

**Publikacja wniosku 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**

(2013/C 179/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>**

**WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9**

**„SELLES-SUR-CHER”**

**NR WE: FR-PDO-0117-0976-26.01.2012**

**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 (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
- 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)**

**3.1. Rozdział 2: Opis produktu**

- W następstwie zmiany przepisów dotyczących dodatków pojęcie „popiół roślinny” zastąpiono pojęciem „węgiel roślinny”.
- Zmiana wielkości sera: uściślono informacje dotyczące kształtu sera (około 10 cm na 9 cm), co jest bardziej zgodne z wielkością formy.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

Uzupełniono opis sera. Ser ma barwę, w której przeważa kolor popielatoszary, mniej więcej jednolity. W przekroju ser ma barwę kości słoniowej, jest matowy, gładki i jednolity ze spójną, cienką i regularną skórką. Świeże zapachy kozie zmieniają się w trakcie dojrzewania w nuty grzybowe i kozie. Konsystencja jest świeża i rozplwająca się w ustach. Smak charakteryzuje się równowagą między nutą słoną, kwaśną i gorzką. Usunięto pojęcie „miękki”, ponieważ nie stosuje się go w odniesieniu produkcji serów kozich (chodzi o produkcję będącą wynikiem fermentacji mlekowej). Usunięto również pojęcia „mniej lub bardziej niebieska pleśń na powierzchni” charakteryzujące dojrzałe sery produkowane w gospodarstwach, których dojrzewanie trwało dłużej niż przez minimalny okres dojrzewania i które stanowią obecnie jedynie bardzo marginalną część produkcji

Uściślono masę całkowitą suchej masy: 55 gramów na ser.

### 3.2. Rozdział 4: Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z obszaru geograficznego

— Identyfikowalność: w celu zwiększenia gwarancji pochodzenia wszystkie podmioty muszą zgłaszać wyprodukowane ilości i posiadać system identyfikowalności pozwalający na śledzenie produktu od etapu produkcji do etapu wprowadzenia do obrotu.

### 3.3. Rozdział 5: Metoda produkcji

W celu powiązania produktu z obszarem zmieniono kilka punktów specyfikacji:

#### 5.1: produkcja mleka

- hodowla kozłat płci żeńskiej przeznaczonych do odnowienia stada odbywa się w 80 % na obszarze geograficznym w celu ograniczenia zagrożeń dla zdrowia i preferowania cech genetycznych dostosowanych do środowiska;
- kozy pochodzą z rasy Alpine, Saanen lub ze skrzyżowania tych dwóch ras, ponieważ są one od dawna przystosowane do warunków regionu;
- niezależnienie stada od pór roku pozwala wydłużyć okres produkcji bez pogarszania jakości produktu;
- powierzchnia przypadająca na jedną kozę w kozłarni wynosi co najmniej 1,5 m<sup>2</sup>;
- co najmniej 75 % paszy pochodzi z wyznaczonego obszaru, czyli co najmniej średnio 825 kg masy suchej rocznie;
- dawka pokarmowa zawiera co najmniej 550 kg masy suchej pasz objętościowych: w celu zapewnienia tej dawki określono minimalną powierzchnię paszową wynoszącą 1 000 m<sup>2</sup> na kozę;
- w celu kontrolowania dopuszczanej do użycia paszy dodano wykaz dozwolonych pasz pochodzących z obszaru geograficznego;
- stosowanie paszy owijanej ograniczono do 350 kg masy suchej rocznie na jedną kozę, a poziom masy suchej w paszy owijanej musi przekraczać 50 %;
- stosowanie kisonki z trawy i z kukurydzy jest dozwolone do dnia 31 grudnia 2014 r.;
- dodano dokładniejsze informacje dotyczące uzupełniającej dawki pokarmowej;
- GMO są zabronione.

#### 5.2: przetwarzanie

- dopuszcza się dojrzewanie mleka przed zaprawieniem podpuszczką: praktyka ta pozwala poprawić zdolność mleka do przetwarzania na ser, a tym samym wyrazić jego potencjał aromatyczny;
- czas powstawania skrzepu wynosi od 18 do 48 godzin w temperaturze poniżej 25 °C w celu zagwarantowania mleknych właściwości skrzepu;
- dozwolone jest krojenie;
- odcędzanie serwatki przeprowadza się ręcznie lub przez odpompowywanie (wstępne odsączenie na płótnie jest zabronione);
- uściślono warunki ponownego wykorzystywania skrzepu mrożonego;

- dopuszczonymi składnikami są: podpuszczka, węgiel roślinny, kultury starterowe, chlorek wapnia i sól;
- wyjęcie z formy następuje 18 do 48 godzin po umieszczeniu w formie;
- określenie wielkości formy uściśla wymiary i kąty (formy nie zmieniono);
- czas między zaprawieniem podpuszczką a wyjęciem sera z formy wynosi od 44 do 72 godzin;
- możliwe jest stosowanie informacji o produkcji sera w gospodarstwie, jeżeli od pierwszego udoju mleka wykorzystywanego w produkcji minęło mniej niż 24 godziny i nie dodano skrzepu mrożonego;
- przewóz serów przez podmiot prowadzący dojrzewalnię musi odbywać się w temperaturze dodatniej poniżej 10 °C;

#### 3.4. Rozdział 6: Dowody uzasadniające związek z obszarem geograficznym

Zmieniono sposób zredagowania części dotyczącej związku z obszarem geograficznym w celu podzielenia tekstu na trzy części.

##### Rozdział 6.1: specyfika obszaru geograficznego

Rozdział ten uzupełniono w celu wykazania lub wzmocnienia następujących elementów:

- rozwój wydajnej produkcji serów kozich w środowisku ubogim pod względem agronomicznym;
- różnorodność obszaru umożliwiającą produkcję zróżnicowanej paszy;
- historyczne podstawy technologii opartej na fermentacji mlekowej;
- rola dojrzewalni w normalizacji kształtu sera.

##### Rozdział 6.2: specyfika produktu

Wymieniono w nim główne właściwości „Selles-sur-Cher”.

##### Rozdział 6.3: zależność między obszarem i specyfiką produktu

W rozdziale tym wykazano związki między czynnikami naturalnymi obszaru i oryginalnością sera.

#### 3.5. Rozdział 7: Odniesienia do struktury kontroli

Rozdział ten zaktualizowano, uwzględniając reformę INAO. W ramach tej reformy grupa wybrała jednostkę certyfikującą, Qualisud.

#### 3.6. Rozdział 8: Etykietowanie

Umieszczanie na etykiecie symbolu ChNP Unii Europejskiej jest obowiązkowe.

#### 3.7. Rozdział 9: Wymogi krajowe

W rozdziale tym przedstawiono tabelę zawierającą główne elementy określające plan kontroli.

JEDNOLITY DOKUMENT

### ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych<sup>(3)</sup>

„SELLES-SUR-CHER”

NR WE: FR-PDO-0117-0976-26.01.2012

ChOG ( ) ChNP ( X )

#### 1. Nazwa

„Selles-sur-Cher”

<sup>(3)</sup> Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

## 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

Ser ma kształt płaskiego krążka o pochyłych brzegach, przypominającego lekko ścięty stożek, o średnicy około 9 cm i grubości około 3 cm. Ser, o mlecznych właściwościach, obsypany popiołem z węgla roślinnego.

Skórka ma mniej więcej jednolitą popielatoszarą barwę. W przekroju ser ma barwę kości słoniowej, jest matowy, gładki i jednolity ze spójną, cienką i regularną skórką. Na początku charakteryzuje się świeżymi zapachami kozimi, które zmieniają się pod koniec dojrzewania w nuty „grzybowe” i „kozio”. Konsystencja jest świeża, rozplwająca się w ustach i nieco gęstawa. W ustach charakteryzuje się równowagą między smakiem słonym, kwaśnym i gorzkim.

Ser zawiera co najmniej 45 gram tłuszczu na 100 gram sera po pełnym wysuszeniu. Masa całkowita suchej masy nie może być mniejsza niż 55 gramów.

Okres dojrzewania wynosi co najmniej 10 dni od zaprawienia podpuszczką.

### 3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

„Selles-sur-Cher” produkuje się wyłącznie z surowego, pełnego mleka kóz rasy Alpine, Saanen lub pochodzących ze skrzyżowania tych dwóch ras. Kozłeta płci żeńskiej przeznaczone do odnowienia stada pochodzą w co najmniej 80 % z obszaru geograficznego.

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

W celu zapewnienia ścisłego związku między obszarem i produktem całkowita dawka pokarmowa kóz mlecznych zawiera średnio w ujęciu rocznym co najmniej 75 % paszy pochodzącej z obszaru geograficznego, czyli co najmniej 825 kg masy suchej.

Całkowita roczna dawka pokarmowa kozy mlecznej zawiera co najmniej 550 kg masy suchej pasz objętościowych. Dozwolone pasze przedstawiono w pozytywnym wykazie.

Powierzchnia paszowa odpowiada powierzchni co najmniej równej 1 000 m<sup>2</sup> na kozę mleczną. Powierzchnia ta należy do gospodarstwa lub obejmuje odpowiadającą jej powierzchnie w przypadku pasz nabytych.

Zezwala się na stosowanie paszy owijanej, pod warunkiem że nie przekracza ona 350 kg masy suchej rocznie na jedną kozę mleczną. Poziomą masę suchej w paszy owijanej musi przekraczać 50 %.

Uzupełniająca dawka pokarmowa, składająca się z pasz treściwych (bogatych w azot lub wysokoenergetycznych) lub z sushu paszowego uzyskanego metodą sztucznego suszenia, stanowi najwyżej 550 kg masy suchej podawanej kozie mlecznej w ciągu roku. Produkuje się ją w ilości co najmniej 275 kg na obszarze geograficznym określonym w pkt 4. Dozwolone pasze tworzące uzupełniającą dawkę pokarmową przedstawiono w pozytywnym wykazie.

System żywienia oparty na koncentracji słomy i stosowanie kiszonki z trawy i z kukurydzy są zabronione.

Stosowanie kiszonki z trawy i z kukurydzy jest dozwolone do dnia 31 grudnia 2014 r.

Zakazuje się prowadzenia upraw transgenicznych na całym obszarze gospodarstwa produkującego mleko przeznaczone do przetworzenia w produkt objęty chronioną nazwą pochodzenia „Selles-sur-Cher”. W żywieniu zwierząt można stosować jedynie rośliny i mieszanki paszowe uzupełniające pochodzące z produktów nietransgenicznych.

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

Produkcja mleka, jego przetwarzanie i dojrzewanie serów muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

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

Brak

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Każdy ser „Selles-sur-Cher” wprowadzany do obrotu musi być obowiązkowo opatrzony etykietami. Na etykietach serów musi znajdować się nazwa pochodzenia „Selles-sur-Cher” pisana czcionką w rozmiarze równym co najmniej dwóm trzecim rozmiaru największej czcionki użytej na etykietach. Na etykietach znajduje się również logo ChNP Unii Europejskiej.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny składa się z następujących kantonów:

Cher (18): Graçay, Lury-sur-Arnon, Vierzon II (gminy Massay, Méry-sur-Cher, Saint-Hilaire-de-Court, Thénieux, Vignoux-sur-Barangeon).

Indre (36): Valançay, Issoudin Nord, Saint-Christophe-en-Bazelle, Vatan.

Loir-et-Cher (41): Contres, Montrichard, Saint-Aignan, Mennetou-sur-Cher, Romorantin-Lanthenay Nord, Romorantin-Lanthenay Sud, Selles-sur-Cher.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

*Czynniki naturalne*

Znajdujący się na zachód od zalesionego masywu Sologne i u zetknięcia Touraine, Berry i Sologne obszar geograficzny „Selles-sur-Cher” obejmuje rozległy płaskowyż podzielony na osi wschód-zachód doliną Cher.

Na południowym brzegu tej rzeki rozpościera się region Boischaut, a na północnym brzegu południowa część Gâtine tourangelle.

Płycizny Gâtine tourangelle stanowią rozległe złoża mułów rozwiniętych na podłożu zbudowanym z wapieni z Beauce. W znacznym stopniu otwarty krajobraz występuje naprzemiennie z rejonami pastwisk poprzecinanych zadrzewieniami (*bocage*), na których chów występuje na bardzo dużą skalę.

Dolina Cher charakteryzuje się żółtym tufitem z Turenii (tureńskim). Na jej zboczach lub w dolinach pobocznych działalność rolnicza jest w znacznym stopniu ukierunkowana na uprawę winorośli.

Boischaut leży na wapieniach z krzemieniami, na których widać również muły płaskowyżowe. Systemy rolnicze są w znacznym stopniu ukierunkowane na uprawę mieszanki i chów.

Na ubogich i trudnych obszarach leżących na granicy omawianych regionów chów kóz, wprowadzony bardzo dawno, stanowi obecnie jedną z niewielu możliwości wykorzystania tych gruntów, w niewielkim stopniu wykorzystywanych na uprawę winorośli i zbóż.

Rozwojowi gospodarki opartej na produktach pochodzących od kóz sprzyjał również fakt, że dolina Cher była zawsze bardzo ważną osią komunikacyjną na osi wschód-zachód zarówno w zakresie przepływów ludzi (przekazywanie zwyczajów i umiejętności w zakresie serowarstwa), jak i przepływów handlowych (oś handlowa Nantes-Lyon).

Obszar produkcji charakteryzuje się pośrednim klimatem oceanicznym, w którym wpływ kontynentalny staje się stopniowo coraz bardziej intensywny zgodnie z gradientem zachód-wschód. Średnie opady wahają się między 650 i 750 mm rocznie i rozkładają się na przestrzeni całego roku. Temperatury są łagodne ze stosunkowo dużymi różnicami między temperaturami zimowymi i letnimi (średnia temperatura w styczniu wynosi 4,8 °C, a w lipcu 18,9 °C). Łagodne zimy i rzadko suche lata umożliwiają uprawę wielu roślin zbożowych i roślin paszowych, niezbędnych w żywieniu kóz.

*Czynniki ludzkie*

Ser „Selles-sur-Cher” był początkowo produkowany na potrzeby własne, najczęściej przez kobiety, które przyjęły technologię opartą na fermentacji mlekowej i na elastycznych okresach technologicznych, które można było pogodzić z innymi obowiązkami gospodarskimi i rodzinnymi.

W celu przeprowadzenia dojrzewania ser umieszczano w piwnicy, pomieszczeniu sąsiadującym z gospodarstwem, znajdującym się często od strony północnej. Stosowanie popiołu, a następnie proszku z węgla drzewnego zmieszanego z solą, zapewniało jakość podczas dojrzewania.

Pod koniec XIX wieku osoby odbierające produkty z gospodarstw, zwane *coquetiers*, przyjeżdżały regularnie do gospodarstwa, aby odbierać jaja i drób, ale także sery. Niektóre wyspecjalizowały się w tej działalności, odbierając świeże sery w celu obsypania ich popiołem i przeprowadzenia ich dojrzewania przed wprowadzeniem ich do obrotu.

Głównym centrum odbioru i odprzedaży tych serów było miasto Selles-sur-Cher. W rezultacie sery nazwano nazwą miejsca ich dojrzewania.

Na początku XX wieku produkcja serów kozich stopniowo wzrastała w celu zapewnienia zaopatrzenia dla miast przemysłowych: Tours, Blois, Vierzon, Châteauroux, Paryż, Lyon itd. Ten wzrost produkcji produktów kozich łączył się z rozwojem techniki chowu (swobodna stabulacja, dojarka, wprowadzenie ras Alpine i Saanen w celu ulepszenia ras lokalnych) i środków profilaktycznych i weterynaryjnych (przeciw Pasożytniczych, antybiotyków). Spowodował on szybką specjalizację producentów produktów kozich, zarówno w sektorze mleczarskim, jak i w sektorze hodowlanym (sprzedawcy bezpośredni lub dostarczający do dojrzewalni), i powstawanie spółdzielni mleczarskich.

Ser objęty ChNP „Selles-sur-Cher” został następnie uznany za chronioną nazwę pochodzenia (*appellation d'origine contrôlée*) na mocy dekretu z dnia 21 kwietnia 1975 r.

## 5.2. Specyfika produktu

„Selles-sur-Cher” jest serem przygotowywanym z pełnego, surowego mleka koziego, lekko zaprawionego podpuszczką, na bazie skrzepu mlecznego.

Sery soli się na powierzchni i posypuje popiołem z węgla roślinnego. Okres dojrzewania wynosi co najmniej 10 dni od zaprawienia podpuszczką.

„Selles-sur-Cher” wyróżnia się:

charakterystycznym kształtem lekko ściętego stożka;

masą barwy kości słoniowej, matową, o gładkiej i jednolitej konsystencji;

mlecznymi właściwościami, które stopniowo słabną podczas dojrzewania;

powierzchniowym posypaniem popiołem nadającym skórce barwę, która wraz z dojrzewaniem zmienia się z popielatej w szaroniebieskawą. Skórka składa się głównie z *Geotrichum* i z drożdży.

## 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)

W różnych rejonach o słabym potencjale agronomicznym, koza okazała się bardzo szybko być „krową ubogiego”, umożliwiając wykorzystanie ubogich gleb.

Piaszczyste i piaszczysto-gliniaste tereny zachodniej Sologne i doliny Cher, jak również klimat tego regionu, zdecydowały o stosowaniu szczególnych systemów pasz, opartych na produkcji paszy suchej będącej podstawą dawki pokarmowej kóz. Konieczności produkowania paszy suchej towarzyszyło wykorzystywanie użytków zielonych, które cieszyły się słabym zainteresowaniem agronomicznym (przykład wilgotnych równin Fouzon), zakorzeniając tym samym dynamiczne wytwarzanie produktów kozich na obszarach niezbyt sprzyjających innym rodzajom produkcji. Jeszcze obecnie instalacje do wytwarzania produktów kozich znajdują się w tych rejonach, które nie przyciągają innej działalności rolniczej, takiej jak uprawa winorośli lub uprawa zbóż.

Wymogi w zakresie samowystarczalności paszowej wprowadzone w specyfikacji stanowią kontynuację tradycji żywienia stad opartą na uprawie użytków zielonych. Hodowcy, wybierając kozy przystosowane do środowiska i do warunków żywienia, zdolne dostarczać mleko dobrej jakości odpowiednie do produkcji sera, umożliwiają serowarowi osiągnięcie cech charakterystycznych żywności i flory bakteryjnej mleka. W związku z tym czynniki takie jak samowystarczalność żywieniowa, przestrzeganie minimalnej włóknistości w dawce pokarmowej (poziom celulozy), hodowla kozłat płci żeńskiej przeznaczonych do odnowienia stada (kontrola genetyczna) na obszarze geograficznym gwarantują utrzymanie tych umiejętności.

Normalizacja formy sera jest skutkiem powiązań z dojrzewalniami. Ser „Selles-sur-Cher” jest dość duży jak na ser mleczny. Rodzaj tradycyjnie stosowanej formy (forma z dnem), czas powstawania skrzepu (18 do 48 godzin w temperaturze poniżej 25 °C) i czas odsączania w formach powodują, że dojrzewanie rozpoczyna się od dość wilgotnego skrzepu.

O ile początkowo obsypanie popiołem ułatwiało przechowywanie serów w magazynie, a następnie w dojrzewalni, obecnie węgiel roślinny i sól tworzą wraz z florą bakteryjną na powierzchni skórki zespół cech, które zapewniają regulację podczas wymiany z dojrzewalnią, w której utrzymuje się dość wysoka i stała temperatura. Technika ta ma wpływ na konsystencję i na rozwijanie się zapachów.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji**

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCSelles-sur-Cher.pdf>

---

<sup>(4)</sup> Porównaj: przypis 3.