

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku w sprawie zmian 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**

(2011/C 247/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

## WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

## „LANGRES”

NR WE: FR-PDO-0217-0121-07.07.2009

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 (określić jakie)

## 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

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- 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)

### 3. Zmiana (zmiany):

Zasadniczym celem zmian będących przedmiotem wniosku jest dokonanie wszystkich niezbędnych uściśleń w celu zaostrenia warunków produkcji stosowanego mleka oraz warunków produkcji przedmiotowego produktu.

Zmiany umożliwiają określenie ściślejszego związku między produktem a obszarem oraz lepsze zachowanie właściwości produktu.

#### 3.1. Punkt 2 specyfikacji:

OPIS PRODUKTU:

W opisie produktu określono niektóre szczególne dane techniczne właściwe dla produktu „Langres”.

Wygląd skórki oraz kształt serów: zmiany mają na celu wprowadzenie większej dokładności opisu oraz dostosowanie stosowanej terminologii do faktycznych właściwości produktu sprawdzanych w ramach kontroli dotyczących produktów, w szczególności w ramach badań organoleptycznych. Wprowadzone zmiany nie wpływają w żaden sposób na zmianę właściwości produktu.

Odniesienie do średnicy form, a nie do średnicy kręgów sera: zmiana pozwala na wyjaśnienie aspektów kontroli przestrzegania wymogów dotyczących średnicy serów. Z uwagi na fakt, że średnica waha się nieznacznie w zależności od długości okresu dojrzewania i warunków, w jakich ono przebiega, za bardziej wiarygodne uznano posłużenie się opisem form.

Pominięcie wysokości kręgów sera oraz wprowadzenie masy maksymalnej: klasyfikację według masy minimalnej i maksymalnej oraz według średnicy minimalnej i maksymalnej uznano za bardziej zadowalającą, jeżeli chodzi o opis właściwości serów.

Wprowadzenie formatu pośredniego: dokonanie tej zmiany umożliwia lepszą identyfikację różnych formatów przez konsumenta oraz wpływa na wzmocnienie szczególnego charakteru produktu objętego nazwą „Langres”. Obniżenie średnicy kręgów małego formatu ułatwia także jego odróżnienie od formatu średniego.

#### 3.2. Punkt 5 specyfikacji produktu:

OPIS METODY PRODUKCJI:

Produkcja mleka

Stado mleczne

Dzięki zastosowaniu mleka ras przystosowanych do mniej intensywnego systemu produkcji możliwe jest lepsze potwierdzenie związku między właściwościami produktu „Langres” a obszarem geograficznym jego pochodzenia.

Postanowienia dotyczące zakupu krów mlecznych oraz żywienia jałówek mają na celu upewnienie się, że mleko przeznaczone do wyrobu serów „Langres” pochodzi od zwierząt lepiej przystosowanych do warunków obszaru z uwagi na fakt, że sposób prowadzenia i żywienia stad w okresie poprzedzającym ich włączenie do produkcji jest zgodny ze specyfikacją produktu.

## Żywienie stad mlecznych

Samowystarczalność paszowa obszaru produkcji wyrobów objętych ChNP „Langres”, której poziom jest wysoki (80 %), stanowi jedno z podstawowych kryteriów zapewniających ściślejszy związek z obszarem. Charakterystyka środowiska naturalnego oraz umiejętności hodowców w szczególności w zakresie gospodarowania zasobami zielonki znajdują również odzwierciedlenie w sposobie żywienia krów mlecznych.

Wszystkie postanowienia dotyczące żywienia zwierząt mlecznych mają na celu zachowanie tradycji produkcji zielonki na obszarze produkcji sera „Langres” poprzez zapewnienie minimalnej zawartości zielonki w paszy oraz poprzez zachowanie szczególnych właściwości zielonki pochodzącej z użytków zielonych dzięki zachowaniu naturalnej różnorodnej roślinności i unikaniu stosowania substancji szkodliwych.

W związku z tym zapewnienie odpowiedniej zawartości zielonki w żywieniu zwierząt (poprzez obowiązek wypasu przez 6 miesięcy w roku, utrzymywania minimalnej powierzchni pastwisk wynoszącej 20 arów na jedną krowę mleczną oraz stosowania dawki pokarmowej o zawartości zielonki wynoszącej 30 % w okresie zimowym) stanowi istotny aspekt związku z obszarem. Elementem tego związku jest także ograniczenie użycia nawozów mineralnych, umożliwiające zachowanie różnorodności biologicznej użytków zielonych poprzez redukcję nadmiaru azotu, który prowadzi do zakwaszenia gleby, przez co zwiększa się liczebność gatunków niepożądanych, a nawet stanowiących konkurencję dla gatunków pożądanых.

Zdolność składowania paszy na poziomie 130 % zapotrzebowania w okresie zimowym wywodzi się z dawnej praktyki właściwej dla tego regionu i w nim rozpowszechnionej. Dzięki niej rolnik może osiągać swoje cele w zakresie samowystarczalności paszowej, zabezpieczając się przed nieprzewidywanymi warunkami klimatycznymi powodującymi słabe zbiory. W odniesieniu do gospodarstw niespełniających tego kryterium przewidziano okres dostosowawczy.

Dozwolone pasze objętościowe i pasze treściwe określono w formie wykazów pozytywnych. Opisano także właściwości tych pasz oraz zasady ich składowania, przygotowywania i podawania. Wszystkie nowe postanowienia odpowiadają tradycyjnym praktykom stosowanym na obszarze produkcji „Langres”. Umożliwiają one w szczególności wyłączenie rodzajów paszy lub metod jej przechowywania, które mogłyby mieć niekorzystny wpływ z punktu widzenia szczególnych właściwości mleka nadającego się do przetworzenia na ser „Langres”.

Wykaz tych pasz także opracowano pod kątem obowiązku dotyczącego samowystarczalności paszowej obszaru produkcji w celu uzyskania pewności co do pochodzenia podawanych pasz oraz co do tego, że pozyskano je lokalnie.

Ponadto ograniczenie stosowania pasz treściwych ma na celu zmniejszenie intensyfikacji produkcji oraz zachowanie związku z obszarem.

## Przetwarzanie sera

Zastosowanie obróbki i dodatków do serów było regulowane w przepisach ogólnych. Obserwuje się jednak, że nowe technologie, z których część wiąże się z zastosowaniem obróbki i dodatków do serów, takie jak mikrofiltracja, częściowe zageszczenie mleka lub enzymy dojrzewania, mogą mieć wpływ na cechy charakterystyczne serów objętych nazwą pochodzenia. Niektóre dodatki, w szczególności dodatki enzymatyczne, okazują się niewłaściwe z punktu widzenia zachowania podstawowych cech charakterystycznych produktów objętych ChNP.

Konieczne okazało się więc określenie w pkt 5 specyfikacji każdej nazwy pochodzenia obecnych praktyk w zakresie stosowania obróbki i dodatków do mleka oraz produkcji sera, aby uniknąć sytuacji, w której przyszłe nieuregulowane w specyfikacji praktyki doprowadzą do zmiany cech charakterystycznych serów objętych nazwą pochodzenia.

Ponadto w 1996 r. w specyfikacji produktu określono kryteria techniczne dotyczące czasu trwania i temperatury zakwaszania i odsączania, nieodwracania podczas odsączania oraz częstotliwości wykonywania zabiegów podczas dojrzewania.

Kryteria techniczne określone w nowej wersji specyfikacji produktu w odniesieniu do czynności wykonywanych od formowania skrzepu do dojrzewania serów umożliwiają opanowanie procesu produkcji oraz zapewnienie jednolitości niezbędnej do wyrażenia organoleptycznych cech charakterystycznych produktu „Langres”. Powyższe warunki produkcji są także zgodne z praktykami, które przyczyniły się do budowania renomy sera „Langres” od początków jego produkcji.

Dzięki dojrzewaniu mleka przed dodaniem podpuszczki oraz stosowaniu kultur bakterii mezofilowych możliwe jest zapewnienie mlecznych właściwości skrzepu, co stanowi niezbędny element procesu produkcji z punktu widzenia organoleptycznych cech charakterystycznych produktu końcowego.

Czas powstawania skrzepu: jest to bardzo istotny aspekt, ponieważ umożliwia nadanie skrzepowi właściwości składających się na szczególny charakter sera „Langres”.

Krojenie skrzepu: umożliwia wstępne odsączanie w wannie, co ułatwia dalsze suszenie. Zakaz wstępnego odsączania poza wanną ma natomiast na celu utrzymanie skrzepu w stanie nienaruszonym.

Zniesienie zakazu mycia i wytłaczania skrzepu w chwili jego umieszczania w formie z uwagi na fakt, że czynności te są właściwe dla produkcji typu podpuszczkowego; zakaz przestał mieć zastosowanie ze względu na ograniczenie poziomu pH serów przy wyjmowaniu z formy do 4,6. Wprowadzenie tego ograniczenia, dzięki któremu możliwe jest nadanie serom ich mlecznych właściwości, faktycznie oznacza zniesienie możliwości mycia i wytłaczania.

Określenie temperatury na poziomie co najmniej 19 °C: sprzyja samoistnemu odsączeniu i umożliwia utrzymanie aktywności enzymatycznej ułatwiającej zakwaszanie serów.

Ograniczenie liczby obróceń podczas odsączania do dwóch: umożliwia naturalne powstanie wgłębienia w górnej części serów, co stanowi jedną z głównych cech produktów objętych przedmiotową nazwą pochodzenia.

#### Dojrzewanie serów

Dokonane uściślenia umożliwiają lepszy opis szeroko rozumianego procesu dojrzewania (obejmującego etapy od osuszania do właściwego dojrzewania), który stanowi najbardziej istotny etap procesu wytwarzania serów, ponieważ na tym etapie mogą one uzyskać wszystkie ewentualne właściwości.

Określenie warunków w zakresie temperatury i wilgotności (temperatura podczas osuszania, temperatura i poziom wilgotności podczas właściwego dojrzewania).

Obowiązek zapewnienia odpowiedniej wilgotności umożliwia kontrolę nad rozwojem specjalnych kultur przyspieszających dojrzewanie, które nadają produktowi „Langres” szczególne organoleptyczne cechy charakterystyczne.

Określenie maksymalnego czasu dojrzewania wynoszącego osiemnaście dni ma związek z określeniem nowego średniego formatu.

#### 3.3. Punkt 6 specyfikacji produktu:

##### SZCZEGÓŁY WSKAZUJĄCE NA ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM:

Ta część specyfikacji produktu została zmieniona zgodnie z planem zawartym w jednolitym dokumencie (dotyczącym specyfiki obszaru geograficznego/specyfiki produktu/związku przyczynowego zachodzącego pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu) oraz uzupełniona z uwzględnieniem uściśleń dotyczących metody produkcji: warunków produkcji mleka i przetwarzania sera, mających wpływ na właściwości i renomę sera „Langres”.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

## „LANGRES”

NR WE: FR-PDO-0217-0121-07.07.2009

ChOG ( ) ChNP ( X )

1. **Nazwa:**

„Langres”

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:*

Jest to miękki ser maziowy. Jego skórka, gładka lub lekko pomarszczona i pokryta mazią, ma kolor od złotego do brunatno-czerwonego.

Masa serowa ma kolor biały i w miarę dojrzewania staje się coraz bardziej kremowa. Ser ma kształt cylindryczny lub lekko stożkowaty; w górnej części sera znajduje się wgłębienie (o głębokości powyżej 5 mm); produkt jest dostępny w trzech rozmiarach:

— dużym: sery w tym rozmiarze są wyrabiane w formach o średnicy 16–20 cm i osiągają masę 800–1 300 g,

— średnim: sery w tym rozmiarze są wyrabiane w formach o średnicy 9–10 cm i osiągają masę 280–350 g,

— małym: sery w tym rozmiarze są wyrabiane w formach o średnicy 7–8 cm i osiągają masę 150–250 g.

Zawartość tłuszczu po całkowitym osuszeniu wynosi co najmniej 50 %.

Zawartość masy suchej przekracza 42 %.

Ser produkuje się wyłącznie z mleka krowiego z dodatkiem podpuszczki, które poddano wcześniej procesowi dojrzewania i którego czas koagulacji, wynoszący 2,5–5,5 godziny, stanowi czynnik zapewniający mleczne właściwości skrzepu.

Proces produkcji przewiduje maksymalną liczbę dwóch obróceń skrzepu podczas odsączania oraz wykonywanie czynności mających na celu zachowanie odpowiedniego poziomu wilgotności podczas dojrzewania, które trwa 15–21 dni w zależności od wielkości sera.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

„Langres” jest serem produkowanym wyłącznie z mleka krowiego z dodatkiem podpuszczki, niezagęszczonego i nieodtworzonego, pochodzącego z obszaru geograficznego produkcji określonego w pkt 4. Przechowywanie surowców mlecznych w temperaturze ujemnej jest zabronione.

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

Średnio w ujęciu rocznym część podawanej zwierzętom paszy pochodząca z obszaru produkcji stanowi co najmniej 80 % masy suchej całkowitej dawki pokarmowej stada.

Stado mleczne ma dostęp do użytków zielonych przez co najmniej 6 miesięcy w roku; w tym okresie na jedną krowę przypada obszar użytków zielonych o minimalnej powierzchni 20 arów.

Zawartość zielonki w dawce pokarmowej w okresie zimowym wynosi co najmniej 30 % podawanych pasz objętościowych, z czego co najmniej połowę podaje się w postaci siana lub suszu z traw.

Dozwolone jest stosowanie następujących pasz treściwych:

- zielonki z trwałych, okresowych lub sztucznych użytków zielonych, z pastwisk, podawanej w postaci zielonki i przechowywanej w postaci kiszonki, paszy owijanej lub suszu,
- kukurydzy w całości, podawanej w postaci zielonki i przechowywanej w postaci kiszonki lub suszu,
- buraków pastewnych,
- ziaren zbóż, podawanych w postaci zielonki, pakowanych w folię lub przechowywanych w postaci kiszonki,
- słomy zbożowej.

Jeżeli chodzi o podawanie paszy zielonej, pasza pozyskiwana w odpowiedni sposób musi być dostarczana do gospodarstwa w postaci świeżej i nie może być podgrzewana przed podaniem krowom mlecznym. Od pokosów do spożycia paszy może upłynąć maksymalnie czas odpowiadający dwóm udojom.

Buraki pastewne należy starannie oczyścić przed podaniem. Należy je podawać w całości; muszą być czyste i zdrowe. Buraki przeznaczone do podawania w kawałkach należy przygotowywać codziennie.

Pasze pakowane w folię są uzyskiwane z pasz w postaci suszu i stanowią co najmniej 60 % masy suchej.

Stosowanie kiszonek jest dozwolone, pod warunkiem że przechowuje się je na płytach betonowych; wymagane jest również stosowanie betonowej platformy wyładunkowej, chyba że dostępna jest inna odpowiednia metoda załadunku.

Zielonka w postaci kiszonki jest wstępnie suszona i stanowi 30 % masy suchej.

Siano obowiązkowo należy przechowywać w suchym, zadaszonym miejscu.

Od dnia 1 stycznia 2013 r. słomę należy obowiązkowo przechowywać w suchym, zadaszonym miejscu.

Pasze treściwe i pozostałe rodzaje suszu paszowego przechowuje się w odpowiednim miejscu bez dostępu wilgoci. Suszem paszowym jest pasza o zawartości ponad 85 % masy suchej.

Średnio w ujęciu rocznym można stosować maksymalnie 7 kg pasz treściwych dziennie na jedną krowę mleczną w okresie laktacji.

Treściwe mieszanki paszowe, pełnoporcjowe lub uzupełniające, składają się z:

- ziaren zbóż lub produktów ubocznych przemysłu młynarskiego,
- roślin wysokobiałkowych i oleistych,
- wysłodków roślinnych,
- melasy,
- suszonej lucerny,

- produktów pochodzenia mlecznego (serwatki),
- paszy mineralnej ewentualnie z dodatkiem witamin.

Pasze treściwe mogą pochodzić „z gospodarstwa” (stanowiąc mieszanek składników pochodzących z gospodarstwa przygotowaną na terenie gospodarstwa) lub być kupowane w postaci „gotowej”.

Ziarna zbóż rozdrabnia się wyłącznie metodą mechaniczną.

Stosowanie pasz płynnych jest dozwolone, pod warunkiem że ich skład jest wyraźnie określony i zgodny z wykazem pasz dozwolonych.

Stosowanie sody do przetwarzania ziaren zbóż przeznaczonych na paszę dla stada mlecznego jest zabronione.

Stosowanie metioniny chronionej i amoniaku jest zabronione.

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

Produkcja mleka oraz produkcja i dojrzewanie serów muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Na etykietach serów objętych nazwą pochodzenia „Langres” należy umieścić nazwę pochodzenia wraz z napisem „Appellation d’origine” („nazwa pochodzenia”); wszystkie te napisy muszą być wydrukowane czcionką o wielkości równej co najmniej dwóm trzecim największej czcionki użytej na etykiecie.

Na etykiecie należy obowiązkowo umieścić unijne logo „AOP” (ChNP).

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego:**

Obszar geograficzny jest położony wokół pastwisk Bassigny oraz płaskowyżu Langres.

Produkcja mleka, przetwarzanie serów i ich dojrzewanie muszą się odbywać na obszarze obejmującym:

- w departamencie Côte d’Or:
  - gminy Chaugey, Cussey-lès-Forges, Foncegrive i Verneis-lès-Vesvres,
- w departamencie Haute-Marne:
  - okręgi Chaumont i Langres,
- w departamencie Vosges:
  - kanton Neufchâteau.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Obszar geograficzny jest położony wokół pastwisk Bassigny oraz płaskowyżu Langres.

Obszar jest usytuowany na podłożu jurajskim charakteryzującym się występowaniem gleb gliniasto-wapiennych o mniejszej lub większej zawartości gliny. Średnia wysokość wynosi 400–500 metrów.

O sięgającej czasów średniowiecznych tradycji produkcji serów formowanych, odsączanych, suszonych, a następnie prawdopodobnie dojrzewających na obszarach wiejskich regionu Langres świadczą różne zapisy (zapis na temat transakcji dotyczącej praw feudalnych oraz wyciąg z rachunków miasta Langres).

Wzmiankę dotyczącą sera zwanego „Langres” zawarł A. F. Pauriau w swojej książce z XIX wieku („Mleczarstwo, sztuka przetwarzania masła oraz produkcji masła i najważniejszych serów francuskich i zagranicznych”, 1874 r.).

W tym okresie produkcję prowadzi się wyłącznie w gospodarstwach; handel serami wytwarzanymi na tym obszarze prowadzi się głównie w mieście Langres, w którym czternaście firm nabywa sery białe i zajmuje się ich dojrzewaniem. Wydaje się, że ser produkowano w różnych formatach, w zależności od epoki, a w szczególności od celów handlowych. Zasadniczo można jednak wyróżnić sery o małym rozmiarze, przeznaczone do spożycia jako stosunkowo młode, oraz o większych rozmiarach, lepiej przystosowane do długotrwałego przechowywania oraz do sprzedaży w bardziej odległych miejscach.

Stopniowo w okolicach osiedlają się hurtownicy. Zaopatrują się bezpośrednio w miasteczkach i prowadzą handel na coraz większą skalę. Organizują wyprawy handlowe do takich miejsc, jak Paryż, Châlons, Bar-le-Duc, Nancy, departamenty Corrèze i Allier, a czasami także Genewa. W owym czasie ser „Langres” cieszy się największą renomą.

Następnie, w okresie I wojny światowej, produkcja prowadzona w gospodarstwach Langres zaczyna zanikać, co trwa do końca lat 40. Zostaje ona stopniowo zastąpiona przez produkcję mleczarską prowadzoną w zakładach serowarskich, które powstawały na tym obszarze od początku XX wieku, lecz które prowadziły dotychczas produkcję serowarską innego rodzaju, w szczególności produkcję prasowanych serów gotowanych.

Dopiero w 1950 r. kilku rzemieślników wznowia produkcję sera „Langres”, przyczyniając się tym samym do ponownego rozpowszechnienia produkcji tego sera. W 1981 r. powstaje *syndicat interprofessionnel du fromage de Langres* (międzybranżowy związek na rzecz sera „Langres”), którego celem od 1986 r. jest uzyskanie chronionej nazwy pochodzenia, zapewniającej renomę sera „Langres”.

## 5.2. Specyfika produktu:

„Langres” jest miękkim serem maziowym w kolorze od jasnożółtego do brązowego po zakończeniu dojrzewania. Jego najbardziej charakterystyczną cechą jest wgłębienie w górnej części, zwane *fontaine* albo *cuvette*.

Dostępny jest w trzech różnych rozmiarach: jego masa wynosi 150–250 g w przypadku małego formatu, 280–350 g w przypadku średniego i 800–1 300 g w przypadku dużego.

W procesie produkcji wyróżnia się dwa główne etapy: etap powolnego dojrzewania mleka, w wyniku którego powstaje skrzep o mlecznych właściwościach, oraz etap dojrzewania sera poprzez mycie w słonej wodzie.

## 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 określono zgodnie z tradycyjnym obszarem produkcji sera „Langres” oraz hodowli bydła ras od dawna występujących w tym regionie (w szczególności rasy *Simmental*). Gospodarstwa mleczarskie mają obowiązek produkcji mleka pochodzącego w większości od krów tych ras. Obszar ten jest położony w strefach granicznych, których środowisko naturalne posiada cechy analogiczne do cech środowiska występującego na obszarze pochodzenia produktu.

Dzięki występującym tam glebom możliwe było rozpoczęcie produkcji polegającej na uprawie mieszanej i hodowli, a konkretniej hodowli w Bassigny, którego warunki sprzyjają produkcji zielonki. Dzięki temu, że żywienie krów w dużej mierze składa się z zielonki pochodzącej z użytków zielonych obszaru produkcji, właściwości mleka produkowanego na tym obszarze odzwierciedlają cechy środowiska naturalnego.



Praktyki związane z hodowlą bydła mlecznego są dostosowane do ograniczeń środowiska naturalnego występującego na omawianym obszarze geograficznym. Całoroczne składowanie znacznej ilości paszy na terenie gospodarstwa jest dawną praktyką, w znacznym stopniu rozpowszechnioną w przedmiotowym regionie. Umożliwia ona stosowanie pasz na bazie zielonki, której dostarczenie w ramach wypasu możliwe jest tylko częściowo z uwagi na susze panujące na płaskowyżu Langres w okresie letnim oraz na hydromorficzny charakter gleby występującej na obszarze Bassigny.

Szczególne warunki produkcji, takie jak długotrwałe dojrzewanie mleka oraz czynności wykonywane podczas dojrzewania sera, odzwierciedlają umiejętności mieszkańców obszaru wykorzystywane od czasów historycznych.

Podobnie, ograniczenie liczby obróceń podczas odsączania jest praktyką stosowaną co najmniej od XIX wieku. Dzięki niej na powierzchni górnej części sera tworzy się charakterystyczne wgłębienie. Uzyskanie tej kluczowej cechy jest możliwe dzięki metodom produkcji stosowanym obecnie przez producentów „Langres”.

Dzięki stosowanym obecnie metodom produkcji, mającym swoje źródło w dawnych praktykach, ser „Langres” zyskuje charakterystyczne właściwości stanowiące o jego niepowtarzalnym charakterze: miękką masę, mazistą skórkę, wyrazisty, specyficzny zapach oraz możliwość produkcji w jednym z trzech rozmiarów.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCLangres-avec-modification.doc>

---