

## 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**

(2022/C 234/07)

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 zmiany nieznaczej jest dostępny w bazie danych Komisji e-Ambrosia.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**„Roquefort”****Nr UE: PDO-FR-0131-AM05 – 18.2.2022****ChNP (X) ChOG ( )****1. Nazwa lub nazwy**

„Roquefort”

**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**

„Roquefort” jest serem z przerostem niebieskiej pleśni, przygotowywanym i produkowanym wyłącznie z pełnego surowego mleka owczego zgodnie z lokalnymi niezmiennymi i stałymi praktykami.

Jest to ser o nieprasowanej i niegotowanej masie, zaszczipianej przetrwalnikami *Penicillium roqueforti*, sfermentowanej i solonej, który posiada wilgotną skórkę oraz zawiera co najmniej 52 gramów tłuszczu na 100 gramów suchej masy i co najmniej 55 gramów suchej masy na 100 gramów dojrzałego sera.

Ser ma kształt walca o średnicy 19–20 cm, wysokości 8,5–11,5 cm i masie 2,5–3 kg.

Masa sera jest aksamitna i dobrze związana, równomiernie poprzecinana zielono-niebieskimi żyłkami, a jej bukiet jest wyjątkowy – charakteryzuje się lekkim zapachem pleśni oraz delikatnym i wyrazistym smakiem.

Ser dojrzewa i leżakuje przez co najmniej dziewięćdziesiąt dni od dnia jego wytworzenia.

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

Wykorzystywane mleko pochodzi od stad mlecznych złożonych z maciorek rasy Lacaune.

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Chów maciorek prowadzony jest tradycyjnie, a ich system żywienia opiera się na zielonkach, paszy i zbożu, które w co najmniej trzech czwartych (określanych pod względem suchej masy w skali roku) pochodzą z obszaru geograficznego produkcji.

Bez względu na ich źródło zakupy zielonki, zbóż i mieszanek paszowych uzupełniających, z wyjątkiem słomy i śruty zbożowej na zamówienie lub odpowiadających im pasz, spoza gospodarstwa do celów żywienia maciorek i jarek remontowych nie mogą przekraczać średnio – na stado i na rok – 200 kilogramów suchej masy na maciorkę mleczną znajdującą się w gospodarstwie.

Nie wszystkie pasze, a przede wszystkim mieszanki paszowe uzupełniające, zawsze pochodzą z określonego obszaru geograficznego, ponieważ mało jest na nim gleb nadających się pod uprawę, a warunki klimatyczne – w związku z częstym występowaniem letnich susz – ograniczają ich produkcję.

W okresie dostępu do traw, gdy warunki klimatyczne są sprzyjające, wypas jest obowiązkowy i odbywa się na co dzień.

W okresie utrzymywania owiec w owczarni dzienna dawka pokarmowa dla jednej owcy składa się z co najmniej jednego kilograma suchej masy siana – średnio w przeliczeniu na całe stado.

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

Wszystkie etapy, od produkcji mleka do dojrzewania serów, muszą odbywać się na obszarze geograficznym.

Dojrzewanie odbywa się w jaskiniach położonych na obszarze piargu gór Combalou (gmina Roquefort-sur-Soulzon), którego granice ustanowiono wyrokiem Sądu Wielkiej Instancji w Millau (Tribunal de Grande Instance de Millau) z dnia 12 lipca 1961 r.

Leżakowanie sera – będące przedłużeniem etapu dojrzewania – odbywa się wyłącznie w gminie Roquefort-sur-Soulzon.

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

Dopuszcza się krojenie sera „Roquefort”.

Czynności związane z przechowywaniem sera przed pakowaniem, z jego krojeniem, pakowaniem zbiorczym, wstępnym i jednostkowym odbywają się wyłącznie w gminie Roquefort-sur-Soulzon z następujących przyczyn:

- a) aby zapewnić integralność sera „Roquefort”, biorąc pod uwagę warunki dotyczące leżakowania sera w gminie Roquefort-sur-Soulzon w temperaturze osiągającej maksymalnie  $-5^{\circ}\text{C}$ , istnieje konieczność, aby przy krojeniu i pakowaniu sera przed wysyłką przywiązywano należytą wagę do łańcucha chłodniczego i unikano wszelkich gwałtownych zmian temperatury sera „Roquefort” w celu uniknięcia wszelkiego ryzyka pogorszenia właściwości produktu;
- b) jedynie pakowanie przeprowadzone w najkrótszym możliwym czasie bezpośrednio po wyjęciu z sera z komór o kontrolowanej temperaturze, w których ser ten leżakuje, pozwala na zachowanie właściwości fizycznych i organoleptycznych sera „Roquefort” po zakończeniu procesów dojrzewania i leżakowania – do momentu jego dostarczenia do konsumenta. Aby osiągnąć ten cel, zakłady, w których odbywa się pakowanie, muszą znajdować się na terenie tej samej gminy co komory o kontrolowanej temperaturze. Ser „Roquefort” jest bowiem produktem wrażliwym, w przypadku którego procesy dojrzewania i leżakowania odbywają się bardzo długo, bez dostępu światła. Po zakończeniu etapów dojrzewania i leżakowania, a zatem wówczas, gdy ser jest gotowy do spożycia, poddaje się go wyłącznie ograniczonej liczbie czynności przeprowadzanych przez pracowników posiadających szczególną wiedzę na temat produktu, a następnie pakuje się go w najkrótszym możliwym czasie w celu uniknięcia wszelkiego ryzyka wysuszenia, utlenienia lub pojawiania się nieprawidłowego zabarwienia;
- c) w celu zapewnienia bezpieczeństwa mikrobiologicznego sera „Roquefort” do momentu dostarczenia go do konsumenta ważne jest, aby poprzez identyfikację każdej partii produkcji (znak identyfikacyjny wytłoczony w serze) istniała możliwość monitorowania i kontroli sera w całym procesie krojenia, pakowania zbiorczego, wstępnego i jednostkowego – aż do uzyskania produktu końcowego przeznaczonego dla konsumenta. Czynności te wymagają szczególnych umiejętności i mają bezpośredni wpływ na jakość tego sera produkowanego z surowego mleka.

Wyżej wymienione przepisy dotyczące krojenia i pakowania nie mają zastosowania do punktów dystrybucji, które kroją ser na życzenie konsumentów lub kroją/pakują do bezpośredniej sprzedaży w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.

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

Sery „Roquefort” oferowane do sprzedaży, całe lub krojone, są pakowane w opakowania zawierające, oprócz obowiązkowych danych szczegółowych określonych w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji środków spożywczych:

- nazwę pochodzenia „Roquefort” wydrukowaną czcionką o wielkości co najmniej równej dwóm trzecim największej czcionki użytej na etykiecie;
- w tym samym polu widzenia symbol ChNP Unii Europejskiej.

Oznaczenia te umieszcza się również na skrzyniach lub na innych opakowaniach zawierających takie sery.

Na etykiecie znajduje się również wspólny znak towarowy grupy składającej wniosek, tzw. „brebis rouge”. Na etykietach, na których umieszczono symbol ChNP w kolorze, wspólny znak towarowy umieszcza się również w kolorze; na opakowaniach, na których umieszczono symbol ChNP w wersji czarno-białej lub w negatywie, wspólny znak towarowy umieszcza się również w wersji czarno-białej lub w negatywie.

Z wyjątkiem tego wspólnego znaku towarowego oraz pozostałych szczególnych znaków fabrycznych lub handlowych bądź nazw czy symboli przedsiębiorstw zabrania się dodawania do nazwy pochodzenia „Roquefort” jakichkolwiek określeń lub innych wzmianek na etykiecie, w reklamach, w przekazach, na fakturach lub w dokumentach handlowych.

## 4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Departament Aude:

gminy Belpech\*, Brousses-et-Villaret, Castans, Caudebronde, Cenne-Monestiés, Cuxac-Cabardès, Fanjeaux\*, Fontiers-Cabardès, Fraisse-Cabardès, Labastide-Esparbairénque, Lacombe, Laprade, Lespinassière, Les Martyrs, Mas-Cabardès, Mayreville, Miraval-Cabardès, Montolieu, Pradelles-Cabardès, Roquefère, Saint-Denis, Saissac, La Tourette-Cabardès, Verdun-en-Lauragais, Villardonnel, Villemagne.

Departament Aveyron:

kantony Causse-Comtal, Causses-Rougiers, Ceor-Ségala, Millau-1, Millau-2, Monts du Réquistanais, Nord-Lézérou, Raspes et Lévérou, Rodez-2, Rodez-Onet, Vallon, Saint-Affrique, Tarn et Causses.

Gminy Les Albres, Anglars-Saint-Félix, Asprières, Auzits, Le Bas Ségala, Belcastel, Bertholène, Bessuéjols, Bor-et-Bar, Bournazel, Brandonnet, La Capelle-Bleys, Castelmary, Castelnau-de-Mandailles\*, Compolibat, Conques-en-Rouergue\*, Crespin, Drulhe, Escandolières, Espalion, La Fouillade, Gaillac-d'Aveyron, Galgan, Goutrens, Laissac-Sévérac l'Église, Lanuéjols, Lassouts, Lescure-Jaoul, Lugan, Lunac, Maleville, Mayran, Millau, Montbazens, Morlhon-le-Haut, Najac, Palmas d'Aveyron, Peyrusse-le-Roc, Pierrefiche, Pomayrols, Prades-d'Aubrac\*, Prévinquières, Privezac, Rieupeyroux, Rignac, Rodez, Roussennac, Saint-André-de-Najac, Saint-Côme-d'Olt, Saint Geniez d'Olt et d'Aubrac, Sainte-Eulalie-d'Olt, La Salvetat-Peyralès, Sanvensa, Sébrazac, Sonnac, Tayrac, Valzergues, Vaureilles, Villecomtal, Vimenet.

Departament Gard:

gminy d'Alzon, Blandas, Campestre-et-Luc, Causse-Bégon, Dourbies, Lanuéjols, Montdardier, Revens, Rogues, Saint-Sauveur-Camprieu, Trèves, Vissec.

Departament Hérault:

gminy Les Aires, Avène, Bédarieux, Le Bousquet-d'Orb, Brenas, Cambon-et-Salvergues, Camplong, Carlencas-et-Levas, Cassagnoles, Castanet-le-Haut, Le Caylar, Ceilhes-et-Rocozeles, Colombières-sur-Orb, Combes, Courniou, Le Cros, Dio-et-Valquières, Ferrals-les-Montagnes, Fraisse-sur-Agout, Graissessac, Hérépian, Joncels, Lamalou-les-Bains, Lauroux, Lavalette, Liausson, Lodève, Lunas, Méricons, Mons, Mourèze, Octon, Olargues, Olmet-et-Villecun, Pégairolles-de-l'Escalette, Pézènes-les-Mines, Les Plans, Le Poujol-sur-Orb, Le Pradal, Prémian, Le Puech, Riols, Les Rives, Romiguières, Roqueredonde, Rosis, Saint-Étienne-d'Albagnan, Saint-Étienne-Estréchoux, Saint-Félix-de-l'Héras, Saint-Geniès-de-Varensal, Saint-Gervais-sur-Mare, Saint-Julien, Saint-Martin-de-l'Arçon, Saint-Maurice-Navacelles, Saint-Michel, Saint-Pierre-de-la-Fage, Saint-Pons-de-Thomières, Saint-Vincent-d'Olargues, Salasc, La Salvetat-sur-Agout, Sorbs, Le Soulié, Taussac-la-Billière, La Tour-sur-Orb, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Valmasclé, Verreries-de-Moussans, Vioussan, Villemagne-l'Argentière.

Departament Lozère:

kanton Chirac.

Gminy Allenc, Badaroux, Banassac-Canilhac, Les Bondons, Brenoux, La Canourgue, Cans et Cévennes\*, Chadenet, Chanac, Florac Trois Rivières\*, Fraissinet-de-Fourques, Gatuzières, Gorges du Tarn Causses, Les Hermaux, Hures-la-Parade, Ispagnac, Lachamp-Ribennes\*, Lanuéjols, Laval-du-Tarn, La Malène, Marvejols, Mas-Saint-Chély, Massegros Causses Gorges, Mende, Meyrueis, Monts-de-Randon\*, Le Rozier, Saint-Bauzile, Saint-Étienne-du-Valdonnez, Saint-Pierre-de-Nogaret, Saint-Pierre-des-Tripiers, Saint-Saturnin, Sainte-Hélène, La Tieule, Trélans, Vebron.

Departament Tarn:

kantony Carmaux-1 Le Ségala, Les Hautes Terres d'Oc, Mazamet-1, Mazamet-2 Vallée du Thoré, La Montagne noire.

gminy d'Alban, Amarens\*, Ambialet, Arifat, Arthès\*, Bellegarde-Marsal\*, Bernac\*, Brousse, Burlats, Cagnac-les-Mines, Carmaux, Castanet, Castelnau-de-Lévis\*, Castres, Cestayrols\*, Cordes-sur-Ciel\*, Curvalle, Dénat\*, Fauch, Le Fraysse, Le Garric, Graulhet\*, Labessière-Candeil, Lacapelle-Ségalar, Laparroquial, Lasgraisse\*, Lautrec, Lempaut\*, Lescure-d'Albigeois, Lombers, Mailhoc\*, Massals, Mazamet, Miolles, Monestiés, Montfa, Montirat, Montredon-Labessonnié, Mont-Roc, Mouzens\*, Mouzieys-Panens\*, Navès\*, Paulinet, Peyregoux\*, Poulan-Pouzols, Pratiel\*, Puéchoursi\*, Puylaurens\*, Rayssac, Réalmon, Roquecourbe, Rouffiac, Saint-André, Saint-Christophe, Saint-Jean-de-Vals, Saint-Julien-du-Puy, Saint-Marcel-Campes, Saint-Martin-Laguépie, Saint-Salvy-de-la-Balme, Sainte-Croix, Salles, Le Ségur, Sieurac, Soual, Souel\*, Técoü\*, Teillet, Terre-de-Bancalié, Trévien, Vénès, Villefranche-d'Albigeois, Viviers-lès-Montagnes.

\* Gminy należące do obszaru w części

## 5. Związek z obszarem geograficznym

„Roquefort” wytwarza się z surowego pełnego mleka owiec Lacaune, doskonale dostosowanych do warunków naturalnych obszaru geograficznego. Dojrzewalnie znajdujące się w piargach gór, gdzie położona jest miejscowość, od której ser wzięło swoją nazwę, oferują warunki niezbędne do rozwoju *Penicillium roqueforti* w serze i pozwalają na rozwój charakterystycznego smaku. Następnym etapem powolnego dojrzewania gwarantuje, że produkt rozwija się aż do uzyskania gładkiej konsystencji i optymalnych właściwości organoleptycznych.

Obszar geograficzny obejmuje góry średnie w południowej części Masywu Centralnego, jak również obszary podgórskie i baseny międzygórskie. Klimat – związany z wysokością bezwzględną terenu przewyższającą 400 m – podlega zarówno wpływowi śródziemnomorskiemu, jak i atlantyckiemu. Odzwierciedlają to długie zimy, które opóźniają początek wiosennego okresu wegetacyjnego, a także występujące latem susze, które często skutkują niewielkimi rezerwami wody w glebie. Ze względu na podłoże geologiczne pochodzące z orogenezy hercyńskiej lub ukształtowane przez złoża występujących podrzędnie wapieni oraz erozję ukształtowanie terenu jest często pagórkowate, a gleby zawierają duże ilości kamieni. Obszar geograficzny obejmuje obszary pasterskie, w tym tereny wypasu, oraz użytki zielone. Nieliczne gleby uprawne wykorzystuje się na potrzeby tymczasowych użytków zielonych oraz w celu uprawy zbóż do konsumpcji własnej.

Jaskinie, w których odbywa się dojrzewanie sera „Roquefort”, położone pod samą miejscowością Roquefort-sur-Soulzon, są całkowicie wydrążone w piargu u podnóża wapiennych urwisk gór Combalou, które na przestrzeni wieków ulegały pękaniu i obrywom. Przez szczeliny w tych piargach, swoiste naturalne kominy zwane „fleurines”, przedostają się prądy chłodnego, wilgotnego powietrza o różnym stopniu porywistości. „Fleurines” pełnią bowiem funkcję potężnego generatora wilgotnego, chłodnego powietrza – w zależności od zmian temperatury zewnętrznej i ciśnienia atmosferycznego: powietrze wnikające do gruntu ulega ochłodzeniu pod wpływem chłodnych ścian urwisk zwróconych na północny wschód; schodzi do poziomu podstawy piargu i nabiera wilgotności po zetknięciu z podziemną warstwą wodonosną. W ten sposób „fleurines” tworzą, równoważą i utrzymują naturalny, szczególnie mikroklimat w jaskiniach, który umożliwił rozwój *Penicillium roqueforti*.

Tradycja sera „Roquefort” sięga daleko wstecz. Wspomina się o nim w „Cartulaire de l'Abbaye de Conques” (kartulariusz opactwa Conques w departamencie Aveyron) z 1070 r. W 1666 r. uchwałą parlamentu Tuluzy potwierdzono wszystkie przywileje królewskie przyznane od czasów Karola VI, które miały na celu ochronę sera „Roquefort”, i przyznano mieszkańcom Roquefort-sur-Soulzon wyłączne prawo do poddawania sera „Roquefort” procesowi dojrzewania. W XVIII w. „Roquefort” został ogłoszony „królem serów” przez Diderota i d'Alemberta. Następnie na mocy wielu kolejnych wyroków obszar poddawania sera „Roquefort” dojrzewaniu ograniczono wyłącznie do obszaru piargów gór Combalou. W dniu 26 lipca 1925 r. parlament uchwalił ustawę, na mocy której ser „Roquefort” jako pierwszy został objęty nazwą pochodzenia.

System chowu na obszarze geograficznym jest charakterystyczny dla produkcji sera „Roquefort”. Opiera się on na chowie maciorek rasy Lacaune i wykorzystywaniu upraw roślin paszowych w pobliżu gospodarstw, bez stosowania przepędów okresowych. Maciorki rasy Lacaune są szczególnie dobrze dostosowane do ich środowiska naturalnego. Ich wełniste runo skoncentrowane w części grzbietowej zapewnia im ochronę przed promieniami słońca w okresie letnim. Dzięki niemu znoszą one także dobrze upały. Racice przystosowane są do gleb kamienistych. W okresie wypasu owce wykorzystują w pełni roślinność obszaru geograficznego o często niskiej wartości odżywczej. Prace w zakresie selekcji genetycznej prowadzone na obszarze geograficznym od dziesięcioleci sprawiły, że obecnie mleczność maciorek rasy Lacaune cieszy się uznaniem. W chowie maciorek – na potrzeby wypasu i tworzenia zapasów paszy – stosuje się tradycyjny sposób żywienia oparty na tymczasowych i trwałych terenach wypasu oraz użytkach zielonych znajdujących się na obszarze geograficznym. Zakup paszy spoza gospodarstwa jest ograniczony.

Przy produkcji sera „Roquefort” wykorzystuje się szczególne umiejętności. Ser ten wytwarza się z pełnego surowego mleka. Proszek i kultury zawierające *Penicillium roqueforti* przeznaczone do zaszczepiania masy serowej przygotowuje się z tradycyjnych szczepów występujących w mikroklimacie naturalnych jaskiń w gminie Roquefort-sur-Soulzon. Odsączanie odbywa się bez prasowania. W celu napowietrzenia masy przeprowadza się nakłuwanie. Ser „Roquefort” poddaje się następnie procesowi dojrzewania w jaskiniach położonych na obszarze piargów gór Combalou, w których występują liczne naturalne prądy chłodnego, wilgotnego powietrza, przez czas niezbędny do prawidłowego rozwoju *Penicillium roqueforti*. Następnie ser umieszcza się w opakowaniu ochronnym, aby spowolnić wzrost *Penicillium roqueforti*, i umożliwia się jego dalszy rozwój poprzez długotrwały proces leżakowania.

„Roquefort” to ser z przerostem niebieskiej pleśni produkowany wyłącznie z pełnego surowego mleka owczego, poddawany procesom dojrzewania i leżakowania przez co najmniej dziewięćdziesiąt dni od dnia jego wytworzenia.

Posiada aksamitną, równomiernie poprzecinaną zielono-niebieskimi żyłkami masę i wyjątkowy bukiet charakteryzujący się lekkim zapachem pleśni oraz delikatnym i wyrazistym smakiem.

Wykorzystywanie rasy Lacaune, tradycyjnego systemu chowu i żywienia opartego na zasobach obszaru geograficznego wpływa na skład mleka owczego, w szczególności na zawartość kwasów tłuszczowych, które dobrze przenoszą aromaty. Mleko to, wykorzystywane w stanie surowym, przyczynia się do powstania specyficznego bukietu sera „Roquefort”, który rozwija się pod wpływem *Penicillium roqueforti* podczas dojrzewania i leżakowania sera.

Produkcja sera „Roquefort” z pełnego surowego mleka wymaga od serowarów ciągłej adaptacji. Umiejętności wykorzystywane przy produkcji, obejmujące na przykład odsączanie bez prasowania, które powoduje formowanie się regularnie występujących otworów w masie serowej, oraz nakłuwanie, które umożliwia napowietrzenie sera, są niezbędne do rozwoju *Penicillium roqueforti* na etapie dojrzewania, pozwalając tym samym na powstanie masy z przerostem niebieskiej pleśni w postaci regularnie rozmieszczonych żyłek.

Dojrzewalnie położone w piargach gór Combalou i wentylowane dzięki szczelinom zwanym „fleurines” zapewniają naturalne warunki fizyczne i biologiczne, które szczególnie sprzyjają dojrzewaniu sera „Roquefort”. Ten szczególny klimat zapewnia wyjątkowo korzystne warunki rozwoju *Penicillium roqueforti*. Kultury te rozprzestrzeniają się w serze, zmieniając charakter masy i nadając jej zielono-niebieską barwę i charakterystyczny smak.

Długotrwały proces leżakowania, następujący po etapie dojrzewania, wpływa na ukształtowanie się aksamitnej konsystencji masy sera „Roquefort” i – po upływie co najmniej dziewięćdziesięciu dni – umożliwia pełny rozwój szczególnego bukietu tego sera o lekkim zapachu pleśni.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

[http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-ce7087ff-374d-4ef9-bb80-df1367047144](http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ce7087ff-374d-4ef9-bb80-df1367047144)