

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2014/C 28/11)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾****„CHAROLAIS”****NR WE: FR-PDO-0005-0838-15.11.2010****ChOG () ChNP (X)****1. Nazwa**

„Charolais”

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

Sery „Charolais” wytwarza się z mleka koziego surowego pełnego, delikatnie zaprawionego podpuszczką.

Ser otrzymany ze skrzepu mlecznego typu „mlekowego” ma kształt walca o wysokości większej niż średnica, lekko wypukłego; masa ma barwę kremową, jest gęsta i gładka. Powierzchnia sera pokryta jest głównie przerostem pleśni (*Geotrichum*). Podczas dojrzewania mogą pojawiać się niebieskie plamki, przeważnie pędzłaka (*Penicillium*).

Masa sera pod koniec minimalnego okresu dojrzewania (tj. co najmniej 16 dni po zaprawieniu mleka podpuszczką) mieści się w przedziale od 250 g do 310 g przy następujących wymiarach:

— średnica w połowie wysokości walca: 60–70 mm,

— wysokość walca: 70–85 mm.

„Charolais” zawiera co najmniej 45 g suchej masy w 100 g sera.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

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

Nie dotyczy.

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

Żywienie kóz jest oparte na systemie pastwiskowym, w którym 100 % paszy pochodzi wyłącznie z określonego obszaru geograficznego.

Paszę stanowi trawa (z pastwiska lub zadawana do koryta) lub siano. Zakazana jest pasza pochodząca z jednogatunkowych użytków zielonych i upraw jednorocznych.

Powierzchnia pastwisk w gospodarstwie przeznaczona dla stad kóz składa się w co najmniej 60 % z trwałych lub przemiennych (ponad czteroletnich) użytków zielonych.

Okres wypasu lub zadawania paszy zielonej wynosi co najmniej 150 dni w roku, kolejnych lub nie, i obejmuje okres przejściowy.

Okres wypasu:

przez co najmniej 120 dni wypasu świeża trawa stanowi co najmniej jedną trzecią dziennej racji na kozę, przy czym waga partii siana nie przekracza 1,2 kg.

Okres zadawania paszy zielonej:

przez co najmniej 120 dni zadawania paszy zielonej świeża trawa zadawana z koryta stanowi co najmniej dwie trzecie dziennej racji zielonki na kozę, przy czym waga partii siana nie przekracza 1 kg. Trawa musi zostać skarmiona w ciągu 24 godzin. Wszelkie resztki paszy pozostałe po 24 godzinach są usuwane z koryta.

Uzupełniające mieszanki paszowe składają się z surowców uzupełniających pasze, określonych zgodnie z wykazem pozytywnym. Serwatka pochodząca z produkcji w gospodarstwie może być podawana kozom ale nie jest wliczana do obliczenia racji. Roczna ilość uzupełniających mieszanek paszowych nie może przekroczyć jednej trzeciej ilości paszy spożywanej rocznie przez kozę (w tym lucerny) określonej w kilogramach suchej masy i jako 600 g na litr mleka wyprodukowanego przez kozę w ciągu roku.

W żywieniu kóz dozwolone są jedynie rośliny, produkty uboczne i uzupełniające mieszanki paszowe pochodzące z produktów innych niż transgeniczne. Zabroniona jest uprawa roślin transgenicznych na wszystkich gruntach gospodarstwa produkującego mleko przeznaczone do przetworzenia w produkt o chronionej nazwie pochodzenia „Charolais”. Ten zakaz uprawy dotyczy wszelkich gatunków roślin, które mogą zostać podane zwierzętom w gospodarstwie jako pasza i wszystkich upraw gatunków, które mogą je zanieczyścić.

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

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

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

Nie dotyczy.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Niezależnie od informacji wymaganych na podstawie innych przepisów prawa, mających zastosowanie do wszystkich serów, każdy wprowadzany do obrotu ser „Charolais” posiada etykietę. Etykieta ta zawiera część zindywidualizowaną, zawierającą dane podmiotu oraz część wspólną dla wszystkich podmiotów, na której widnieje:

- nazwa „Charolais” naniesiona za pomocą znaków o rozmiarze równym co najmniej dwóm trzecim największych znaków znajdujących się na etykiecie,
- unijny symbol „ChNP”,
- na etykiecie może dodatkowo być naniesione wyrażenie „Appellation d’origine protégée” („chroniona nazwa pochodzenia”).

W przypadku sprzedaży bezpośredniej prowadzonej przez producenta lub inną osobę, za którą jest on bezpośrednio odpowiedzialny, w gospodarstwie lub na targu, etykietowanie indywidualne nie jest jednak obowiązkowe, informacje te muszą być zawarte jedynie na szyldzie.

Wzory etykiety i szyldu są określane przez grupę, która zajmuje się ich dystrybucją.

Nazwa „Charolais” wraz z informacją „Appellation d’origine protégée” lub „AOP” muszą obowiązkowo widnieć na fakturach i dokumentacji handlowej od momentu zarejestrowania produktu w Unii Europejskiej.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Produkcja mleka, wytwarzanie i dojrzewanie serów odbywa się na obszarze geograficznym, który obejmuje terytorium następujących gmin:

departament Allier (03):

gminy lub części gmin w następujących kantonach:

- Le Donjon: Avrilly, Chassenard, Le Bouchaud, Le Donjon, Lenax, Loddes, Luneau, Montaguët-en-Forez, Neuilly-en-Donjon, Le Pin, Saint-Didier-en-Donjon, Saint-Léger-sur-Vouzance,
- Dompierre-sur-Besbre: Coulanges, Molinet, Monétay-sur-Loire,
- Jaligny-sur-Besbre: Liernolles;

departament Loire (42):

kantony Belmont-de-la-Loire, Charlieu;

gminy lub części gmin w następujących kantonach:

- La Pacaudière: Changy, La Pacaudière, Sail-les-Bains, Urbise, Vivans,
- Perreux: Coutouvre, Montagny, Perreux;

departament Rhône (69):

kanton Monsols;

gminy lub części gmin w następujących kantonach:

- Beaujeu: Les Ardillats, Avenas, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Vernay,
- Lamure-sur-Azergues: Chenelette, Claveisolles, Poule-les-Echarmeaux, Saint-Nizier-d’Azergues;

departament Saône-et-Loire (71):

kantony Charolles, Chauffailles, Digoin, Gueugnon, Issy-l’Evêque, La Clayette, La Guiche, Le Creusot-Est, Marcigny, Matour, Montcenis, Montchanin, Palinges, Paray-le-Monial, Saint-Bonnet-de-Joux, Semur-en-Brionnais, Toulon-sur-Arroux;

gminy lub części gmin w następujących kantonach:

- Bourbon-Lancy: Bourbon-Lancy, Chalmoux, Gilly-sur-Loire, Maltat, Mont, Perrigny-sur-Loire, Saint-Aubin-sur-Loire,
- Buxy: Bissy-sur-Fley, Cersot, Chenôves, Culles-les-Roches, Fley, Germagny, Marcilly-lès-Buxy, Saint-Boil, Saint-Martin-d’Auxy, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Privé, Saint-Vallerin, Saules, Savianges, Villeneuve-en-Montagne,
- Cluny: Bergesserin, Buffières, Chériset, Curtil-sous-Buffières, Donzy-le-National, Saint-André-le-Désert, Sainte-Cécile, Saint-Vincent-des-Prés,
- Couches: Essertenne, Saint-Pierre-de-Varennes,
- Mesvres: La Boulaye, La Chapelle-sous-Uchon, Charbonnat, Dettey, Saint-Eugène, Saint-Nizier-sur-Arroux, La Tagnière, Uchon,

- Montceau-les-Mines: Montceau-les-Mines, Saint-Vallier,
- Mont-Saint-Vincent: Genouilly, Gourdon, Marigny, Mary, Mont-Saint-Vincent, Le Puley, Saint-Micaud, Saint-Romain-sous-Gourdon,
- Saint-Gengoux-Le-National: Saily,
- Saint-Léger-sous-Beuvray: Etang-sur-Arroux, Saint-Didier-sur-Arroux, Thil-sur-Arroux,
- Tramayes: Clermain, Germolles-sur-Grosnes, Saint-Léger-sous-la-Bussière, Saint-Pierre-le-Vieux, Tramayes.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Położony wokół miasta Charolles obszar geograficzny produkcji sera „Charolais” jest regionem pagórkowatym łączącym góry Owernii na południu z masywem Morvan na północy. Ukształtowanie terenu jest pagórkowate, a wysokość waha się od 200 m do 900 m.

W regionie tym występuje klimat oceaniczny chłodny. Charakteryzuje się on poziomem opadów od 750 mm do 950 mm rocznie równomiernie rozłożonych w ciągu roku oraz umiarkowaną amplitudą temperatur. Na rozkład temperatur ma wpływ rzeźba terenu – najwyżej położone partie podlegają wpływowi typu górskiego (niskie temperatury w okresie zimy).

Podglebie składa się z granitów i skał kwaśnych. Spiętrzenia skał osadowych, częściowo wapniowych, ale najczęściej gliniastych lub piaskowych, występują miejscowo na wschodnim i zachodnim brzegu masywu Charolles. Na wszystkich tych skałach, w których przeważa krzem (granity, glina, piasek) rozwinęły się gleby kwaśne, często wyługowane i głębokie.

Krajobraz jest głównie polno-leśny. Specyfika tego obszaru polega na tym, że powierzchnie użytków zielonych nie ustąpiły wielkim uprawom, w związku z czym niemal 90 % powierzchni terenów rolnych wykorzystywanych na określonym obszarze to pastwiska, przy czym w skali ogólnokrajowej wskaźnik ten wynosi mniej niż 50 %. Łąki charakteryzują się bogactwem flory i licznymi gatunkami kwasolubnymi; część wschodnia obszaru jest ponadto objęta programem Natura 2000 (teren mający znaczenie dla Wspólnoty „Bocage, forêts et milieux humides du bassin de la Grosne et du Clunysois”). Na przemiennej użytkach zielonych różnorodności flory sprzyja również zakaz upraw jednogatunkowych oraz wymóg, by pastwiska były co najmniej czteroletnie, co umożliwia kolonizację zróżnicowanych gatunków odpornych na wydeptywanie, gatunków murawowych i łąkowych.

Pod koniec XIX w. liczba hodowanych kóz w Saône-et-Loire była bardzo duża (40 tys. kóz w 1892 r.) a produkcja serów kozich dobrze rozwinięta. Ser stanowił „artykuł spożywczy bardzo ceniony przez wszystkich mieszkańców regionu Charolle” (*La fortune agricole du Charolais (Bogactwo rolnicze rejonu Charolle)*, Raymond Boivin, 1924).

Z historycznego punktu widzenia produkcja sera „Charolais” jest silnie związana z hodowlą bydła jako działalność dodatkowa. Jakość sera była wówczas czynnikiem pozwalającym docenić pracę kobiet zajmujących się produkcją serów. Wykorzystywana technologia przetwórstwa była najlepiej dostosowana, by wykorzystać wartości mleka i umożliwiła osiągnięcie najwyższej wydajności. Warsztat serowarski znajdował się w pobliżu domu, między innymi po to, by dodawać kolejne porcje skrzepu (uzupełnianie) niezbędne w produkcji sera dużych rozmiarów.

Ser ten jest ceniony ze względu na swoją wielkość, konsystencję i łatwość przechowywania. W latach pięćdziesiątych XX w. na przykład sery te były bardzo cenione przez robotników zagłębia górniczego określonego obszaru, którzy wykonywali sezonowe prace rolnicze. Kupowali oni ser świeży i przechowywali go w spiżarniach lub specjalnych klatkach na ser, tzw. *tsézires* lub *chazères*, których w dalszym ciągu używają miłośnicy „Charolais”.

W latach sześćdziesiątych XX w. produkcja serów z czystego mleka koziego rozkwita dzięki powstaniu wyspecjalizowanych hodowli kóz, odrębnych od stad krów mamek czy bydła mlecznego.

Wprowadzenie sera „Charolais” na rynek rozwija się dzięki „dojrzałniom” lub „hurtownikom”, którzy skupują sery od gospodarstw i odsprzedają je sklepom nabiałowym, mięsny i spożywczy w sąsiednich miastach – Lyonie i Roanne. Wreszcie w latach siedemdziesiątych XX w. ser „Charolais”, którego renoma przez długi czas ograniczona była do Burgundii i północnej części regionu Rhône-Alpes, zyskuje popularność dzięki wprowadzeniu na rynek w stolicy. Ser ten z produktu wiejskiego staje się produktem oferowanym do sprzedaży w miastach.

Dzisiaj techniki produkcji są podobne do technik stosowanych w przeszłości. Enzymy stosowane w produkcji „Charolais” cechują się tym, że pochodzą na ogół z poprzednich produkcji tego sera. Ponadto mleko przeznaczone do produkcji sera jest surowe i pełne, niepoddawane obróbce fizycznej. Formowanie skrzepu serowego jest wykonywane przez nalewanie za pomocą warząchw do wysokich naczyń do odsączania sera o dużej średnicy, typowych dla rejonu Charolle. Czynności solenia wszystkich powierzchni sera i obracania kręgów wykonywane są ręcznie. Dojrzewanie odbywa się w miejscu chłodnym i wilgotnym, co sprzyja rozwojowi przerostów pleśni (*Geotrichum*) i czasem też pędzłaka (*Penicillium*).

5.2. Specyfika produktu

Ser „Charolais” charakteryzuje się złożonością aromatów, gęstą masą o barwie kremowej i miękką konsystencją, delikatną i gładką. Ma wyraźny smak, z nutami roślinnymi (trawy, siana, świeżej słomy, grzybów itd.), suszonych owoców (orzech laskowy) i masła, które stają się wyraźniejsze podczas co najmniej 16-dniowego okresu produkcji i dojrzewania sera „Charolais”.

Podczas dojrzewania, które odbywa się w miejscu chłodnym i wilgotnym, na skórce, która w pierwszym etapie ma barwę beżową/kości słoniowej, co jest wynikiem przede wszystkim przerostu pleśni (*Geotrichum*), mogą pojawiać się niebieskie plamki, wynikające głównie z rozwoju pędzłaka (*Penicillium*). Ser ma duże wymiary, jak na ser kozi i kształt wysokiego walca, lekko wypukłego, przypominającego beczułkę.

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)

Ze względu na chłodny klimat oceaniczny, w którym nie występują letnie okresy suszy, łagodną rzeźbę terenu, głębokie gleby ukształtowane na podłożach kwarcowych określony obszar sprzyja rozwojowi pastwisk bogatych w różnorodną florę dobrej jakości. Regularne opady w połączeniu z żyznymi glebami sprzyjają jednorodnemu wzrostowi traw na łąkach od wiosny do jesieni. Zbiór siana (w niektórych częściach obszaru również z dwóch pokosów) stanowi obfite źródło paszy. Pejzaż rejonu Charolle to sieć działek o charakterze leśno-polnym i użytków zielonych w większości trwałych.

Użytki te stanowią zdecydowaną większość powierzchni, z których pochodzi pasza zadawana kozom w stanie świeżym lub po wysuszeniu. Ze względu na te cechy określony obszar jest regionem hodowlanym, w którym hodowla kóz uzupełnia pastwiskowy wypas stad bydła. Ser „Charolais” jest też produktem związanym z historią rolnictwa lokalnego, w którym gospodarstwa rolne powstawały na zasadzie opozycji między dużymi majątkami zajmującymi się hodowlą bydła (należącymi głównie do wiodących przemysłowców regionu) a licznymi małymi gospodarstwami, które musiały optymalnie wykorzystać swoją niewielką powierzchnię i wyspecjalizowały się w hodowli kóz.

Tradycyjne i rzemieślnicze techniki produkcji przetrwały dzięki wieloletniemu doświadczeniu wytwórców, potrafiących w optymalny sposób wykorzystać warunki naturalne jak i wartości surowca. W tym procesie bakterie używane do zaszczepienia mleka pochodzą na ogół z serwatki pozyskanej z poprzedniej koagulacji. Liczna mikroflora, która rozwija się naturalnie na powierzchni serów, rozkłada się w sposób równomierny dzięki różnorodnym czynnościom wykonywanym ręcznie w okresie dojrzewania sera. Czynności te przyczyniają się również do nadania typowego kształtu serowi „Charolais”, tj. kształtu beczułki.

Dzięki dużym rozmiarom ser „Charolais” może być przechowywany przez długi czas zachowując jakość. Długi jak na ser kozi okres dojrzewania pozwala na rozwój lekko żłobionej skórki, która chroni ser dużych rozmiarów przed wyschnięciem i nadaje mu delikatną i miękką konsystencję o wysokich walorach smakowych. Podczas dojrzewania, które odbywa się w miejscu chłodnym i wilgotnym, na skórce, która w pierwszym etapie ma barwę beżową/kości słoniowej, co jest wynikiem przede wszystkim przerostu pleśni (*Geotrichum*), pojawiają się niebieskie plamki, wynikające głównie z rozwoju pędzłaka (*Penicillium*).

Pożywienie kóz na bazie trawy i pokarmów pochodzących z pastwisk, charakteryzujących się dużą różnorodnością gatunków roślinnych na określonym obszarze, przyczynia się do bogactwa aromatów i nadaje masie sera „Charolais” typową barwę.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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