac, Lescheraines, Loisieux, Lucey, Marches, Marcieux, Marthod, Mercury, Méry, Meyrieux-Trouet, Mognard, Mollettes, Montagnole, Montaille, Montcel, Montendry, Montgilbert, Monthion, Montmélian, Montsapey, Motte-en-Bauges, Motte-Servolex, Motz, Mouxy, Myans, Nances, Notre-Dame-de-Bellecombe, Notre-Dame-des-Millières, Novalaise, Noyer, Ontex, Pallud, Planaise, Plancherine, Pont-de-Beauvoisin, Pontet, Presle, Pugnny-Chatenod, Puygros, Randens, Ravoire, Rochefort, Rochette, Rognaix, Rotherens, Ruffieux, Saint-Alban-de-Montbel, Saint-Alban-des-Hurtières, Saint-Alban-Leyse, Saint-Baldoph, Saint-Béron, Saint-Cassin, Saint-Christophe, Saint-Franc, Saint-François-de-Sales, Saint-Genix-sur-Guiers, Saint-Georges-des-Hurtières, Saint-Germain-la-Chambotte, Saint-Girod, Sainte-Hélène-du-Lac, Sainte-Hélène-sur-Isère, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-Couz, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Léger, Saint-Marcel, Sainte-Marie-d'Alvey, Saint-Maurice-de-Rotherens, Saint-Nicolas-la-Chapelle, Saint-Offenge-Dessous, Saint-Offenge-Dessus, Saint-Ours, Saint-Paul-sur-Isère, Saint-Paul, Saint-Pierre-d'Albigny, Saint-Pierre-d'Alvey, Saint-Pierre-de-Belleville, Saint-Pierre-de-Curtille, Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Pierre-de-Genebroz, Saint-Pierre-de-Soucy, Sainte-Reine, Saint-Sulpice, Saint-Thibaud-de-Couz, Saint-Vital, Serrières-en-Chautagne, Sonnaz, Table, Thénésol, Thoiry, Thuile, Tournon, Tours-en-Savoie, Traize, Tresserve, Trévignin, Trinité, Ugine, Venthon, Verel-de-Montbel, Verel-Pragondran, Verneil, Verrens-Arvey, Verthemex, Villard-d'Héry, Villard-Léger, Villard-Sallet, Villaroux, Vimines, Vions, Viviers-du-Lac, Voglans, Yenne.

W departamencie Ain:

Anglefort, Bellegarde-sur-Valserine, Béon, Billiat, Ceyzérieu, Chanay, Châtillon-en-Michaille, Corbonod, Cressin-Rochefort, Culoz, Flaxieu, Injoux-Génissiat, Lancrans, Lavours, Léaz, Lhôpital, Massignieu-de-Rives, Nattages, Parves, Pollieu, Saint-Martin-de-Bavel, Seyssel, Surjoux, Talissieu, Villes, Virignin, Vongnes.

W departamencie Isere:

Entre-deux-Guiers, Miribel-les-Échelles, Saint-Christophe-sur-Guiers, Saint-Pierre-de-Chartreuse, Saint-Pierre d'Entremont.

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego

Pod względem ukształtowania terenu i geologii obszar geograficzny sera „Emmental de Savoie” jest dość zróżnicowany. Ukształtowanie terenu charakteryzuje się wysokościami nad poziomem morza mieszczącymi się głównie w przedziale 200–1 500 m n.p.m, przy czym kilka szczytów wznosi się do 2 200 m n.p.m. Obejmuje on przedgórze alpejskie i nie rozciąga się na obszary wysokogórskie.

Gleby obszaru geograficznego mają w większości za podłoże osady czwartorzędowe i molasę trzeciorzędową. Są one zwykle głębokie i dobrze zdrenowane, co umożliwia uprawę zbóż takich jak kukurydza.

Obszar ten charakteryzuje się średnią rocznych opadów powyżej 900 mm. Z wyjątkiem najwyższych szczytów, rzadko przekracza ona 2 000 mm rocznie. Na tym terytorium ogólnie nawodnienie przekracza średnią krajową, która wynosi 900 mm. Ta cecha obszaru geograficznego oraz bogactwo gleb sprzyjają zazwyczaj wydajności upraw.

Obszar geograficzny ze względu na skład gleby i opady deszczu szczególnie nadaje się do uprawy użytków zielonych wysokiej jakości. Użytki zielone, zarówno te, które są przeznaczone na pastwiska, jak i te, które są do koszenia, cechują się bogatą i zróżnicowaną florą charakterystyczną dla górskich obszarów alpejskich.

„Emmental de Savoie” wpisuje się w historię rozwoju prasowanych serów z masy gotowanej, który szedł w parze z rozwojem serowarni. Tylko one, gromadząc duże ilości mleka, mogły już dawno zapoczątkować produkcję sera „Emmental de Savoie”.

Ser ten, ze względu na to, że był dostępny przez cały rok, przynosił znaczne zyski, stąd jego przewaga w stosunku do innych serów. Do końca lat 80. XX w. stanowił on główny ser produkowany w Sabaudii. Taka sytuacja panowała już w 1955 r., jak pisał H. Tournebise w artykule o Sabaudzkich serach w nr 57 miesięcznika *La France à table* (Francja przy stole), poświęconym Sabaudii, na s. 80: „Rozległy obszar produkcji sera *emmental*, typu *gruyère* wytwarzanego wyłącznie w tym regionie, rozciąga się w dolinach i na przedgórzu”.

Rozwój „Emmental de Savoie” był też związany z pojawieniem się dojarek mechanicznych i systemów schładzania mleka, jak również opanowaniem procesu szczepienia enzymami naturalnymi, gdyż jego produkcja jest technicznie trudna do przeprowadzenia.

Obszar geograficzny „Emmental de Savoie” obejmuje ten obszar przedgórza alpejskiego, gdzie prowadzi się obecnie produkcję mleka i gdzie obecne są zakłady produkcyjne. Gospodarstwa rolne położone na wielkich masywach górskich północnych nie dostarczają mleka do produkcji „Emmental de Savoie”, gdyż są tradycyjnie związane z produkcją innych serów.

Produkcja mleka przeznaczonego do produkcji sera „Emmental de Savoie” do dziś opiera się na wykorzystywaniu łatwo dostępnych na obszarze geograficznym traw, lecz także na utrzymaniu tradycji chowu tradycyjnych ras, takich jak Abondance, Montbéliarde i Tarentaise. Rasy ten udowodniły, że są zdolne przystosować się do ograniczeń fizycznych i klimatycznych otoczenia dzięki morfologii przystosowanej do wypasu na pochyłych użytkach zielonych, wytrzymałości na zmiany temperatur, zdolności do wykorzystywania pastwisk w okresie letnim i suchych pasz w okresie zimowym. Żywienie krów mlecznych opiera się na stosowaniu zielonki oraz zbóż, wyprodukowanych głównie na obszarze geograficznym.

Specyficzny charakter produktu

„Emmental de Savoie” to prasowany ser z masy gotowanej, produkowany z surowego mleka krowiego.

Występuje w formie kręgów o średnicy 72–80 cm i regularnym kształcie. Krąg po dojrzeniu musi ważyć co najmniej 60 kg.

Skórka ma barwę od żółto-brązowej do żółtej.

„Emmental de Savoie” charakteryzuje zwarta i elastyczna masa, z równomiernie rozmieszczonymi okami o równych brzegach, regularnym kształcie, wielkości od małej czereśni do orzecha włoskiego, zwanymi także „dziurami”. Ma on zdecydowany i bogaty smak.

Związek przyczynowy

Związek sera „Emmental de Savoie” z pochodzeniem opiera się na określonej jakości produktu.

Jako że ser „Emmental de Savoie” produkuje się wyłącznie z mleka surowego, pozwala on najlepiej wyrazić szczególne cechy mleka, a w szerszym rozumieniu obszaru produkcji. Ta zależność wynika głównie z żywienia krów mlecznych, których pasze objętościowe pochodzą wyłącznie z obszaru geograficznego ChOG.

W chowie stad krów mlecznych preferuje się wykorzystanie lokalnych, bardzo zróżnicowanych zasobów paszowych, które oferuje środowisko naturalne na tym obszarze geograficznym. Produkcja mleka na obszarze geograficznym pozwala nie tylko na optymalne wykorzystanie zasobów użytków zielonych z poszanowaniem dawnych zwyczajów, lecz także na waloryzację mleka pochodzącego od tradycyjnych ras. Mleko produkowane w dużych ilościach dzięki specyficznej paszy lepiej przekłada się na zdolność do produkcji niż u innych ras prowadzonych w tych samych warunkach i wiąże się ze szczególnymi właściwościami: skrzep uzyskany po dodaniu podpuszczki jest bardziej zwarty, a wydajność produkcji sera jest wyższa.

Metody wytwarzania pozwoliły na uzyskanie flory bakteryjnej użytecznej przy produkcji. Prace prowadzone od lat 2000. umożliwiają grupie producentów udostępniać producentom szczepów odniesienia bakterii potrzebnych do produkcji sera „Emmental de Savoie”. Jedną z cech sera „Emmental de Savoie” jest wysoki poziom proteolizy. Ta znacząca hydroliza może opierać się jednocześnie na aktywności proteazy, naturalnych bakterii surowego mleka, naturalnych kulturach starterowych oraz systematycznie wykorzystywanych ciepłolubnych bakterii mlekowych. Struktura peptydów sera „Emmental de Savoie” jest odmienna od francuskiego sera *Emmental* poddanego obróbce termicznej.

Ta szczególna cecha pozwala w szczególności otrzymać pod twardą skórką elastyczną masę o wyraźnym i bogatym smaku.

Opanowanie procesu leżakowania przez 21 dni w ciepłej piwnicy umożliwia powstawanie w serze „Emmental de Savoie” charakterystycznych otworów pod wpływem kontrolowanego wydzielania kwasu propionowego.

Związek „Emmental de Savoie” z jego pochodzeniem geograficznym jest ściśle powiązany z rozwojem serowarni – którym zawdzięcza charakterystyczny dla niego duży rozmiar.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ef61a1a8-f6da-4b37-8724-0c78671dd4dc/telechargement
