

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, 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

(2022/C 349/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„Salers”

Numer UE: PDO-FR-0134-AM02 - 3.8.2021

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Comité Interprofessionnel des Fromages produits dans le département du Cantal et de ceux produits dans l'aire géographique de l'appellation d'origine „Cantal” (CIF) (Międzybranżowy Komitet Serów produkowanych w departamencie Cantal i na obszarze geograficznym nazwy pochodzenia „Cantal”)

Adres: 52 avenue des Pupilles de la Nation – BP 124 – 15001 Aurillac cedex

Tel. +33 471483994

E-mail: info@aop-cantal.com

Grupa składająca wniosek składa się z producentów mleka i dojrzewalni i w związku z tym ma ona uzasadniony interes w złożeniu wniosku o zmianę specyfikacji.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012 r., s. 1.

- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: dane kontaktowe właściwego organu państwa członkowskiego, grupa składająca wniosek, organ kontrolny, wymogi krajowe

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.
- 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

5.1. Zmiany mające wpływ na istotne elementy

Punkt „Opis produktu”

Minimalna zawartość tłuszczu w 100 gramach sera po całkowitym wysuszeniu zostaje zmniejszona z 45 gramów (stary przepis) do 44 gramów. Całkowita masa sera zostaje zmniejszona z 35 kilogramów (stary przepis) do 30 kilogramów. Te zmiany, zarejestrowane rozporządzeniem Komisji (WE) nr 828/2003 z dnia 14 maja 2003 r. ⁽²⁾, zamieszcza się w specyfikacji produktu i w pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

W celu dokładniejszego opisanego wyglądu masy w specyfikacji produktu odniesienie do jednolitości i kremowości masy „Salers” (stary przepis) zastępuje się odniesieniem do oczkowanej konsystencji, charakterystycznej dla aglomeratu rozdrobnionego i sprasowanego bloku.

W specyfikacji produktu odniesienie do zmiany barwy skórki, „która z szaro-białej staje się ochrowa, jest pokryta czerwonymi i pomarańczowymi plamkami” (stary przepis) zastępuje się odniesieniem do barwy skórki „od złotej do ochrowej, która może w naturalny sposób być pokryta plamkami pleśni w kolorze czerwonym, pomarańczowym i żółtym”. Ta zmiana przedstawia dokładniejszy i pełniejszy opis produktu, który otrzymuje konsument.

W specyfikacji produktu opis organoleptyczny produktu uzupełnia się dodaniem kryterium określającego skórę („z wypustkami”, to znaczy pokrytą niewielkimi, punktowymi wybrzuszeniami o zaokrąglonym kształcie) oraz opis bogatych i zróżnicowanych aromatów „Salers”. Skórka „z wypustkami” to wizualny atrybut, charakterystyczny dla sera „Salers”. Aromaty „Salers” zostały ustalone podczas degustacji oraz analiz sensorycznych. Odzwierciedlają one różnorodność flory łąk, bogactwo mikrobiologiczne każdego zbiornika „gerle” i specjalistyczną wiedzę rolniczą charakterystyczną dla każdego producenta, które sprawiają, że każdy „Salers” jest unikalnym serem.

Przepisy wynikające z tych trzech zmian wprowadza się do pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

W specyfikacji produktu i w pkt 3.5 jednolitego dokumentu dodaje się informację, że kawałki sera w opakowaniach jednostkowych mają obowiązkowo posiadać część pokrytą skórą. W ten sposób zapewnia się, by na produktach sprzedawanych w postaci krojonej i w opakowaniach jednostkowych znajdował się element wizualny charakterystyczny dla nazwy pochodzenia.

Punkt „Obszar geograficzny”

Granice obszaru geograficznego zostają zmniejszone z całego obszaru departamentu Cantal i kantonów ościennych niektórych departamentów sąsiednich (stary przepis) do części departamentu Cantal oraz kilku kantonów i gmin departamentów sąsiednich. Tę zmianę, zarejestrowaną rozporządzeniem Komisji (WE) nr 828/2003, zamieszcza się w specyfikacji produktu w formie wykazu gmin lub części gmin, zaktualizowanego w oparciu o bazę administracyjną z 2020 r. Zamieszcza się ją również w pkt 4 jednolitego dokumentu.

⁽²⁾ Dz.U. L 120 z 15.5.2003 r., s. 3.

5.2. Zmiany niemające wpływu na istotne elementy

Punkt „Opis produktu”

W specyfikacji produktu dodaje się informację, że ser „Salers” jest produkowany z mleka krowiego wykorzystywanego w stanie surowym i pełnego (nienormalizowanego pod względem zawartości tłuszczu i białka). Produkcja z użyciem mleka surowego była już warunkiem produkcji zawartym w obowiązującej specyfikacji produktu, a od teraz ta wzmianka pojawia się również w opisie produktu, ponieważ jest to istotny element specyfiki „Salers”. Przepis ten wprowadza się również w pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

W specyfikacji produktu dodaje się informację, że masa sera „Salers” jest twarda. Informację o serze w kształcie lekko ściętego walca zastępuje się informacją, że ser jest od góry i od dołu delikatnie wyrzuszony. Dodaje się informację, że masę sera określa się po minimalnym okresie dojrzewania wynoszącym trzy miesiące, licząc od dnia formowania bloku sera. Dodaje się minimalną zawartość suchej masy (58 %). Wszystkie te zmiany w specyfikacji produktu składają się na dokładniejszy i pełniejszy opis produktu, który jest użyteczny do celów kontroli. Przepisy wynikające z tych zmian wprowadza się w pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

W specyfikacji produktu wykreśla się informację o średnicy sera. Uznano, że lepiej będzie określić rozmiar formy w punkcie specyfikacji produktu dotyczącym metody produkcji. Tych przepisów nie zamieszcza się w jednolitym dokumencie.

W specyfikacji produktu usuwa się odniesienie do kremowej barwy masy, ponieważ informacja, że gama kolorystyczna od kości słoniowej do słomkowo-żółtej, która znajduje się już w specyfikacji produktu, jest wystarczająca do opisu produktu. W pkt 3.2 jednolitego dokumentu dodaje się uściślenie dotyczące barwy od kości słoniowej do słomkowo-żółtej.

Punkt „Dowód pochodzenia”

W związku ze zmianami w krajowych przepisach ustawodawczych i wykonawczych, w specyfikacji produktu dodaje się różne akapity w celu opisanego obowiązków podmiotów gospodarczych w zakresie składania oświadczeń oraz rejestrów, do których należy podawać informacje, jak również zasady kontroli i identyfikacji produktu. Informacje te są użyteczne do celów kontroli zgodności produktów ze specyfikacją i ich identyfikowalności. Tych zmian nie zamieszcza się w jednolitym dokumencie.

Wykreśla się zasady identyfikacji sera, które znajdują się w punkcie „Etykietowanie” obowiązującej specyfikacji produktu i zastępuje się je w punkcie „Elementy świadczące o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego” specyfikacji produktu informacją o identyfikacji sera za pomocą znaku identyfikacyjnego umieszczanego podczas formowania bloku sera i określonego przez przepisy krajowe. Te przepisy są dostępne dla wszystkich podmiotów gospodarczych i opisują dokładnie skład znaku identyfikacyjnego oraz znajdujące się w nim informacje. Dodaje się również informację, że na każdym serze umieszcza się datę formowania bloku (w formie numeru dnia roku), ponieważ ta informacja jest użyteczna do celów identyfikowalności i monitorowania produktu.

Przepisy dotyczące znaków wytłaczanych identyfikujących sery, które zostały wprowadzone w punkcie „Etykietowanie” rozporządzeniem Komisji (WE) nr 828/2003, zostają przeniesione do punktu „Elementy świadczące o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego” specyfikacji produktu i uzupełnione w celu wskazania, że w chwili formowania bloku na serze umieszcza się różne znaki wytłaczane i że w przypadku serów produkowanych w całości z mleka krów rasy salers w chwili wprowadzenia sera do sprzedaży umieszcza się na nim wizerunki głów krów salers, z wykorzystaniem nasączonej atramentem lub muślinowej taśmy. Dodaje się również informacje o rozmiarze i układzie wizerunków głów krów salers. Te uszczegółowienia są użyteczne do celów kontroli i zapewniania jednolitej prezentacji produktów.

W pkt 3.6 jednolitego dokumentu dotyczącym etykietowania dodaje się akapity dotyczące identyfikacji serów za pomocą znaku identyfikacyjnego: wytłoczonego znaku wskazującego dwukrotnie nazwę pochodzenia, a w przypadku serów produkowanych w całości z mleka krów rasy salers – wytłoczonego znaku ze słowami „tradycja salers” i z wizerunkami głów krów salers. W tym samym punkcie jednolitego dokumentu wprowadza się również możliwość umieszczania na serach nazwy gospodarstwa pochodzenia w postaci wytłoczonego znaku ze słowami „Ferre de...”.

W celu zapewnienia należytego zarządzania w specyfikacji produktu wprowadza się zasady wydawania i odbierania znaków identyfikacyjnych i znaków wytłaczanych. Przewidują one, że znaki identyfikacyjne i znaki wytłaczane są wydawane wszystkim producentom spełniającym wymogi specyfikacji produktu i odbierane w razie cofnięcia lub zawieszenia zezwolenia producenta lub też wycofania sera ze sprzedaży. Tej zmiany nie zamieszcza się w jednolitym dokumencie.

Punkt „Metoda produkcji”

W specyfikacji produktu uściślono liczne elementy metody produkcji, aby lepiej scharakteryzować warunki produkcji mleka i przetwarzania sera „Salers”, z zachowaniem tradycyjnych praktyk.

Podpunkt „Produkcja mleka”

Wprowadzony rozporządzeniem Komisji (WE) nr 828/2003 przepis, zgodnie z którym ser „Salers” jest produkowany od 15 kwietnia do 15 listopada, gdy zwierzęta przebywają na pastwiskach, zostaje uzupełniony w specyfikacji produktu informacją, że „Salers” jest produkowany w gospodarstwie rolnym z wytwarzanego w nim mleka. Informacja ta zastępuje odniesienie do produkcji w chatach pasterskich zwanych „buron” wyłącznie od 1 maja do 31 października, znajdujące się w punkcie „Związek z obszarem geograficznym” obowiązującej specyfikacji produktu. Z chat „buron”, tradycyjnie wykorzystywanych do produkcji w okresie letnim, stopniowo rezygnowano ze względu na zmiany w strukturach gospodarstw i ich modernizację. Tej zmiany nie zamieszcza się w jednolitym dokumencie.

W celu ułatwienia kontroli do specyfikacji produktu dodaje się odniesienie uwzględniane przy określaniu stada z jednego gospodarstwa, to znaczy jednolity numer identyfikacyjny wydawany przez Établissement Départemental de l'Élevage. Tej zmiany nie zamieszcza się w jednolitym dokumencie.

W specyfikacji produktu uzupełnia się zasady żywienia krów mlecznych, uściślając skład podstawowej dawki pokarmowej krów mlecznych (wyłącznie zielonka pastwiskowa pochodząca z obszaru geograficznego) i ograniczając uzupełnianie dawki do 25 % spożywanej suchej masy. Te przepisy wprowadza się w pkt 3.3 jednolitego dokumentu. Pozwalają one zapewnić, że co najmniej trzy czwarte pożywienia krów mlecznych pochodzi z obszaru geograficznego. Niektóre mieszanki paszowe nie muszą pochodzić z obszaru geograficznego, w przypadku gdy rzeźba terenu, warunki klimatyczne i wysokość nad poziomem morza uniemożliwiają ich uprawę.

Pasze dopuszczone w uzupełnieniu dawki pokarmowej krów mlecznych są również określone w wykazie pozytywnym w specyfikacji produktu, co pozwala na lepsze zarządzanie żywieniem, daje gwarancję pożywienia i zapewnia jego kontrolę. Odniesienie do tego wykazu pozytywnego wprowadza się w pkt 3.3 jednolitego dokumentu

Podpunkt „Przetwarzanie serowarskie”

Produkt objęty ChNP „Salers” jest w całości produkowany w gospodarstwie. W specyfikacji produktu dodaje się zakaz korzystania z jednego zakładu produkcyjnego przez kilka gospodarstw rolnych w celu potwierdzenia, że ser jest wytwarzany w gospodarstwie rolnym, które jest miejscem zastosowania tradycyjnej wiedzy fachowej w zakresie wytwarzania tej ChNP. Tej zmiany nie zamieszcza się w jednolitym dokumencie.

Obowiązek produkcji sera z mleka pełnego uzupełnia się w specyfikacji produktu, dodając uściślenie, że mleko jest „nieznormalizowane pod względem zawartości tłuszczu i białka” w celu zapewnienia, że techniki standaryzacji mleka nie będą stosowane. Przepis dotyczący tej zmiany zamieszcza się w pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Aby sformalizować tradycyjne praktyki i zapewnić ich podtrzymanie, w specyfikacji produktu wprowadza się obowiązek natychmiastowego przelewania mleka do „gerle” (drewniany zbiornik w kształcie ściętego stożka lub cylindra, o zmiennej pojemności) podczas dojenia. „Gerle” to tradycyjny zbiornik, w którym mleko nie schładza się zbyt szybko i nadmiernie, co gwarantuje właściwą temperaturę procesu zsiadania mleka. Zapewnia on również naturalne zaszczerpienie mleka. Tej zmiany nie zamieszcza się w jednolitym dokumencie.

W specyfikacji produktu wprowadza się szereg przepisów w celu uregulowania stosowania technik przetwórczych i dodatków do serów, zgodnie z obecnymi praktykami: pozytywny wykaz składników lub substancji pomocniczych lub dodatków dozwolonych w mleku oraz w procesie produkcji; zakaz zagęszczania mleka przez częściowe usuwanie części wodnej przed koagulacją; zakaz konserwowania przez przechowywanie w ujemnej temperaturze surowców

mlecznych, półproduktów, skrzepu serowego lub serów świeżych; zakaz konserwowania w atmosferze modyfikowanej serów świeżych. Wprowadzone uściślenia mają zapobiec sytuacji, w której przyszłe praktyki nieujęte w ramy prawne negatywnie wpłyną na cechy charakterystyczne sera „Salers”. Tych zmian nie zamieszcza się w jednolitym dokumencie.

W specyfikacji produktu wprowadza się szczegółowy opis etapów produkcji „Salers” (zgodnie z wykazem zamieszczonym w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 828/2003), zastępujący zwięzły opis znajdujący się w obowiązującej specyfikacji produktu. W ten sposób opisano: dodawanie podpuszczki do „gerle” (zakres temperatur, wykorzystanie wyłącznie podpuszczki, czas krzepnięcia); krojenie i zbieranie skrzepu (czas, metoda, narzędzia, cel); pierwsze prasowanie (metoda, narzędzie, cel); zakwaszanie i dojrzewanie (okres, cel); rozdrabnianie i solenie w całości (metoda, poziom soli, cel); formowanie bloku (metoda, struktura i wymiary formy); prasowanie (narzędzie, czas, metoda). Ujęcie tych czynności w ramy prawne pozwala na zachowanie jakości serów i wiedzy praktycznej serowarów. Wprowadzone uściślenia nie zmieniają zasad wytwarzania produktu, ale dają możliwość ich dokładniejszego opisanie, jak również sformalizowania tradycyjnych praktyk. Tych zmian nie zamieszcza się w jednolitym dokumencie.

Podpunkt „Dojrzewanie”

W specyfikacji produktu dodaje się informację, że maksymalny okres dojrzewania jest liczony od dnia formowania bloku sera. To uściślenie jest przydatne do kontroli. Zamieszcza się je również w pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

W specyfikacji produktu zamieszcza się warunki dotyczące temperatury, względnej wilgotności i zabiegów przeprowadzanych w czasie dojrzewania (regularne odwracanie i wycieranie), zarejestrowane rozporządzeniem Komisji (WE) nr 828/2003 Nie zamieszcza się ich w jednolitym dokumencie.

Podobnie jak w przypadku podpunktu dotyczącego przetwarzania serowarskiego, w specyfikacji produktu wprowadza się przepis w celu uregulowania stosowania technik przetwórczych i dodatków do serów, zgodnie z obecnymi praktykami: chodzi o zakaz konserwowania w atmosferze modyfikowanej serów w trakcie dojrzewania. Tej zmiany nie zamieszcza się w jednolitym dokumencie.

Punkt „Związek”

Punkt „Związek z obszarem geograficznym” w specyfikacji produktu w całości przeredagowano, zastępując punkty „Zarys historyczny” i „Związek z obszarem geograficznym” z obowiązującej specyfikacji produktu w celu lepszego podkreślenia związku sera „Salers” z jego obszarem geograficznym, nie zmieniając przy tym istoty tego związku. W objaśnieniu zwraca się szczególnie uwagę na produkcję sera w okresie wypasu krów na łąkach położonych głównie na glebach wulkanicznych, z mleka surowego pochodzącego z gospodarstwa, z wykorzystaniem specjalnego sprzętu i według tradycyjnych metod. Odniesienie do produkcji w chatach „buron” pojawia się wyłącznie w kontekście historycznym.

Opis związku występujący w specyfikacji produktu zamieszcza się w pkt 5 jednolitego dokumentu.

Punkt „Etykietowanie”

W specyfikacji produktu dodaje się minimalny rozmiar nazwy pochodzenia, który ma zapewniać jej natychmiastową identyfikację przez konsumenta. W specyfikacji produktu dodaje się również informację, że nazwa pochodzenia i symbol unijny ChNP Unii Europejskiej znajdują się w tym samym polu widzenia, mając na względzie ten sam cel, jakim jest lepsza identyfikacja przez konsumenta. Te przepisy wprowadza się w pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

W specyfikacji produktu i w pkt 3.6 jednolitego dokumentu dodaje się akapit zakazujący zamieszczania na etykietach, w reklamie, na fakturach i dokumentach handlowych jakichkolwiek określeń lub innych nazw towarzyszących nazwie pochodzenia, z wyjątkiem specjalnych znaków handlowych lub fabrycznych i słów „tradition salers”, aby zapobiec umieszczaniu na etykiecie nieprawdziwych informacji mogących wprowadzać konsumenta w błąd.

5.3. Zmiany redakcyjne

W punkcie „Właściwy organ państwa członkowskiego” specyfikacji produktu dokonuje się aktualizacji danych kontaktowych właściwego organu.

W punkcie „Grupa składająca wniosek” specyfikacji produktu dokonuje się aktualizacji nazwy, danych kontaktowych i składu grupy.

Tych informacji nie zamieszcza się w jednolitym dokumencie.

W punkcie „Obszar geograficzny” specyfikacji produktu i w pkt 3.4 jednolitego dokumentu dodaje się wykaz wszystkich etapów, które odbywają się na obszarze geograficznym.

W punkcie „Obszar geograficzny” specyfikacji produktu dodaje się datę określenia obszaru geograficznego (15 czerwca 1999 r.). Dodany wykaz gmin obszaru geograficznego jest ustalany na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z 2020 r. Dodaje się informację, że dokumenty kartograficzne przedstawiające obszar geograficzny są dostępne do wglądu na stronie internetowej Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (INAO). Tych zmian nie zamieszcza się w jednolitym dokumencie.

W punkcie „Odniesienia do organu kontrolnego” specyfikacji produktu skreśla się odniesienie do procedur zatwierdzania produktów mlecznych, ponieważ stały się bezprzedmiotowe. Zastępuje się je informacjami o właściwych krajowych organach kontroli. Tych przepisów nie zamieszcza się w jednolitym dokumencie.

W punkcie „Etykietowanie” specyfikacji produktu skreśla się odniesienia do logo „INAO” i skrótu „INAO”, ponieważ stały się bezprzedmiotowe. Nie zamieszcza się ich w jednolitym dokumencie.

W punkcie „Wymogi krajowe” specyfikacji produktu skreśla się odniesienie do dekretu krajowego w sprawie kontrolowanej nazwy pochodzenia oraz dodaje się tabelę zawierającą najważniejsze elementy, które należy poddać kontroli, ich wartości odniesienia i metody oceny. Tych przepisów nie zamieszcza się w jednolitym dokumencie.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Salers”

Numer UE: PDO-FR-0134-AM02 - 3.8.2021

CHNP (X)CHOG ()

1. Nazwa (nazwy) produktu

„Salers”

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

„Salers” to ser produkowany z mleka krowiego, o twardej prasowanej i niegotowanej masie.

Ma kształt walca, który jest od dołu i od góry delikatnie wybrzuszony, i waży od 30 do 50 kg po minimalnym okresie dojrzewania wynoszącym trzy miesiące, licząc od dnia formowania bloku sera.

Masa ma barwę od kości słoniowej do słomkowo-żółtej. Jej oczkowata konsystencja jest charakterystyczna dla aglomeratu rozdrobnionego i sprasowanego bloku.

Skórka jest sucha, z wypustkami, o barwie od złocistej do ochrowej, i może w naturalny sposób być pokryta plamkami pleśni w kolorze czerwonym, pomarańczowym i żółtym.

„Salers” cechuje się bogactwem i dużą różnorodnością aromatów, z przeważającymi nutami mlecznymi (masło, sfermentowana śmietana), roślinnymi (warzywa cebulowe, trawa, siano), owocowymi (cytrusy, orzechy włoskie, orzechy laskowe).

Zawiera nie mniej niż 44 g tłuszczu na 100 g sera po całkowitym wysuszeniu. Zawartość suchej masy nie powinna być mniejsza niż 58 g na 100 g sera dojrzałego.

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

Podstawowa dawka pokarmowa krów mlecznych pochodzi z obszaru geograficznego i składa się w całości z zielonki pastwiskowej.

Uzupełnienie podstawowej dawki pokarmowej krów mlecznych jest ograniczone do 25 % spożywanej suchej masy. Dopuszcza się wyłącznie surowce wskazane w wykazie pozytywnym.

Te przepisy pozwalają zapewnić, że co najmniej trzy czwarte pożywienia krów mlecznych pochodzi z obszaru geograficznego. Niektóre mieszanki paszowe nie muszą pochodzić z obszaru geograficznego, w przypadku gdy rzeźba terenu, warunki klimatyczne i wysokość nad poziomem morza uniemożliwiają ich uprawę.

Sery produkuje się wyłącznie z mleka krowiego pełnego, nieznormalizowanego pod względem zawartości tłuszczu i białka, wykorzystywanego w stanie surowym.

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

Produkcja mleka, wytwarzanie i dojrzewanie serów odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Jeżeli produkt jest sprzedawany w opakowaniach jednostkowych, kawałki muszą obowiązkowo posiadać część pokrytą skórą charakterystyczną dla przedmiotowej nazwy.

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

Oprócz obowiązkowych elementów określonych w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji środków spożywczych, etykieta serów objętych nazwą pochodzenia „Salers” zawiera w tym samym polu widzenia:

- nazwę pochodzenia wydrukowaną czcionką o wielkości co najmniej równej dwóm trzecim największej czcionki użytej na etykiecie;
- symbol ChNP Unii Europejskiej.

Identyfikacji sera dokonuje się poprzez umieszczenie na nim znaku identyfikacyjnego i wytłoczonego na powierzchni znaku wskazującego dwukrotnie nazwę pochodzenia. Ponadto sery mogą również mieć na jednej stronie wytłoczony znak ze słowami „Ferme de...”.

Sery „Salers” wyprodukowane z mleka pochodzącego ze stad składających się wyłącznie z krów rasy Salers również mają wytłoczony znak ze słowami „tradycja Salers” oraz umieszczane z boku wizerunki głów krów Salers.

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

- specjalnych znaków handlowych lub fabrycznych,
- słów „tradition salers”.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Departament Aveyron

Gminy uwzględnione w całości: Brommat, Lacroix-Barrez, Mur-de-Barrez, Taussac, Thérondels.

Departament Cantal

Kantony uwzględnione w całości: Mauriac, Murat, Naucelles, Riom-ès-Montagnes.

Gminy uwzględnione w całości: Arches, Arnac, Arpajon-sur-Cère, Aurillac, Ayrens, Badailhac, Brezons, Carlat, Cézens, Cros-de-Ronesque, Cussac, Ferrières-Saint-Mary, Giou-de-Mamou, Gourdièges, Jaleyrac, Jou-sous-Monjou, Lacapelle-Barrès, Lascelle, Malbo, Mandailles-Saint-Julien, La Monselie, Le Monteil, Narnhac, Nieudan, Pailherols, Paulhac, Paulhenc, Pierrefort, Polminhac, Raulhac, Saint-Cirgues-de-Jordanne, Saint-Clément, Saint-Étienne-de-Carlat, Saint-Jacques-des-Blats, Saint-Martin-sous-Vigouroux, Saint-Santin-Cantalès, Saint-Simon, Saint-Victor, Sainte-Marie, Sourniac, Thiézac, Valuéjols, Vebret, Velzic, Vézac, Vic-sur-Cère, Yolet, Ytrac.

Gminy uwzględnione częściowo: Mentières (sekcja B 1 nr 122 i 146; sekcja ZM nr 25, 29, 33 i 40; sekcja ZP nr 13, 14, 22, 23, 27, 29, 30 i 31; sekcja ZK nr 3, 40 i 41); Neuvéglise-sur-Truyère (obszar gmin delegowanych Neuvéglise i Oradour); Saint-Flour (sekcja AE nr 110, 112 do 114, 116 i 117; sekcja AH nr 380); Saint-Mamet-la-Salvetat (sekcja B 2 nr 281, 282 i 286); Vieillespesse (sekcja C 2 nr 100, 102 i 117; sekcja ZX nr 20); Ydes (sekcja AP n° 222).

Departament Corrèze

Gmina uwzględniona w całości: Rilhac-Xaintrie.

Gminy uwzględnione częściowo: Pandrignes (sekcja B 3 nr 513, 514, 531, 534 do 538, 543, 545, 547, 557, 559, 560, 564, 565, 568, 569, 572, 573, 577, 578, 872, 891, 896).

Departament Haute-Loire:

Gminy uwzględnione częściowo: Lubilhac (sekcja E 2 nr 277, 289 do 291, 471, 480, 483, 484, 492, 520, 900).

Departament Puy-de-Dôme

Gminy uwzględnione w całości: Anzat-le-Luguet, Besse-et-Saint-Anastaise, La Bourboule, Chambon-sur-Lac, Chastreix, Compains, Égliseneuve-d'Entraigues, Espinchal, La Godivelle, Laqueuille, Mazoires, Mont-Dore, Murat-le-Quaire, Picherande, Roche-Charles-la-Mayrand, Saint-Alyre-ès-Montagne, Saint-Donat, Saint-Genès-Champespe, Saint-Pierre-Colamine, Saint-Sauves-d'Auvergne, Saint-Victor-la-Rivière, Tauves, La Tour-d'Auvergne, Valbelex.

Gminy uwzględnione częściowo: Sayat (sekcja AO nr 19, 20, 33 i 226).

5. Związek z obszarem geograficznym

„Salers” to ser o dużym bogactwie aromatów, które zawdzięcza produkcji w okresie wypasu krów na łąkach położonych głównie na glebach wulkanicznych, z mleka surowego pochodzącego z gospodarstwa. W produkcji wykorzystuje się również specjalny sprzęt (zbiornik „gerle”, prasa) oraz tradycyjne metody, którym „Salers” zawdzięcza swoją charakterystyczną konsystencję i skórkę, jak również zdolność do przechowywania.

Obszar geograficzny nazwy pochodzenia „Salers” odpowiada zasadniczo masywowi Cantal, którego najwyższy szczyt, Plomb du Cantal, mierzy 1 855 m. Panuje na nim klimat typu górskiego, wilgotny i chłodny, z dużą ilością opadów, przekraczającą 1 000 mm na rok. Gleby są głównie pochodzenia wulkanicznego i posiadają wysoką zdolność zatrzymywania wody, sprzyjającą obfitemu i ciągłemu wzrostowi trawy od wiosny do jesieni.

Dlatego też użytkowane grunty rolne cechuje przewaga traw. Gleby wulkaniczne, bogate w kwasy fosforowe, potas i magnez, w powiązaniu z dużymi opadami deszczu, przyczyniają się do rozwoju bogatych łąk, które porasta naturalna, zróżnicowana, oryginalna i aromatyczna roślinność, w tym takie rośliny jak wszewłoga górską, przywrotnik czy przytulia właściwa.

Sery produkowane na tym obszarze geograficznym były znane już w czasach rzymskich i przez wieki wyznaczały rytm wiejskiego życia. Uzyskiwany głównie podczas letniego wypasu zwierząt ser „Salers” był produkowany w „burons”: tradycyjnych kamiennych konstrukcjach służących zarówno za mieszkanie, zakład produkcyjny i piwnicę, z mleka od krów dojonych dwa razy dziennie i karmionych na pastwiskach wysokogórskich, bogatych w urozmaiconą roślinność. Jesienią wyprodukowane w okresie letnim sery były zazwyczaj sprzedawane zamieszkującym w dolinach kupcom, którzy wydłużali ich dojrzewanie we własnych piwnicach i następnie sprzedawali je pośrednikom, którzy przewozili je do miejsc konsumpcji. W ten sposób produkcja „Salers” była sposobem na konserwowanie i zachowywanie trwałości mleka przez długi czas.

Nazwa „Salers” została uznana za nazwę pochodzenia dekretem z dnia 21 grudnia 1961 r.

Z biegiem czasu ugruntowały się zasady produkcji „Salers” wyłącznie w gospodarstwie, w okresie wypasu, z wykorzystaniem tradycyjnych technik i sprzętu.

Dlatego też „Salers” jest dzisiaj produkowany w gospodarstwie rolnym, po udoju, z surowego mleka pochodzącego od krów z jednego stada, od 15 kwietnia do 15 listopada, gdy zwierzęta przebywają na pastwiskach.

Mleko zsiada się w drewnianej kadzi zwanej „gerle”. Skrzep jest krojony i następnie kilkakrotnie prasowany w prasie w celu wyeliminowania maksymalnej ilości serwatki i zwiększenia zawartości masy suchej. Uzyskany blok pozostawia się następnie na kilka godzin do zakwaszenia i dojrzewania. Następnie jest on rozdrabniany i solony w całości. Po etapie dojrzewania w soli jest ręcznie ugniatany w formie w celu uformowania bloku sera. Blok jest następnie stopniowo prasowany, przez około 2 dni, i regularnie obracany w celu regularnego odsączenia.

Dojrzewanie trwa minimum trzy miesiące, licząc od dnia uformowania bloku. Odbywa się w chłodnych i wilgotnych piwnicach, a sery są regularnie odwracane i nacierane.

„Salers” to ser o dużym rozmiarze, o masie od 30 do 50 kg, z wyższą zawartością suchej masy wynoszącą minimum 58 %, produkowany w gospodarstwie z mleka surowego i dojrzewający przez minimum trzy miesiące. Jego prasowana i niegotowana masa ma oczkowaną konsystencję, a jego skórka jest pokryta wypustkami.

Dzięki tradycyjnym metodom produkcji mleka, wytwarzania i dojrzewania „Salers”, które są owocem wielowiekowych praktyk i specjalistycznej wiedzy, możliwe jest uzyskanie sera nadającego się do długiego przechowywania, o dużym bogactwie i różnorodności aromatów, z dominującymi nutami mlecznymi, roślinnymi i owocowymi.

Właściwości wulkanicznych gleb obszaru geograficznego, w połączeniu z dużą ilością opadów, zapewniają obfity i ciągły wzrost trawy od wiosny do jesieni. W produkcji sera „Salers”, ograniczonej do okresu wypasu krów mlecznych, te zasoby są optymalnie wykorzystywane: krowy są karmione paszą opartą na zielonce pastwiskowej, zjadają więc zróżnicowaną i aromatyczną roślinność, która nadaje zapach mleku i tym samym wytwarzanemu z niego serowi „Salers”.

Dzięki wykorzystaniu mleka w stanie surowym, tuż po udoju, zachowuje się jego mikroflorę bakteryjną, co również przyczynia się do bogactwa aromatów sera „Salers”.

Zbiornik „gerle”, w którym odbywają się pierwsze etapy przetwarzania mleka aż do krojenia skrzepu, stanowi jeden z istotnych elementów specyfiki „Salers” ze względu na florę bakteryjną, która powstaje dzięki drewnu użytemu do jego budowy. Ta flora bakteryjna powoduje naturalne zaszczepienie mleka, właściwe dla każdego zakładu produkcyjnego, nadając serowi niepowtarzalny smak.

Długi okres zakwaszania i dojrzewania bloku sprzyja rozwojowi obecnych w mleku bakterii starterowych.

Odsączenie sera poprzez prasowanie bloku przy użyciu prasy, a następnie prasowanie go w formie pozwala uzyskać prasowaną i niegotowaną masę o wyższej zawartości suchej masy, która gwarantuje dobre przechowywanie sera na kolejnym etapie.

Rozdrabnianie bloku między dwoma prasowaniami nadaje masie oczkowaną konsystencję.

Pod wpływem działania mikroorganizmów i enzymów obecnych na powierzchni sera i w jego wnętrzu podczas dojrzewania rozwija się szeroka paleta aromatów. Dzięki zabiegom prowadzonym w tym okresie „Salers” zyskuje swoją charakterystyczną, pokrytą wypustkami skórę.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f9c3c64b-069f-4206-94d4-402bd9601d5e
