

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2007/C 298/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 9 i art. 17 ust. 2

„BLEU DE GEX HAUT-JURA” lub „BLEU DE SEPTMONCEL”

Nr WE: FR/PDO/117/0109/08.09.2005

CHNP (X) CHOG ()

Wnioskowana(-e) zmiana(-y):

1. Pozycja(e) specyfikacji produktu:

- Nazwa produktu
- Opis
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda otrzymywania
- Związek
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne [należy sprecyzować]

2. Rodzaje zmian:

- Zmiana w jednolitym dokumencie lub streszczeniu specyfikacji produktu
- Zarejestrowana zmiana specyfikacji CHNP lub CHOG, dla której żaden jednolity dokument lub streszczenie nie zostało opublikowane
- Zmiana specyfikacji niepociągająca za sobą żadnych zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji produktu, wynikająca z nałożenia przez organy władzy publicznej obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006).

3. Zmiany:

Głównym celem wnioskowanych zmian jest wprowadzenie wszelkich uściśleń niezbędnych do zaostrożenia zarówno warunków produkcji wykorzystywanego mleka, jak również warunków pozyskiwania produktu.

Niniejsze zmiany mają na celu ściślejsze związanie produktu z jego obszarem geograficznym oraz lepszą ochronę jego właściwości i zapobieganie odchyleniom.

Nazwa: „Bleu de Gex Haut-Jura” lub „Bleu de Septmoncel” w miejsce „Bleu de Gex” lub „Bleu du Haut-Jura” lub „Bleu de Septmoncel”

Wyjaśnienie: uproszczenie możliwych nazw.

Opis: W ust. 1 wyrazy „waga średnia 7,5 kg” zastępuje się „waga od 6,5 do 8,5 kilogramów”.

Wyjaśnienie: dokładniejsze określenie wagi każdego sera.

W ust. 2 wyrazy „skórka sera jest delikatna, sucha, żółtawa, (...)” zastępuje się „skórka sera jest delikatna, sucha, od białawej do żółtawej (...)”.

Wyjaśnienie: dokładniejszy opis skórki, ponieważ zgodnie z tradycją wygląd zewnętrzny sera może mieć również barwę bardziej zbliżoną do białej niż żółtej.

W ust. 3 wyrazy „masa serowa przechodząca z koloru białego w kolor kości słoniowej jest poprzecinana naroślami pleśni w dość bladym kolorze niebiesko-zielonym rozmieszczonymi równomiernie w całej masie, jest miękka i lekko łamliwa” zastępuje się „masa serowa przechodząca z koloru białego w kolor kości słoniowej jest miękka, poprzecinana naroślami pleśni w dość bladym kolorze niebiesko-zielonym rozmieszczonymi równomiernie w całej masie”.

Wyjaśnienie: określenie „lekko łamliwa” odnosi się wyłącznie do miejsca pod skórą kilku niedojrzałych serów. Wycofanie powyższego wyrażenia ma więc na celu skłonienie producentów do lepszego opanowania procesu dojrzewania serów.

Obszar geograficzny: Powiększenie obszaru geograficznego o gminy Lancrans i Léaz oraz część terytorium gmin Echenevex, Vesancy, Divonne-les-Bains, Farges, Collonges, Sergy, Bellegarde-sur-Valsérine i Saint-Claude.

Wyjaśnienie: gminy te (lub części gmin) stanowią łącznie ze strefą wyznaczoną w 1935 roku jednolitą całość. Pewne gminy lub części gmin stanowiące enklawy usytuowane na peryferiach uprzednio wyznaczonego obszaru, zostają odtąd włączone do nowo wyznaczonego obszaru, inne są jego logicznym przedłużeniem. Wszystkie gminy spełniają kryteria nazwy.

Dowód pochodzenia: Dodaje się: „Warstwę kazeiny w kolorze kości słoniowej, umożliwiającą identyfikację wytwórni, należy umieścić na serze w trakcie jego produkcji; umożliwia ona identyfikację wytwórni oraz ustalenie daty produkcji sera”.

Wyjaśnienie: warstwa identyfikacyjna umożliwia lepsze nadzorowanie ilości kręgów sera wytwarzanych comiesięcznie w każdej wytwórni, ponieważ jest wydawana wyłącznie przez instytucję zatwierdzoną przez INAO. Warstwa kazeiny umożliwia również ustalenie pochodzenia każdego sera oraz zweryfikowanie czasu trwania procesu jego dojrzewania.

Zapewnia również lepszą identyfikowalność produktu.

Metoda otrzymywania: Dodaje się ustęp: „Mleko wykorzystywane do produkcji powinno pochodzić wyłącznie od krów rasy Montbéliarde lub francuskiej rasy Simmental”.

Wyjaśnienie: dopuszczalne są jedynie rasy krów hodowanych tradycyjnie w tym regionie, ponieważ są przystosowane do środowiska górskiego, a jakość ich mleka spełnia wymogi sera.

Dodaje się następujące ustępy

„Podstawowe racje krów mlecznych powinny składać się z paszy pochodzącej z łąk usytuowanych w obszarze geograficznym”.

„W gospodarstwie rolnym powierzchnia hodowlana faktycznie użytkowana powinna wynosić przynajmniej 1 hektar na 1 krowę mleczną”.

„W wyjątkowych okolicznościach, związanych w szczególności z ryzykiem klimatycznym, dopuszczalne są tymczasowe odstępstwa zatwierdzone przez INAO mające na celu zapewnienie ciągłości żywienia stada”.

„Zabrania się stosowania produktów silosowanych oraz innej żywności fermentowanej do żywienia krów mlecznych i użytku w gospodarstwach”.

Wyjaśnienie: powyższe środki mają na celu ustalenie ściślejszego związku pomiędzy pochodzeniem mleka a specyfiką sera, faworyzując gospodarstwa wykorzystujące świeżą lub suszoną trawę.

Dodaje się ustęp: „Mleko należy dostarczać do zakładu produkcyjnego w możliwie najkrótszym czasie po każdym dojeniu lub codziennie. Mleko należy natychmiast poddać schłodzeniu w sytuacji, gdy dodanie podpuszczki nie nastąpi w przeciągu dwóch godzin”.

Wyjaśnienie: skrócenie okresu dostawy ma na celu uniknięcie pogorszenia jakości mleka, co mogłoby mieć wpływ na właściwości organoleptyczne sera.

W ust. 7 zdanie „mleko wykorzystywane w produkcji powinno być przechowywane maksymalnie przez okres dwóch dni” zastępuje się „W przypadku mleka schłodzonego do temperatury od 2 °C do 8 °C, maksymalny odstęp czasu pomiędzy najwcześniejszym dojeniem, a dodawaniem podpuszczki wynosi 36 godzin. Jeśli mleko jest schłodzone do temperatury pomiędzy 12 °C a 16 °C, maksymalny okres opóźnienia wynosi 14 godzin”.

Wyjaśnienie: skrócenie okresu konserwacji mleka oraz sprecyzowanie warunków jego konserwacji ma na celu ograniczenie procesu pogarszania jakości mleka i ochronę właściwości charakterystycznych sera.

Dodaje się ustęp: „Wyłącznie mleko zgodne ze specyfikacją zostaje dopuszczone na teren wytwórni Bleu de Gex Haut-Jura. Mleko powinno być przechowywane oddzielnie od pozostałego mleka, niespełniającego wymogów specyfikacji”.

Wyjaśnienie: oddzielne przechowywanie mleka ma na celu ułatwienie kontroli przestrzegania specyfikacji, a tym samym zapewnienie jego identyfikowalności.

Dodaje się ustęp: „Zakład produkcyjny Bleu de Gex Haut-Jura oraz jego oddziały nie powinny dysponować żadnymi systemami lub urządzeniami do podgrzewania mleka do temperatury wyższej niż 40 °C na krótko przed dodaniem podpuszczki”.

Wyjaśnienie: w celu zapewnienia użycia mleka świeżego, co jest podstawą w przypadku Bleu de Gex Haut-Jura.

Dodaje się ustęp: „mleko nie powinno być podgrzewane do temperatury wyższej niż 30 °C”.

Wyjaśnienie: limit temperatury podgrzania mleka powinien być zgodny z jego zastosowaniem.

Dodaje się ustęp: „Zagęszczenie mleka poprzez częściową eliminację wody przed procesem koagulacji jest zabronione”.

W ust. 12 wyrazy „koagulacja mleka uzyskiwana jest wyłącznie dla zastosowania podpuszczki” zastępuje się „jedynie podpuszczki wytwarzane na bazie podpuszczek cielęcych są dozwolone”.

Dodaje się następujące ustępy:

„Zabrania się stosowania wszelkich dodatków lub substancji wspomagających proces produkcji lub dojrzewania innych niż wyselekcjonowane kultury enzymów mlecznych, penicillium glaucum i penicillium roqueforti, sól, podpuszczka”.

„Zabrania się konserwacji poprzez przechowywanie w temperaturze ujemnej surowców mlecznych, produktów w czasie trwania procesu produkcyjnego, kwaśnego mleka lub świeżego sera”.

„Zabrania się konserwacji w atmosferze modyfikowanej świeżych serów oraz serów w trakcie dojrzewania”.

Wyjaśnienie: zastosowanie substancji przetwarzających i dodatków do serów stanowi przedmiot przepisów ogólnych. Obserwuje się, że nowe technologie, gdzie pewna liczba dotyczy substancji przetwarzających i dodatków do serów, takich jak mikrofiltracja, częściowe zagęszczenie mleka lub enzymy dojrzewania mogą mieć wpływ na cechy charakterystyczne sera o chronionej nazwie pochodzenia. W szczególności pewne dodatki enzymatyczne uniemożliwiają zachowanie głównych cech charakterystycznych dla produktów o CHNP.

Konieczne jest zatem dokładne określenie w specyfikacji każdej nazwy pochodzenia, zaś w metodzie otrzymywania — aktualnych praktyk odnośnie stosowania substancji przetwarzających oraz dodatków do mleka i produkcji sera. Umożliwi to uniknięcie stosowania w przyszłości procedur nieobjętych przepisami, które mogłyby wpłynąć na cechy charakterystyczne serów o chronionej nazwie pochodzenia.

Dodaje się ustęp: „Ser jest kształtowany w pojedynczej formie o średnicy 36 cm, z płótnem z juty lub lnianym”.

Wyjaśnienie: włączenie do specyfikacji tradycyjnej procedury dotąd nieskodyfikowanej.

W ust. 14, wyrazy „nacieranie solą na sucho, w małych kadziach, trwa od 4 do 6 dni” zastępuje się „Nacieranie solą przeprowadza się po kształtowaniu. Do nacierania solą wykorzystuje się sól suchą gruboziarnistą, rozprowadzaną w małych pojedynczych kadziach w przeciągu wielu dni. Pierwsze nacieranie solą trwa od 4 do 6 godzin po właniu do form kwaśnego mleka, zaś nacieranie codzienne jest przeprowadzane w przeciągu wielu dni. Przechowywanie sera w małych indywidualnych kadziach-solankach trwa przynajmniej trzy dni, w temperaturze wynoszącej minimum 18 °C”.

Wyjaśnienie: nacieranie solą jest głównym etapem produkcji sera, a metoda ta jest specyficzna dla chronionej nazwy pochodzenia. Proces ten jest więc dokładnie określony przepisami, co ma na celu zachowanie jakości i tradycyjnej receptury wyrobu serów.

W ust.16 wyrazy „ser dojrzewa w obszarze pochodzenia podczas minimum trzech tygodni licząc od daty produkcji” zastępuje się „Okres dojrzewania sera wynosi minimum 21 dni od dnia produkcji, w tym przynajmniej przez okres 18 dni w kadziach zakładu produkcyjnego”.

Wyjaśnienie: ograniczenie ryzyka sanitarnego związanego z transportem zbyt młodego sera. Po 18 dniach rozwój skórki i *Penicillium* jest wystarczający, aby uniknąć ryzyka. Tradycyjnie sery nie opuszczają wytwórni przed tym okresem.

Dodaje się ustęp: „Ser należy przechowywać na deskach świerkowych. Temperatura dojrzewania powinna wynosić od 6 °C do 14 °C”.

Wyjaśnienie: określenie przepisami tradycyjnych reguł dojrzewania sera.

Dodaje się ustęp: „nakłuwanie sera powinno mieć miejsce pomiędzy ósmym a piętnastym dniem, licząc od dnia produkcji”.

Wyjaśnienie: określenie przepisami tradycyjnych reguł nakłuwania sera.

Dodaje się ustęp: „W przypadku serów 18. dniowych i starszych, licząc od daty produkcji, minimalna zawartość soli (NaCl) wynosi 0,8 grama na 100 gramów sera”.

Wyjaśnienie: obowiązek osiągnięcia minimalnego wyniku w procesie nacierania solą.

Związek z obszarem geograficznym: W ust. 7 wyrazy „W regionie tym, gdzie leżą na przemian łąki, lasy i kotliny, mocno zróżnicowana i pachnąca flora nadaje mleku krów, w szczególności rasy Montbéliarde, specyficzny aromat” zastępuje się „W regionie, w którym na przemian położone są łąki, lasy i kotliny, mocno zróżnicowana i pachnąca flora nadaje mleku krów, w szczególności rasom Montbéliarde i francuskiej Simmental, szczególnie dobrze przystosowanym do obszaru geograficznego, specyficzny aromat”.

Wyjaśnienie: rasy Montbéliarde i francuska Simmental są szczególnie dobrze przystosowane do strefy produkcji mleka i występują tradycyjnie w tym sektorze. Wymóg produkcji mleka z tych dwóch ras wzmacnia związek z obszarem.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006

„BLEU DE GEX HAUT-JURA” lub „BLEU DE SEPTMONCEL”

Nr WE: FR/PDO/117/0109/08.09.2005

CHNP (X) CHOG ()

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu. Przeznaczone jest ono do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

Adres: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris

Telefon: (33) 1 53 89 80 00

Fax: (33) 1 53 89 80 60

E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Syndicat interprofessionnel du Bleu de Gex/Haut-Jura
Adres: Valparc — Espace Valentin
F-25048 Besançon Cedex
Telefon: (33) 3 81 53 22 30
Fax: (33) 3 81 53 59 31
E-mail: bleudegexhautjura@wanadoo.fr
Skład: producenci/przetwórcy (X) inne kategorie ()

3. Rodzaj produktu:

Klasy 1–3 serów

4. Specyfikacja:

(streszczenie wymogów art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. *Nazwa produktu:* „Bleu de Gex Haut-Jura” lub „Bleu de Septmoncel”

4.2. *Opis:* Ser z surowego mleka krowiego, o masie z zielonkawymi plamkami, niegotowany, nieodsączany, występujący w postaci kręgów o płaskich bokach i grzbiecie lekko wypukłym, kształtowany w formie o średnicy 36 cm, o wadze od 6,5 do 8,5 kg, zawierający minimum 50 gramów tłuszczu na 100 gramów sera po całkowitym osuszeniu, o zawartości tłuszczu w suchej masie nie mniejszej niż 52 gramy na 100 gramów sera.

4.3. *Obszar geograficzny:* Masyw gór Jura, to znaczy Haut Jura, departamenty Ain i Jura, obejmujące następujące gminy:

Departament Ain

— Okręg Gex:

- Kanton Gex: gminy Gex, Lélex i Mijoux oraz usytuowane na wysokości co najmniej ośmiuset metrów części gmin Crozet, Echenevex, Vesancy i Divonne-les-Bains;
- Kanton Collonges: gminy Chèzery-Forens, Confort, Lancrans, Léaz oraz usytuowane na wysokości co najmniej ośmiuset metrów części gmin Péron, Farges, Collonges i Saint-Jean-de-Gonville;
- Kanton Ferney-Voltaire: usytuowane na wysokości co najmniej ośmiuset metrów części gmin Thoiry i Sergy.

— Okręg Nantua:

- Kanton Bellegarde-sur-Valserine: gminy Champfromier, Giron, Montanges, Plagne i Saint-Germain-de-Joux, usytuowane na wysokości co najmniej ośmiuset metrów części gmin Billiat, Châtillon-en-Michaille, Injoux-Génissiat i Villes oraz część gminy Bellegarde-sur-Valserine położonej na północny wschód od Rodanu lub Valserine;
- Kanton Brénod: gminy Grand-Abergement i Petit-Abergement;
- Kanton Oyonnax: gminy Belleydoux i Echallon;
- Kanton Nantua: gminy Apremont, Charix, Lalleyriat i Le Poizat.

Departament Jura

— Okręg Saint-Claude:

- Kanton Bouchoux;
- Kanton Morez: gminy Lézat, Longchaumois, La Mouille, Prémanton i Tancua;

- Kanton Saint-Claude: gminy Chassal, Lajoux, Lamoura, Lavancia-Epercy (z wyjątkiem części gminy odpowiadającej dawnemu podziałowi gminy Epercy), Molinges, Les Molunes, La Rixouse, Saint-Claude, Septmoncel, Vaux-lès-Saint-Claude, Villard-Saint-Sauveur i Villard-sur-Bienne;
 - Kanton Saint-Laurent-en-Grandvaux: gminy Château-des-Prés, La Chaumusse, Chaux-des-Prés, La Chaux-du-Dombief, Fort-du-Plasne, Grande-Rivière, Lac-des-Rouges-Truites, Les Piards, Prénovel, Saint-Laurent-en-Grandvaux, Saint-Maurice-Crillat (z wyjątkiem części gminy wchodzącej w skład dawnej gminy Crillat) i Saint-Pierre.
- 4.4. *Dowód pochodzenia:* Każdy producent mleka, każdy zakład przetwórczy oraz każdy zakład produkujący sery wypełnia „deklarację o zatwierdzeniu” zarejestrowaną przez służby INAO, umożliwiającą identyfikację wszystkich producentów. Producenci zobowiązani są udostępniać INAO, rejestry, jak również wszelkie dokumenty niezbędne do kontroli pochodzenia, jakości oraz warunków produkcji mleka i serów.

W ramach przeprowadzanej kontroli cech charakterystycznych produktów o nazwie pochodzenia przeprowadza się test analityczny i organoleptyczny mający na celu zbadanie jakości i typowości produktów poddanych testowi.

Warstwę kazeiny w kolorze kości słoniowej, umożliwiającą identyfikację wytwórni, należy umieścić na serze w trakcie jego produkcji. Umożliwia ona identyfikację wytwórni oraz ustalenie daty produkcji sera.

- 4.5. *Metoda otrzymywania:* Produkcja mleka, przetwórstwo sera i proces jego dojrzewania mają miejsce w obszarze geograficznym.

Mleko wykorzystywane do produkcji powinno pochodzić wyłącznie od krów rasy Montbéliarde lub francuskiej rasy Simmental. Podstawowe racje krów mlecznych powinny składać się z paszy pochodzącej z łąk usytuowanych w obszarze geograficznym. Zabrania się stosowania w gospodarstwach oraz do żywienia bydła przeżuwającego produktów silosowanych oraz innej żywności fermentowanej, w tym paczek pakowanych w folię z tworzywa sztucznego.

Produkcja sera Bleu de Gex ma charakter tradycyjny: kwaśne mleko uzyskiwane po dodaniu podpuszczki do mleka jest następnie krojone, mieszane i kształtowane. Wszelkie czynności są nadal wykonywane ręcznie. Posypywanie solą na sucho przeprowadzane w małej pojedynczej kadzi jak uprzednio, przez okres wielu dni, nadaje skórce i masie serowej szczególną strukturę. Zaszczepianie ma miejsce w chłodnej i wilgotnej piwnicy, gdzie ser Bleu de Gex jest przechowywany przez co najmniej trzy tygodnie na deskach świerkowych. Zabrania się stosowania wszelkich dodatków lub substancji wspomagających proces produkcji lub dojrzewania, innych niż: wyselekcjonowane kultury enzymów mlecznych, penicillium glaucum i penicillium roqueforti, sól, podpuszczka.

- 4.6. *Związek:* Pochodzenie sera Bleu de Gex sięga XIV wieku, związane jest z przybyciem z Dauphiné i osadzeniem w Haut Jura w opactwie Saint Claude mnichów, którzy przywieźli ze sobą technikę produkcji sera o masie z zielonkawymi plamkami, który następnie przybrał nazwę Bleu de Gex. W 1935 roku nazwa sera Bleu de Gex, nazywanego również Bleu du Haut Jura lub Bleu de Septmoncel została zatwierdzona wyrokiem Tribunal Civil de Nantua, a później dekretem z dnia 20 września 1977 r.

Bleu de Gex jest serem górskim, którego szczególne cechy charakterystyczne wynikają ze specyfiki strefy górskiej Haut Jura, gdzie pastwiska są bogate w mocno zróżnicowaną i pachnącą florę, a receptura bazuje na wielowiekowej tradycyjnej produkcji, do dnia dzisiejszego stosowanej w związkach rzemiosła. Mleko wykorzystywane do produkcji sera Bleu de Gex pochodzi od krów rasy Montbéliarde i francuskiej Simmental, szczególnie przystosowanych do geograficznego obszaru produkcji.

- 4.7. *Organ kontrolny:*

Nazwa: Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

Adres: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris

Telefon: (33) 1 53 89 80 00

Fax: (33) 1 53 89 80 60

E-mail: info@inao.gouv.fr

Institut National des Appellations d'Origine jest instytucją publiczną o charakterze administracyjnym, posiadającą osobowość prawną, pod opieką ministerstwa rolnictwa.

Kontrola warunków wytwarzania produktów o nazwie pochodzenia należy do kompetencji INAO.

Nieprzestrzeganie wyznaczonych granic obszaru geograficznego lub jakiegokolwiek z warunków produkcji spowoduje zakaz stosowania w jakiegokolwiek formie lub jakimkolwiek celu nazwy pochodzenia.

Nazwa: Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

Adres: 59, Boulevard Vincent Auriol
F-75703 Paris Cedex 13

Telefon: (33) 1 44 87 17 17

Fax: (33) 1 44 97 30 37

E-Mail: C3@dgccrf.finances.gouv.fr

DGCCRF jest departamentem ministerstwa ekonomii, finansów i przemysłu.

- 4.8. *Etykietowanie*: Obowiązek zamieszczania logo zawierającego skrót INAO, wyrażenia „Chroniona nazwa pochodzenia” oraz nazwy. Ponadto, na każdym serze w trakcie jego produkcji należy wytłaczać nazwę „Gex”.
-