

V

(Ogłoszenia)

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

(2015/C 29/06)

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

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾**

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„SAINT-NECTAIRE”

Nr WE: FR-PDO-0117-01091 – 3.12.2012

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: kontrole

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)

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

3. **Zmiana(-y)**

Opis produktu

Dodano informacje o istotnych cechach charakterystycznych produktu (mleko zaprawiane podpuszczką, masa niegotowana, fermentowana i solona), aby doprecyzować opis i w ten sposób ułatwić kontrole.

Obniżono minimalną zawartość suchej masy sera „Saint-Nectaire” po zakończeniu dojrzewania z 52 % do 50 %. Współczynnik ten znacznie zmieniał się w czasie i, jak wynika z różnych dokumentów z XX w., wynosił od 50 % do 56 %. Wnioskowana zmiana ma na celu zapewnienie, że masa będzie miękka i tłusta, a najważniejsze cechy organoleptyczne produktu pozostaną niezmienione. Jest ona niezbędna dla produkcji w gospodarstwach, ponieważ muszą one wytwarzać sery z mleka surowego niestandardyzowanego pod względem zawartości tłuszczu, mając do czynienia z nagłymi zmianami składu mleka pochodzącego od jednego stada i produkcją po każdym udoju.

Usunięto informację o zawartości suchej masy twarogów (tzw. serów białych) sprzedawanych w celu poddania dalszemu dojrzewaniu, która ustalona była na poziomie nie mniejszym niż 48 %, ponieważ zaobserwowano, że decydujący wpływ mają warunki osuszania twarogów przed umieszczeniem w pomieszczeniach dojrzewalni. Dlatego też uporządkowane zostały informacje dotyczące tych warunków, które są niezbędne dla prawidłowego przebiegu procesu dojrzewania, wprowadzono do nagłówka „Metoda produkcji” (minimalny czas osuszania 24 godziny i temperatura od 6 do 10 °C).

Przybliżone wartości średnicy, wysokości i masy sera zastąpiono wartościami minimalnymi i maksymalnymi, które w bardziej precyzyjny sposób pozwalają zdefiniować produkt i ułatwiają kontrolę. W związku z tym wprowadza się następujący opis „Saint-Nectaire” dużego formatu: „lekko ścięty walec o średnicy od 20 do 24 cm i wysokości od 3,5 do 5,5 cm, którego masa nie przekracza 1,850 kg” zamiast opisu: „Ser ma kształt płaskiego walca, średnicę około 21 cm, wysokość około 5 cm i masę około 1,7 kg”. W przypadku „Saint-Nectaire” małego formatu wprowadza się uściślenie „średnica od 12 do 14 cm i wysokość od 3,5 do 4,5 cm” zamiast określenia „średnica około 13 cm i wysokość 3,5 cm” i uściślenie „którego masa nie przekracza 0,650 kg” zamiast określenia „waży około 600 g”. Minimalny okres dojrzewania sera dużego formatu, licząc od momentu umieszczenia w pomieszczeniu dojrzewalni, zmieniono z 3 tygodni na 28 dni. Dzięki przedłużeniu dojrzewania o jeden tydzień cechy organoleptyczne produktu stają się wyraźniejsze. Minimalny okres dojrzewania sera małego formatu, licząc od momentu umieszczenia w pomieszczeniu dojrzewalni, pozostaje bez zmian.

Uściślono opis skórki dzięki zebranych doświadczeniom komisji degustacyjnych. Stąd zdania: „Skórka sera jest podobna po obu stronach walca i pokryta krótką pleśnią. W zależności od stopnia dojrzałości pleśń jest biała, brązowa lub szara, a przez nią może prześwitywać skórka o barwie od kremowej po pomarańczową, z ewentualnie występującymi żółtymi lub czerwonymi wykwitami. Sery jednolicie białe lub jednolicie pomarańczowe lub jednolicie czarne są wykluczone” zastępują zdanie: „Dojrzała skórka pokryta jest plamami w kształcie białych, żółtych lub czerwonych kwiatów, w zależności od stopnia dojrzałości”. Taki opis umożliwia dopuszczenie różnorodnych sytuacji, jakie występują w tradycyjnej produkcji, a jednocześnie uniknięcie odstępstw.

Uściślono opis cech organoleptycznych produktu poprzez użycie większej liczby deskryptorów, aby lepiej oddać złożoność smaku sera „Saint-Nectaire”: „Smak jest wyraźny, lekko słony, z różnymi mlecznymi nutami zapachowymi (świeżego mleka, śmietany, masła) i aromatami związanymi z warunkami dojrzewania (piwnica, słoma używana podczas dojrzewania, ziemia lub runo leśne), a całość często podkreśla subtelna nuta orzecha laskowego”.

Wreszcie uściślono dopuszczalne sposoby krojenia sera „Saint-Nectaire” (możliwość sprzedaży w porcjach zawierających obowiązkowo część skórki). Zważywszy na stale zmieniające się tendencje w konsumpcji sera, dzięki tym uściśleniom ustalone zostają ramy, które pozwalają uniknąć odstępstw w sposobach krojenia.

Dowód pochodzenia

Wprowadzone zmiany są związane z reformą systemu kontroli nazw pochodzenia wprowadzoną na skutek zmian przepisów krajowych. W szczególności przewidziano zgłoszenie identyfikacyjne, którego dokonuje się przed udzieleniem pozwolenia podmiotom w celu potwierdzenia ich zdolności do spełnienia wymogów specyfikacji znaku towarowego, z posługiwania się którym chcą odnosić korzyści. Kontrola specyfikacji odbywa się zgodnie z planem kontroli opracowanym przez organ kontrolny. Specyfikacja uszczegóławia zasady dotyczące zawartości i sposobu przekazywania zgłoszeń pozwalających zapewnić identyfikowalność serów.

Uściślono również przepisy dotyczące dokumentów i rejestrów koniecznych dla zapewnienia identyfikowalności serów i monitorowania warunków produkcji oraz sposobów kontrolowania cech charakterystycznych produktu.

Zmieniają się cechy znaków identyfikacyjnych stosowanych do znakowania sera „Saint-Nectaire”:

- W zakresie wymiarów wprowadzono drobne zmiany. Wymiar dużej średnicy znaku o kształcie elipsy umieszczanego na serach produkowanych w gospodarstwie zmienia się z 72 mm na 45 mm, a małej średnicy – z 38 mm na 30 mm. Wymiar boku znaku kwadratowego umieszczanego na serach produkowanych w mleczarni zmienia się z 45 mm na 35 mm.
- Inne jest rozmieszczenie w przestrzeni określeń umieszczanych na płytce.
- Dodaje się numer sera. Każda płytka zawiera indywidualny numer identyfikacyjny, przy czym każdego roku numeracja rozpoczyna się od zera, aby zapewnić lepszą identyfikowalność serów.

Uściśla się, że znaki identyfikacyjne są wydawane przez grupę składającą wniosek każdemu uprawnionemu producentowi oraz że producenci są zobowiązani do zwrócenia grupie tych znaków w przypadku zawieszenia lub cofnięcia uprawnień. Znaki identyfikacyjne są wydawane każdemu producentowi, który spełnia wymogi specyfikacji.

Wyjaśniono identyfikowanie serów „Saint-Nectaire” za pomocą ponumerowanych płytek (prowadzenie rejestrów).

Metoda produkcji

Dodano definicje stada, krów mlecznych i jałówek w rozumieniu specyfikacji, aby dokładnie wyjaśnić, do jakich zwierząt mają zastosowanie warunki produkcji ustalone w specyfikacji, i w ten sposób ułatwić przeprowadzanie kontroli. Wprowadzenie przepisu stanowiącego, że począwszy od dnia 1 stycznia 2015 r. krowy mleczne, od których pozyskiwane jest mleko na potrzeby produkcji sera „Saint-Nectaire”, muszą obowiązkowo być urodzone i hodowane na obszarze określonym w pkt 4 jednolitego dokumentu, umożliwia lepsze dostosowanie zwierząt do specyficznego środowiska obszarów górskich średniej wysokości, do warunków życia w tym środowisku i pożywienia; powyższy przepis ma tym większe znaczenie, że nie określono wymagań w zakresie rasy. Przepis ten pozwala również zwrócić szczególną uwagę na selekcję zwierząt, które nie są nosicielami czynników chorobotwórczych, co jest ważne w przypadku tej nazwy, częściowo produkowanej z mleka surowego. Niemniej przewidziano też, że ze względów sanitarnych lub w przypadku ras Salers, Ferrandaise, Abondance, Simmental Française i Brune, których pogłowie jest niewielkie na określonym obszarze i w przypadku których popyt na zwierzęta mógłby przekroczyć podaż, dopuszcza się odstępstwo od obowiązkowego urodzenia i chowu krów mlecznych na określonym obszarze, przy czym odstępstwo to musi być szczegółowo uzasadnione i ograniczone w czasie przez właściwy organ krajowy. Rasy te są bowiem uznawane za lepiej dostosowane do warunków górskich, dzięki czemu spełniają wymóg dostosowania do środowiska geograficznego. Ponadto podlegają one tym samym warunkom produkcji co inne rasy, jeśli wykorzystywane są w gospodarstwie produkującym ChNP „Saint-Nectaire”, a w szczególności dotyczy to minimalnego okresu wypasania.

Uszczegółowiono warunki produkcji mleka. Uściślono zwłaszcza, że: trwałe pastwiska muszą stanowić co najmniej 90 % powierzchni użytków zielonych gospodarstwa, podstawowa dawka pokarmowa krów mlecznych składa się wyłącznie z trawy pochodzącej z obszaru określonego w pkt 4 jednolitego dokumentu, wypas musi obowiązkowo trwać co najmniej 140 dni w roku oraz ilość uzupełniających mieszanek paszowych ograniczona jest do 30 % łącznej dawki pokarmowej. W ten sposób potwierdzono przeważające znaczenie świeżej lub konserwowanej trawy w żywieniu zwierząt, co pozwala na zacieśnienie związku między pochodzeniem mleka a specyfiką sera. Ograniczono obsadę powierzchni obszarów upraw paszowych do 1,4 DJP na hektar i wprowadzono wytyczne dotyczące ilości stosowanych nawozów (w szczególności przez ograniczenie ilości azotu do 130 jednostek na hektar rocznie i ustalenie warunków nawożenia nawozami organicznymi), aby dać pierwszeństwo żywieniu krów paszą pochodzącą z łąk trwałych o zróżnicowanej florze. Począwszy od dnia 1 maja 2017 r., usuwa się z pożywienia krów mlecznych pasze fermentowane. Określono pozytywny wykaz dopuszczalnych surowców i dodatków, jakie mogą być stosowane w uzupełniających mieszankach paszowych. Przewidziano przepis wprowadzający zakaz stosowania produktów modyfikowanych genetycznie, co zapewnia zachowanie tradycyjnego charakteru pożywienia.

Uściślono sposób konserwacji urządzeń do udoju i chłodzenia oraz określono minimalne wyposażenie zakładu produkcyjnego. Okres przechowywania mleka w gospodarstwie ograniczono do 48 godzin (nie więcej niż 4 udoje), a w przypadku produkcji z mleka surowego – do 24 godzin (nie więcej niż 2 udoje). Przepisy te pozwalają ograniczyć pogorszenie jakości mleka i w ten sposób zachować charakterystyczne cechy sera. Ponadto oddzielanie mleka ma na celu ułatwienie kontroli przestrzegania specyfikacji i zapewnienie identyfikowalności.

Uściślono sposób przeprowadzania obróbki termicznej i normalizacji mleka, aby lepiej ująć w ramy prawne wykonywane w praktyce czynności poprzedzające wprowadzenie mleka do produkcji.

Dodano kilka przepisów w celu ujęcia w ramy prawne stosowania technik przetwórczych i dodatków do serów: zakaz zagęszczania mleka przez częściowe usuwanie części wodnej przed koagulacją, pozytywny wykaz dopuszczalnych składników, czynników wspomagających produkcję i dodatków, zakaz konserwowania przez przechowywanie w ujemnej temperaturze surowców mleczarskich, półproduktów lub skrzepu serowego, zakaz konserwowania w atmosferze modyfikowanej serów świeżych i serów w trakcie dojrzewania. Zauważono, że nowe technologie,

w tym niektóre dotyczące technik przetwórczych i dodatków, takie jak mikrofiltracja, częściowe zagęszczanie mleka czy stosowanie enzymów w procesie dojrzewania, mogą wpływać na właściwości serów „Saint-Nectaire”. Zwłaszcza niektóre dodatki enzymatyczne stają się niezgodne z zachowaniem istotnych właściwości serów „Saint-Nectaire”. Okazało się konieczne uściślenie w specyfikacji obecnie praktykowanych technik przetwórczych i stosowanych dodatków w odniesieniu do zarówno do produkcji mleka, jak i serów, aby zapobiec sytuacji, w której przyzłe praktyki nieujęte w ramy prawne negatywnie wpłyną na cechy charakterystyczne serów „Saint-Nectaire”.

Usuwa się zdanie: „Mleko zaprawiane podpuszczką na gorąco jest poddawane koagulacji w zbiorniku zwanym »baste« lub »gerle«”. Sposób przechowywania mleka i zaprawiania podpuszczką jest opisany w innym miejscu. „Saint-Nectaire” jest produkowany przez producentów w gospodarstwach, ale też przez mleczarnie: w tym drugim przypadku mleko jest przechowywane w chłodzie i zbierane. Następnie mleko podgrzewa się w celu zaprawienia podpuszczką. Koagulacja mleka niemal w ogóle nie jest już przeprowadzana w zbiornikach zwanych „baste” lub „gerle” (zbiorniki drewniane), ponieważ zastąpiły je kadzie ze stali nierdzewnej.

Etapy produkcji sera „Saint-Nectaire” opisano bardziej szczegółowo. W szczególności w celu ujęcia etapów produkcji w ramy prawne wprowadzono wartości temperatury dla zaprawiania podpuszczką, czas trwania koagulacji, wymiary form, czas trwania prasowania, czas i temperaturę osuszania, czas między zaprawieniem podpuszczką a umieszczeniem w pomieszczeniu dojrzewalni. Produkcję w gospodarstwie odróżnia się od produkcji w mleczarni ze względu na różnice w mleku używanym do produkcji (mieszanka mlek od różnych stad i przechowywanie w chłodzie w przypadku produkcji w mleczarni, mleko pochodzące od jednego stada wprowadzane do produkcji niezwłocznie po udoju w przypadku produkcji w gospodarstwie) i w stosowanych urządzeniach. Ujęcie tych czynności w ramy prawne pozwala na zachowanie jakości serów i wiedzy praktycznej serowarów.

Poprawiono opis zabiegów wykonywanych na serach podczas dojrzewania: obowiązek co najmniej dwukrotnego mycia, nacieranie i obracanie co najmniej raz w tygodniu. Zakazano stosowania barwników skórki, którymi pierwotnie była ziemia bogata w tlenek żelaza stosowana do nacierania serów, aby zapobiec w ten sposób rozwojowi niepożądanych pleśni; ma to związek z postępem w dziedzinie materiałów pozwalających na lepsze kontrolowanie procesu dojrzewania. Uściślono, że temperatura panująca w pomieszczeniu dojrzewalni musi wynosić od 6 do 12 °C przy wilgotności względnej wynoszącej co najmniej 90 %. W ten sposób ujęto w ramy prawne tradycyjne zasady dotyczące dojrzewania. Ma to w szczególności umożliwić uzyskanie produktu, którego skórka jest zgodna z opisem podanym w nagłówku „Opis produktu”. Uściślono również wytyczne dotyczące wyposażenia pomieszczeń dojrzewalni, konserwacji podłogi i sprzętów stosowanych w trakcie dojrzewania oraz produktów do pielęgnacji; wszystko to przyczynia się do utrzymania warunków dojrzewania sprzyjających dla sera „Saint-Nectaire”.

Dodano definicję twarogu (sera białego) w celu ułatwienia kontroli. Uściślono również warunki mrożenia twarogów. Określono maksymalny czas zamrożenia (10 miesięcy), sposób pakowania serów na potrzeby mrożenia, etykietowanie mrożonych twarogów i wyposażenie pomieszczeń magazynowych dla mrożonych serów. Uściślono okres rozpoczęcia i zakończenia mrożenia: rozpoczęcie mrożenia między dniem 1 kwietnia a dniem 31 lipca, a zakończenie mrożenia przed dniem 31 marca następnego roku. Mrożenie jest dzięki temu sposobem magazynowania serów wyprodukowanych w momencie rozpoczęcia okresu pastwiskowego, kiedy krowy spożywają świeżą trawę, aby rozpoczynać dojrzewanie kolejnych partii serów stopniowo na przestrzeni roku i zapewnić ich podaż w okresach większego popytu (w szczególności w grudniu). Praktyka ta nie ma wpływu na cechy charakterystyczne sera „Saint-Nectaire”.

Etykietowanie

Zniesiono obowiązek umieszczania logo „INAO” (krajowego instytutu ds. pochodzenia i jakości) w związku ze zmianami w przepisach krajowych. Zastąpiono go obowiązkiem umieszczania symbolu ChNP Unii Europejskiej.

Uściślono pozytywny wykaz określeń, jakie mogą występować na etykiecie obok nazwy pochodzenia niezależnie od informacji wymaganych przepisami prawa, aby poprawić czytelność dla konsumenta i ułatwić kontrole.

Przewidziano wskazanie na etykiecie informacji o rodzaju produkcji, zapisanej czcionką o wymiarach równych co najmniej dwóm trzecim czcionki użytej do zapisania nazwy „Saint-Nectaire”, aby lepiej poinformować konsumenta poprzez wyraźniejszą identyfikację produktów i ułatwić kontrole.

Wymogi krajowe

Zgodnie z wyżej wspomnianą reformą krajowego systemu kontroli nazw pochodzenia dodano tabelę przedstawiającą najważniejsze punkty specyfikacji podlegające kontroli oraz metody ich oceny.

Inne

— Kontrole:

Zaktualizowano dane organu kontrolnego.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽³⁾

„SAINT-NECTAIRE”

Nr WE: FR-PDO-0117-01091 – 3.12.2012

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Saint-Nectaire”

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

„Saint-Nectaire” to ser produkowany wyłącznie z mleka krowiego z dodatkiem podpuszczki, o masie półtwardej, prasowanej, niegotowanej, fermentowanej i solonej. Zawiera nie mniej niż 45 g tłuszczu w 100 g sera po całkowitym wysuszeniu. Zawartość suchej masy nie może być mniejsza niż 50 g na 100 g sera dojrzałego.

Ma kształt lekko ściętego walca o średnicy od 20 do 24 cm i wysokości od 3,5 do 5,5 cm, a jego masa nie przekracza 1,850 kg. Minimalny okres dojrzewania sera wynosi 28 dni, licząc od momentu umieszczenia w pomieszczeniu dojrzewalni.

Ser „Saint-Nectaire” może również być produkowany w małym formacie; ma wówczas średnicę od 12 do 14 cm i wysokość od 3,5 do 4,5 cm, a jego masa nie przekracza 0,650 kg. W tym przypadku minimalny okres dojrzewania sera wynosi 21 dni, licząc od momentu umieszczenia w pomieszczeniu dojrzewalni.

Masa, miękka i tłusta, ugina się pod naciskiem palca. Skórka sera jest podobna po obu stronach walca i pokryta krótką pleśnią. W zależności od stopnia dojrzałości pleśń jest biała, brązowa lub szara, a przez nią może przeświatywać skórka o barwie od kremowej po pomarańczową, z ewentualnie występującymi żółtymi lub czerwonymi wykwitami. Sery jednolicie białe lub jednolicie pomarańczowe, lub jednolicie czarne są wykluczone.

Smak jest wyraźny, lekko słony, z różnymi mlecznymi nutami zapachowymi (mleka świeżego, śmietany, masła) i aromatami związanymi z warunkami dojrzewania (piwnica, słoma używana podczas dojrzewania, ziemia lub runo leśne), a całość często podkreśla subtelna nuta orzecha laskowego.

Ser określane nazwą pochodzenia „Saint-Nectaire” może również być sprzedawane w postaci pakowanych porcji, które obowiązkowo muszą zawierać część charakterystycznej dla nazwy skórki.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Począwszy od dnia 1 stycznia 2015 r., krowy mleczne z każdego stada, od którego pozyskiwane jest mleko na potrzeby produkcji sera „Saint-Nectaire”, muszą być urodzone i hodowane na obszarze określonym w pkt 4.

Niemniej ze względów sanitarnych lub w przypadku ras Salers, Ferrandaise, Abondance, Simmental Française i Brune, których pogłowie jest niewielkie na obszarze określonym w pkt 4 i w przypadku których popyt na zwierzęta mógłby przekroczyć podaż uznaną przez dyrekcję Institut national de l'origine et de la qualité (francuskiego krajowego instytutu ds. pochodzenia i jakości), dopuszcza się odstępstwo od tego przepisu zatwierdzone przez dyrekcję Institut national de l'origine et de la qualité.

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

Podstawowa dawka pokarmowa krów mlecznych składa się wyłącznie z trawy pochodzącej z obszaru określonego w pkt 4.

Wypas krów mlecznych musi obowiązkowo trwać co najmniej 140 dni w roku. W tym okresie zabronione jest podawanie jakichkolwiek pasz zielonych.

⁽³⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Poza okresem pastwiskowym trawa podawana w formie paszy suchej o zawartości suchej masy powyżej 80 % stanowi co najmniej 50 % suchej masy codziennej dawki pokarmowej krów mlecznych.

Począwszy od dnia 1 maja 2017 r., zakazane jest stosowanie pasz fermentowanych w żywieniu krów mlecznych. Jedyną dopuszczalną paszą konserwowaną jest trawa podawana w formie paszy suchej o zawartości suchej masy powyżej 80 %.

W każdym przypadku ilość uzupełniających mieszanek paszowych nie może przekroczyć 30 % suchej masy łącznej dawki pokarmowej dla wszystkich krów mlecznych i w ciągu roku.

Podstawowa dawka pokarmowa jałówek składa się wyłącznie z trawy, której co najmniej 40 % pochodzi z obszaru określonego w pkt 4.

Jałówki przeznaczone do odnowienia stada krów mlecznych gospodarstwa uprawnionego do produkcji nazwy pochodzenia „Saint-Nectaire” przebywają w gospodarstwie i podlegają tym samym warunkom w zakresie żywienia co krowy mleczne najpóźniej na trzy miesiące przed pierwszą laktacją.

W żywieniu zwierząt dopuszczalne są wyłącznie rośliny, produkty uboczne i uzupełniające mieszanki paszowe wytworzone na bazie produktów niemodyfikowanych genetycznie. Prowadzenie upraw modyfikowanych genetycznie jest zakazane w odniesieniu do całej powierzchni gospodarstw produkujących mleko przeznaczone do produkcji chronionej nazwy „Saint-Nectaire”. Zakaz ten rozszerzony jest na wszystkie gatunki roślin, które mogą być podawane jako pasza zwierzętom w gospodarstwie, oraz na wszystkie uprawy gatunków, które mogłyby tę paszę zanieczyścić.

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

Produkcja mleka, produkcja sera i dojrzewanie muszą odbywać się na obszarze geograficznym.

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

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Na etykiecie serów określanych nazwą pochodzenia „Saint-Nectaire” należy umieścić nazwę zapisaną czcionką o wymiarach równych co najmniej dwóm trzecim wielkości największej czcionki użytej na etykiecie.

Obowiązkowe jest umieszczanie na etykiecie symbolu „ChNP” Unii Europejskiej.

Poza określeniami, których umieszczenie jest wymagane odpowiednimi przepisami w przypadku wszystkich serów, zakazane jest posługiwanie się jakimkolwiek określeniem lub innym terminem towarzyszącym nawet pochodzenia na etykietach, w reklamie, na fakturach i dokumentach handlowych, z wyjątkiem:

- specjalnych znaków handlowych lub fabrycznych,
- zapisów: „wyprodukowany z mleka w 100 % pochodzącego od rasy Salers”, „dojrzewający w naturalnych grotach”, szczególny czas trwania dojrzewania powyżej minimalnego okresu trwającego 28 dni, „dojrzewający na słomie”, „dojrzewający na drewnie jodłowym” i „dojrzewający na drewnie świerkowym”. W każdym przypadku wymiary czcionki użytej do napisania tych wyrażeń nie mogą przekraczać dwóch trzecich wymiarów czcionki użytej do napisania nazwy „Saint-Nectaire”,
- wyrażenia „wyprodukowano w mleczarni” lub jakiegokolwiek innego wyrażenia wskazującego na pochodzenie sera z produkcji w mleczarni.

Na etykiecie sera należy wskazać, czy został on wyprodukowany w gospodarstwie czy w mleczarni.

Rozmiar czcionki użytej do napisania wyrażeń wskazujących na pochodzenie sera z mleczarni lub z gospodarstwa musi być równy co najmniej dwóm trzecim rozmiaru czcionki użytej do napisania nazwy „Saint-Nectaire”.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Geograficzny obszar produkcji nazwy pochodzenia „Saint-Nectaire” obejmuje obszar gmin departamentu Cantal i departamentu Puy-de-Dôme.

Produkcja mleka i produkcja serów musi odbywać się na obszarze, na którym występują czynniki naturalne i ludzkie opisane w pkt 5.1.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki środowiskowe

Geograficzny obszar produkcji „Saint-Nectaire” położony jest w środkowej Francji, w Masywie Centralnym.

Na wysokości powyżej 700 m n.p.m. panują szczególne warunki dla produkcji mleka i serów.

Przeważające wiatry zachodnie powodują znaczną wilgotność na zachodnich zboczach gór pochodzenia wulkanicznego, a mniejszą na zboczach wschodnich. Dzięki bardzo żyznej glebie pochodzenia wulkanicznego trawa jest wszechobecna, a flora obfita i zróżnicowana: macierzanka piaskowa, goryczka żółta, wszewłoga górską, krwawnik pospolity, koniczyna alpejska itd. Produkcja pasz opiera się zasadniczo na uprawie łąk stałych trwałych, bogatych w rośliny okrytonasienne, które stanowią co najmniej 90 % powierzchni łąk gospodarstwa.

Czynniki ludzkie

Ser „Saint-Nectaire” jest produkowany w regionie pasma Monts Dore od wielu wieków. Nazwa ta pojawia się w gastronomii w XVII w. O serze tym istnieją wzmianki w licznych dziełach (między innymi z 1786 r. i 1787 r.), a jego produkcja rozwinęła się w XIX w., a następnie w XX w. w małych górskich gospodarstwach posiadających niewielkie stada, gdzie stał się domeną gospodarzy i gdzie zakorzeniła się wiedza praktyczna w zakresie jego produkcji. Zgodnie z tradycją producenci bardzo rzadko poddawali sery dojrzewaniu, a raczej mieli w zwyczaju sprzedawać sery jako sery białe (twarogi) na licznych targach w regionie. Wyspecjalizowane zakłady (dojrzewalnie) z departamentu Puy-de-Dôme i Cantal, które posiadały odpowiednie urządzenia i wiedzę praktyczną w tej dziedzinie, kupowały od gospodarzy twarogi i poddawały je dojrzewaniu w zakładach zlokalizowanych w pobliżu ośrodków konsumpcji. Tradycja ta zachowała się do dzisiaj, z tym że odbiór twarogów zorganizowany jest bezpośrednio w miejscu produkcji.

Ser „Saint-Nectaire” został uznany za nazwę pochodzenia postanowieniem sądu w Issoire w 1955 r.

Żywienie krów mlecznych, od których pozyskiwane jest mleko na potrzeby produkcji sera „Saint-Nectaire”, opiera się na zasobach opisanych w punkcie „Czynniki naturalne”. Podstawowa dawka pokarmowa składa się wyłącznie z trawy, a wypas jest obowiązkowy przez określoną część roku. Ograniczone jest stosowanie uzupełniających mieszanek paszowych.

Faza dojrzewania również stanowi ważny etap produkcji sera „Saint-Nectaire”. Pracownicy dojrzewalni posiadają wiedzę praktyczną w zakresie zabiegów wykonywanych na serach, która ma zasadnicze znaczenie. Sery są wielokrotnie myte, następnie nacierane i systematycznie odwracane, aby umożliwić rozwój skórki.

5.2. Specyfika produktu

„Saint-Nectaire” jest serem z mleka krowiego, o masie prasowanej niegotowanej. Ma kształt lekko ściętego walca o średnicy nie większej niż 24 cm i wysokości nie większej niż 5,5 cm, co jest niewielkim formatem w porównaniu z innymi serami produkowanymi w regionach górskich. Jego skórka pokryta jest krótką pleśnią o barwie białej, brązowej lub szarej, przez którą może prześwitywać skórka o barwie od kremowej po pomarańczową, z ewentualnie występującymi żółtymi lub czerwonymi wykwitami. Smak jest wyraźny, lekko słony, z różnymi mlecznymi nutami zapachowymi (mleka świeżego, śmietany, masła) i aromatami związanymi z warunkami dojrzewania (piwnica, słoma używana podczas dojrzewania, ziemia lub runo leśne), a całość często podkreśla subtelna nuta orzecha laskowego.

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)

Obszar geograficzny obejmuje teren, na którym zawsze odbywały się poszczególne etapy wytwarzania sera „Saint-Nectaire”. Pewne czynniki – zarówno naturalne, jak wysokość, na której położone są pastwiska i flora, jak i ludzkie – muszą występować łącznie, aby można było wyprodukować mleko i wytworzyć z niego ser „Saint-Nectaire”.

Gleby pochodzenia wulkanicznego sprzyjają bowiem powstawaniu łąk trwałych, na których flora jest obfita i aromatyczna. Częstotliwość opadów przynoszonych przez wiatry zachodnie, które dominują na tym obszarze położonym na dużej wysokości, zapewnia niemal stałe nawodnienie łąk, co zwiększa bogactwo ich flory. Ze względu na tę różnorodność roślinności w kwiatkach obecne są liczne substancje aromatyczne (na przykład terpeny), które są asymilowane przez krowy żywiące się paszą pochodzącą z tych łąk.

Powyższe czynniki połączone z wiedzą praktyczną na temat produkcji oraz zabiegami wykonywanymi na „Saint-Nectaire” podczas dojrzewania powodują, że ser cechuje się z różnymi mlecznymi nutami zapachowymi (świeżego mleka, śmietany, masła) i aromatami związanymi z warunkami dojrzewania (piwnica, słoma używana podczas dojrzewania, ziemia lub runo leśne), a całość często podkreśla subtelna nuta orzecha laskowego.

Zabiegi wykonywane na serach „Saint-Nectaire” przez pracowników dojrzewalni wpływają ponadto na powstawanie pokrytej pleśnią skórki o barwie od szarobiałej po brązowopomarańczową.

Natomiast format sera „Saint-Nectaire” jest związany z jego historią. Odpowiadał on bowiem zarówno gospodarstwu posiadającym niewielkie stada (kilka krów), jak i dużym gospodarstwom, chcącym wykorzystać swoją stosunkowo ograniczoną produkcję mleka w okresie zimowym, podczas gdy bardziej obfita produkcja letnia przeznaczana była do wytwarzania sera „Fourme de Cantal”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

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

⁽⁴⁾ Zob. przypis 3.