

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

(2015/C 145/09)

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

WNIOSK O ZATWIERDZENIE ZMIANY INNEJ NIŻ NIEZNACZNA W SPECYFIKACJI CHRONIONEJ NAZWY POCHODZENIA LUB CHRONIONEGO OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO

**WNIOSK O ZATWIERDZENIE ZMIANY ZGODNIE Z ART. 53 UST. 2 AKAPIT PIERWSZY
ROZPORZĄDZENIA (UE) NR 1151/2012****„ROCAMADOUR”****Nr UE: FR-PDO-0305-01275 – 12.11.2014****ChNP (X) ChOG ()****1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Syndicat des Producteurs de Fromages Rocamadour,
Maison de l'Agriculture du Lot
430, avenue Jean Jaurès B.P. 199
46004 Cahors Cedex
FRANCE

Tel. +33 565232221,
Faks +33 565232219,
Adres elektroniczny: contact@aoc-rocamadour.com

Grupa składająca wniosek składa się z podmiotów wytwarzających ser „Rocamadour” (producenci, przetwórcy, dojrzewalnicy), mających uzasadniony interes w złożeniu wniosku.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Inne: opisanie związku, kontrola

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej(-ego) ChNP/ChOG, której nie można uznać za nieznaczną w rozumieniu art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej(-ego) ChNP/ChOG, dla której(-ego) nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) i której nie można uznać za nieznaczną w rozumieniu art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Opis produktu

W celu lepszej charakterystyki produktu dodano opis organoleptyczny sera „Rocamadour”. Ponadto w celu uspołnienia rozdziału „Opis produktu” w specyfikacji z opisem w jednolitym dokumencie dodano przymiotnik „prążkowana” odnoszący się do skórki sera.

Dowód pochodzenia

W świetle zmian w przepisach prawa krajowego nagłówek „Elementy świadczące o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego” zostaje ujednoczony i zawiera obecnie między innymi wymogi dotyczące sprawozdawczości i prowadzenia rejestrów zapewniających identyfikowalność produktu i monitorowanie warunków produkcji.

W szczególności przewidziano wydawanie podmiotom gospodarczym upoważnień, w których uznaje się ich zdolność do spełnienia wymogów określonych w specyfikacji oznaczenia, z którego stosowania chcą skorzystać. W części tej dodano ponadto szereg przepisów dotyczących rejestrów i deklaracji umożliwiających identyfikowalność oraz kontrolę zgodności produktu z wymogami specyfikacji.

Sprecyzowano również, że kontrole produktów prowadzi się na zasadzie losowej na koniec okresu dojrzewania.

Metoda produkcji

W celu wyjaśnienia niektórych zasad dotyczących metody produkcji sprecyzowano następujące kwestie:

- określono, że termin „koza” oznacza każdą kozę, która co najmniej raz się okociła. To doprecyzowanie ułatwia kontrolę.
- W celu dokładniejszego monitorowania warunków żywienia kóz wskazano, że:
 - pastwiska obejmują wrzosowiska, lasy i zarośla,
 - pasza podawana kozom w formie suszu nie może przekraczać 20 % suchej masy ogółem.
- Sporządzono ponadto wykaz dopuszczalnych pasz i pasz treściwych. Usunięto również termin wygaśnięcia zakazu stosowania paszy sfermentowanej.
- Usunięto przepis dotyczący możliwości przyznania czasowych odstępstw w przypadku wyjątkowych okoliczności, gdyż nie był on już odpowiedni.
- Stosowanie produktów transgenicznych w żywieniu zwierząt jest zakazane, podobnie jak ich obecność w gospodarstwach, co ma na celu utrzymanie związku z miejscem wytwarzania z jednej strony a tradycyjnymi metodami żywienia z drugiej.
- Zasady rozprowadzania nawozów na działkach przeznaczonych pod uprawę paszy dla zwierząt zostały doprecyzowane, gdyż dostarczanie substancji organicznych może wpływać na roślinność uprawianą w celach paszowych i roślinność na pastwiskach. Uściślenie tego pozwala zatem utrzymać naturalną, zróżnicowaną roślinność i ochronić związek z obszarem geograficznym.

Co za tym idzie „jedynie dopuszczalne nawozy organiczne to kompost, obornik, gnojowica lub gnojówka (pochodzenia rolniczego) oraz odpady z zakładu serowarskiego, jak i nawozy organiczne pochodzenia nierolniczego, na przykład osady ściekowe (lub produkty uboczne), odpady zielone, które podlegają warunkom nawożenia opisanym poniżej: pochodzą z wyznaczonego obszaru geograficznego;

nawożeniu nawozem organicznym pochodzenia nierolniczego towarzyszy monitorowanie analityczne każdej partii (ciężarówka, cysterna, inne) w odniesieniu do obecności drobnoustrojów patogennych, metali ciężkich i śladowych elementów organicznych określonych w odpowiednich przepisach prawa.

Nawożenie nawozem nieorganicznym jest dozwolone na terenach należących do gospodarstwa, ale pod warunkiem niezwłocznego zakopania i postępowania zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w zakresie ograniczeń specjalnych (okres nawożenia, wielkość obszarów chronionych, ilości itd.).

- Uściślono, że dojenie odbywa się dwa razy dziennie w pomieszczeniu do dojenia wyposażonym w pomost do dojenia, na którym doi się wszystkie kozy, a prawidłowe funkcjonowanie urządzeń do dojenia jest sprawdzane przez zatwierdzonego technika.
- Warunki przechowywania odsączonego skrzepu są szczegółowo określone w celu zachowania jego jakości. Skrzep może być przechowywany przez maksymalnie 72 godziny w temperaturze poniżej 6 °C, u producenta na potrzeby późniejszego użycia lub przed zamrożeniem bądź przed dostawą do rzemieślnika. Skrzep dostarczony rzemieślnikowi musi być wykorzystany w ciągu 48 godzin od dostawy.
- Uściślono warunki mrożenia skrzepu, aby lepiej monitorować realizację tej czynności.

Można ją wykonywać – pod warunkiem przyznania odstępstwa sanitarnego przez właściwe służby – pod koniec odsączenia i przed soleniem w ciągu maksymalnie 72 godzin po zakończeniu odsączenia. Skrzep mrozi się w formie płytek o grubości maksymalnie 5 cm, które nie powinny być ze sobą sklejone w stanie zamrożonym, aby możliwa była cyrkulacja powietrza. Po upływie maksymalnie 12 godzin temperatura wewnątrz płytek skrzepu powinna osiągnąć -12 °C.

Jeżeli mrożenie lub przechowywanie zamrożonego skrzepu odbywa się w zamrażarkach domowych, muszą one znajdować się w serowni lub innym pomieszczeniu z bezpośrednim dostępem do serowni. W takim przypadku konieczna jest przynajmniej jedna zamrażarka do zamrażania i jedna do przechowywania. Zamrażarki te są przeznaczone wyłącznie do zamrażania i przechowywania skrzepu i nie powinny znajdować się w nich jakiegokolwiek innego środka spożywczego.

Maksymalny okres przechowywania zamrożonego skrzepu wynosi 10 miesięcy.

Zamrażanie ma miejsce u producenta, rzemieślnika lub w chłodni magazynowej. Jeżeli zamrażanie odbywa się w chłodni magazynowej, zapakowanie skrzepu musi nastąpić u producenta przed wysłaniem.

- W celu ułatwienia kontroli precyzuje się, że wartość 0,6–0,8 % masy użytego skrzepu dotycząca chlorku sodu odnosi się do dodanego chlorku sodu (a nie chlorku sodu ogółem).
- Precyzuje się, że dojrzewanie odbywa się w przeznaczonym do tego pomieszczeniu, tak by zachować specyficzną naturalną florę niezbędną do rozwoju cech organoleptycznych sera „Rocamadour”.

Etykietowanie

Usunięto odniesienie do kontrolowanej nazwy pochodzenia (appellation d'origine contrôlée). Dodano obowiązek umieszczania zapisu „appellation d'origine protégée” (chroniona nazwa pochodzenia) oraz symbolu „AOP” (ChNP) Unii Europejskiej.

Inne

Poprawiono część dotyczącą związku z obszarem geograficznym, aby lepiej wyrazić związek między cechami sera „Rocamadour”, obszarem geograficznym i umiejętnościami ludzi.

Jeśli chodzi o kontrolę ChNP „Rocamadour” określono, że odbywa się ona w ramach planu kontroli opracowanego przez jednostkę certyfikującą. Zaktualizowano dane adresowe struktur kontroli.

W świetle zmian w ustawodawstwie krajowym i przepisach wykonawczych w nagłówku „Wymogi krajowe” przedstawiono w formie tabeli najważniejsze elementy, które należy kontrolować, ich wartości referencyjne i metody oceny, jakie należy stosować.

JEDNOLITY DOKUMENT

„ROCAMADOUR”

Nr UE: FR-PDO-0305-01275 – 12.11.2014

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa

„Rocamadour”

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

„Rocamadour” jest małym serem z surowego koziego mleka pełnego, miękkim, o powolnym ścinaniu, o naturalnej, prążkowanej, lekko aksamitnej skórce – białej do kremowej lub ciemnożełwej.

Ma formę małego cienkiego krążka o masie około 35 gramów.

Zawiera co najmniej 45 gramów tłuszczu na 100 gramów sera po całkowitym wysuszeniu, a jego całkowita sucha masa nie może wynosić mniej niż 14 gramów na sztukę. Całkowity czas dojrzewania powinien wynosić co najmniej 6 dni, licząc od dnia wyjęcia z formy.

Masa serowa jest elastyczna i powinna się lekko odkształcać pod naciskiem ręki. Konsystencja sera „Rocamadour” jest kremowa, co oznacza, że masa serowa daje się łatwo rozetrzeć w ustach i dobrze przylega do podniebienia. Ser rozpływa się w ustach. Skórka i masa serowa są jednorodne i podobne do siebie w konsystencji.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Dzienna całkowita dawka żywieniowa zawiera co najmniej 80 % składników wyprodukowanych na wyznaczonym obszarze geograficznym, gdyż zasoby rolne na tym obszarze nie pozwalają pokryć w całości potrzeb żywieniowych zwierząt.

Pasza składa się z trawy, siana z trwałych lub krótkotrwałych użytków zielonych, słomy i jednorocznych roślin pastewnych, z wyjątkiem kapustowatych. Pasza podawana kozom w formie suszu nie może przekraczać 20 % suchej masy ogółem.

Zabrania się stosowania paszy sfermentowanej w żywieniu kóz.

Pasze treściwe zawarte w dziennej dawce żywieniowej kóz nie mogą przekraczać 30 % suchej masy ogółem. Dopuszczalne pasze treściwe są określone w wykazie pozytywnym.

W żywieniu zwierząt dozwolone są jedynie rośliny, produkty uzupełniające i mieszanki paszowe uzupełniające pochodzące z produktów nietransgenicznych.

Zakazuje się upraw transgenicznych na całej powierzchni uprawnej gospodarstwa produkującego mleko, które ma być przetworzone w procesie produkcyjnym sera o chronionej nazwie pochodzenia „Rocamadour”. Zakaz ten dotyczy wszystkich gatunków roślin, które mogłyby być podane jako pasza zwierzętom w gospodarstwie, jak również uprawy wszystkich gatunków, które mogłyby je zarazić.

Ser otrzymywany jest z mleka koziego pochodzącego wyłącznie ze stad rasy Alpine lub Saanen, bądź z krzyżówki tych dwóch ras.

Poza surowcem mlecznym, jedyne składniki lub substancje pomocnicze czy dodatki dozwolone w mleku i w czasie produkcji sera to: podpuszczka, obojętne kultury bakterii, drożdże, pleśń i sól.

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

Produkcja mleka, jego przetwarzanie w ser i dojrzewanie sera odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się chronione oznaczenie geograficzne

—

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się chronione oznaczenie geograficzne

Sery „Rocamadour” są opatrzone etykietą o minimalnej średnicy 4 cm z nazwą pochodzenia „Rocamadour” i zapisem „appellation d'origine protégée” (chroniona nazwa pochodzenia) oraz symbolem Unii Europejskiej „AOP” (ChNP).

Jednakże partie kilku serów prezentowanych w tym samym opakowaniu i pakowanych w zakładzie produkcyjnym mogą posiadać tylko jedną etykietę w przypadku, gdy są one przeznaczone do sprzedaży konsumentowi końcowemu w dziale samoobsługowym supermarketu.

Ponadto w przypadku sprzedaży bezpośredniej, zapewnionej przez producenta lub każdą osobę bezpośrednio mu podlegającą, w gospodarstwie lub na targach, każda jednostka sprzedażna serów powinna posiadać co najmniej jedną etykietę. Poza tym stoisko sprzedaży powinno posiadać tabliczkę wskazującą: nazwę producenta lub dojrzewalni, adres miejsca produkcji lub dojrzewania, nazwę oraz oznaczenie „appellation d'origine protégée” (chroniona nazwa pochodzenia).

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny rozciąga się w strefie zwanej „Causses” znajdującej się częściowo w departamencie Lot, ale obejmującej również część departamentów Aveyron, Corrèze, Dordogne i Tarn-et-Garonne.

W departamencie Aveyron są to gminy: Ambeyrac, Balaguier-d'Olt, La Capelle-Balaguier, Causse-et-Diège, Foissac, Martiel, Montsalès, Ols-et-Rinhodes, Sainte-Croix, Salvagnac-Cajarc, Saujac, Villeneuve.

W departamencie Corrèze są to gminy: Charrier-Ferrière, Chasteaux, Estivals, Nespouls, Turenne.

W departamencie Dordogne są to gminy: Archignac, Borrèze, La Cassagne, Cazoulès, Chavagnac, La Dornac, Jayac, Nadaillac, Orliaguet, Paulin, Peyrillac-et-Millac, Saint-Amand-de-Coly, Salignac-Eyvigues.

W departamencie Lot są to: kantony Cahors Nord-Ouest, Cahors Nord-Est, Cahors Sud, Cajarc, Catus, Gramat, Labastide-Murat, Lauzès, Limogne-en-Quercy, Livernon, Luzech, Martel, Saint-Germain-du-Bel-Air, Saint-Géry, Souillac oraz gminy Albiac, Anglars (tylko w odniesieniu do części gminy znajdującej się na zachód od linii utworzonej przez drogę departamentalną 940 i strumień Lascurades), Anglars-Nozac, Arques, Aujols, Autoire, Aynac, Bach, Bagat-en-Quercy, Bédouer, Belmontet, Belmont-Sainte-Foi, Le Boulvé, Le Bourg (tylko w odniesieniu do części gminy znajdującej się na zachód od linii utworzonej przez drogę krajową 140 i drogę departamentalną 940), Calès, Carennac, Cézac, Cieurac, Condat, Cremps, Dégagnac, Escamps, Fajoles, Fargues, Faycelles, Flaujac-Poujols, Floresas, Gindou, Gintrac, Gourdon, Grézels, Issendolus, Laburgade, Lacapelle-Cabanac, Lacapelle-Marival (tylko w odniesieniu do części gminy znajdującej się na zachód od linii utworzonej przez drogę departamentalną 940 i drogę departamentalną 218), Lalbenque, Lamothe-Fénelon, Lascasbanes, Lavercantière, Lhospitalet, Loubressac, Loupiac, Mauroux, Mayrinhac-Lentour, Nadaillac-de-Rouge, Payrac, Les Quatre-Routes, Reilhaguet, Pern, Prudhomme, Rampoux, Le Roc, Rouffilhac, Rudelle, Rueyres, Saignes, Saint-Cirq-Souillaguet, Saint-Clair, Saint-Jean-Lagimette, Saint-Jean-Lespinasse, Saint-Matré, Saint-Michel-Loubéjou, Saint-Médard-de-Presque, Saint-Pantaléon, Saint-Projet, Salviac, Saux, Sérignac, Strenquels, Thédillac, Thémines, Théminettes, Touzac, Vaylats, Le Vigan,

W departamencie Tarn-et-Garonne są to gminy: Caylus, Lacapelle-Livron, Loze, Saint-Projet.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

a) Czynniki naturalne:

Obszar nazwy pochodzenia obejmujący region rolniczy Causses i doliny rzek Lot, Dordogne i Célé, część regionu Bouriane, zachód Limargue i północ Quercy Blanc oraz Causses du Quercy charakteryzuje się wapiennymi i suchymi terenami, poprzecinanymi ciekami wodnymi znikającymi w głębokich grotach (aven i lapiaz).

Z tego powodu region ten wydaje się opuszczony, suchy i jałowy.

Naturalna roślinność regionu to głównie dąb omszony, typowy dla obszarów suchych i wapiennych. Jest on jednym ze składników rozległego krajobrazu, w którym zarośla przeplatają się z małymi, poskręcanyimi drzewami i ubogimi łąkami najczęściej spotykanymi w *causses*. W lecie krzaki i roślinność trawiasta zamieniają się najczęściej w ubogie i wysuszone pastwiska.

b) Czynniki ludzkie:

Ser „Rocamadour” jest produktem pochodzenia lokalnego o jednej z najstarszych tradycji w departamencie Lot i okolicach. Świadczy o tym tekst umowy dzierżawy zawartej w roku 1451 między suzerenem w regionie, którym był w tym czasie biskup z Evreux, a jego wasalami, w którym wspomina się już o serach „Rocamadour”.

Do dziś umiejętności producentów sera „Rocamadour” są wykorzystywane podczas całego procesu produkcji tego sera.

Pasza podawana kozom pochodzi zatem w większości z wyznaczonego obszaru geograficznego, a podawanie suszu paszowego i paszy treściwej jest ograniczone, w wyniku czego pasza wyprodukowana na wyznaczonym obszarze geograficznym stanowi co najmniej 80 % dawki.

Producenci wykorzystują wyłącznie surowe kozie mleko pełne. Mleko to jest zaprawiane szybko podpuszczką po powolnym procesie ścinania z udziałem fermentów mlecznych, trwającego co najmniej 20 godzin. Następuje potem etap odsączania, powolnego i naturalnego, pozwalającego na otrzymanie skrzepu „wilgotnego” (suchy ekstrakt przy wyjmowaniu z formy wynosi ponad 31 %).

Skrzep jest następnie solony w masie poddanej mieszaniu, potem wkładany do małych form (o średnicy 60 mm i wysokości 16 mm).

Ser przechodzi następnie fazę dojrzewania, która składa się z trwającego co najmniej 24 godziny osuszania w stosunkowo wysokiej temperaturze, a następnie umieszczany jest w piwnicy w określonych warunkach temperatury i wilgotności.

5.2. Specyfika produktu

„Rocamadour” jest małego rozmiaru serem kozim wytwarzanym z surowego mleka pełnego, w formie krążków o masie ok. 35 g i niskiej zawartości suchej masy (minimalnie ok. 14 g na ser).

Jego skórka jest aksamitna.

Konsystencja sera „Rocamadour” jest kremowa, rozpluwająca się, o jednolitej skórce i masie.

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, bardzo suchy, jest przystosowany do chowu kóz. W chowie stosowanym w produkcji mleka przeznaczonego do produkcji sera „Rocamadour” pierwszeństwo daje się żywieniu opartemu na składnikach pochodzących z wyznaczonego obszaru geograficznego. Żywienie to w dużym stopniu składa się z pasz pozwalających na uzyskiwanie mleka o florze niezmienionej dzięki wykorzystywaniu tego mleka w stanie surowym do produkcji sera.

W szczególności pleśń typu *Geotrichum* nadaje serowi „Rocamadour” jego aksamitny aspekt. Rozwój *Geotrichum* jest ułatwiony dzięki właściwościom skrzepu, który jest stosunkowo wilgotny i przeszedł fazę powolnego i naturalnego odsączania, oraz dzięki odpowiedniej temperaturze i wilgotności piwnicy służącej jako dojrzewalnia.

Następujące po sobie etapy odsączania i dojrzewania odbywają się jeden zaraz po drugim; w ich wyniku produkt końcowy charakteryzuje się niską zawartością suchej masy.

Warunki odsączania i dojrzewania przyczyniają się również do powstawania kremowej skórki i konsystencji – rozpluwającej się i jednolitej, od skórki aż do środka sera, co jest typowe dla „Rocamadour” i co wiąże się także ze stosowaniem pełnego mleka.

Okrągły, spłaszczony kształt i niewielką masę tego sera zawdzięczamy tradycyjnie stosowanym formom o określonej średnicy i wysokości.

Tak więc wszystkie elementy opisujące obszar geograficzny produkcji, zarówno czynniki naturalne, jak i czynniki ludzkie, mają swój udział w wytwarzaniu sera „Rocamadour”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(artykuł 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia ^(?))

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ab406329-e35e-4155-adb7-c276fba1221/telechargement

^(?) Zob. przypis 1.