

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2006/C 211/05)

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

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

Wniosek o rejestrację zgodnie z art. 5 i 17 ust. 2

„TOME DES BAUGES”

Nr WE: FR/PDO/005/0254/18.9.2002

CHNP (X) CHOG ()

Niniejsze zestawienie zostało sporządzone wyłącznie do celów informacyjnych. W celu uzyskania dokładnych informacji, zainteresowane strony mogą zapoznać się z pełną wersją opisu produktu udostępnianą przez władze krajowe, o których mowa w pkt 1, lub przez służby Komisji Europejskiej ⁽¹⁾.

1. *Właściwy organ państwa członkowskiego:*

Nazwa: Institut National des Appellations d'Origine
Adres: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris
Telefon: (33-1) 53 89 80 00
Faks: (33-1) 42 25 57 97
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. *Grupa składająca wniosek:*

Nazwa: Syndicat Interprofessionnel de la Tome des Bauges (S.I.T.O.B.)
Adres: Communauté des communes des Bauges
F-73630 Le Châtelard
Telefon: (33-4) 79 52 11 20
Faks: (33-4) 79 52 11 20
E-mail: —
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.3 — Ser

4. *Opis*

(podsumowanie warunków określonych w art. 4 ust. 2)

4.1 Nazwa: „Tome des Bauges”

⁽¹⁾ Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich, Departament ds. Polityki Jakości Produktów Rolnych, B-1049 Bruksela.

4.2 Opis:

Ser Tome des Bauges jest prasowanym, solonym serem produkowanym z tłustego lub półtłustego mleka krowiego surowego, o pleśniowej skórce.

Kształt cylindryczny o średnicy 18-20 cm, o wysokości 3-5 cm, o wadze 1,1-1,4 kg kiedy jest dojrzwały.

Powierzchnia skórki jest „chropowata”, z wypukłościami i nierównościami. Skórka ma grubość 2-3 mm, kolor szary i może rozwijać się na niej w sposób naturalny „pleśń” o kolorze od żółtego do brązowego.

Konsystencja miąższu sera może być od lekko zwartej do miękkiej, jego kolor bladożółty i może on posiadać małe oczka.

Po całkowitym osuszeniu 100 gram sera zawiera co najmniej 45 gram tłuszczu; jego całkowita waga masy suchej nie może być niższa niż 50 gram na 100 gram sera.

Ser Tome des Bauges może być wprowadzany do obrotu w porcjach pod warunkiem, w szczególności, zachowania jego skórki na każdej z trzech bocznych części.

4.3 Obszar geograficzny:

Produkcja mleka, produkcja i dojrzewanie serów odbywają się w obszarze geograficznym rozciągającym się na terenie:

- gmin departamentu Haute-Savoie obejmujących w całości obszar: Allèves, Chapelle St Maurice (La), Chevaline, Cons Ste Colombe, Entrevernes, Gruffy, Leschaux, Quintal, St Eustache, Seythenex, Viuz-la-Chiésaz;
- gmin obejmujących w części obszar: Cusy, Doussard, Duingt, Faverges, Giez, Lathuile, Marlens, St-Jorioz;
- gmin departamentu Savoie obejmujących w całości obszar: Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Allondaz, Arith, Bellecombe en Bauges, Châtelard (Le), Cléry, Compôte (La), Curienne, Déserts (Les), Doucy-en-Bauges, Ecole, Jarsy, Lescheraines, Mercury, Montcel (Le), Motte-en -Bauges La), Noyer (Le), Pallud, Plancherine, Puygros, St-François-de-Sales, St-Offenge-Dessus, St-Offenge-Dessous, Ste-Reine, Thoiry, Thuile (La), Trevignin, Verrens-Arvey;
- gmin obejmujących w części obszar: Marthod, Montaille, Pugny-Chatenod, St-Jean-d'Arvey, St Jean de la Porte, St Pierre d'Albigny, Thenesol.

Obszar produkcji jest zaznaczony na specjalnej mapie.

4.4 Dowód pochodzenia:

Zakład produkcyjny Tome des Bauges może jedynie przyjmować mleko zgodne z opisem nazwy pochodzenia. Zbiór mleka spełniającego warunki opisu produktu odbywa się niezależnie od wszystkich innych zbiorów mleka.

Każdy producent mleka, każdy zakład przetwórczy i każdy zakład, w którym dojrzewają sery, wypełniają deklarację przydatności zarejestrowaną przez służby INAO, co umożliwia identyfikację wszystkich podmiotów. Podmioty mają obowiązek udostępniania INAO rejestrów oraz wszystkich dokumentów niezbędnych do kontroli pochodzenia, jakości, warunków produkcji mleka i serów.

Podczas produkcji każdy ser otrzymuje znak identyfikacyjny. Kształt i kolor znaku identyfikacyjnego określa się w opisie produktu.

Na koniec przeprowadza się kontrolę analityczną i organoleptyczną, której celem jest zagwarantowanie jakości i cech charakterystycznych produktów objętych nazwą pochodzenia.

4.5 Metoda produkcji:

Mleko musi pochodzić ze stad utworzonych z krów mlecznych rasy abondance, tarine i montbéliarde; krowy rasy abondance i tarine muszą stanowić co najmniej 50 % stada. Ponadto mleko musi pochodzić ze stad, których średnia waga nie może przekroczyć 5 500 kg na krowę mleczną na rok w okresie laktacji.

Podstawowa żywność stada w okresie letnim składa się przez co najmniej 120 dni z trawy z pastwisk oraz siana dostarczanego bez ograniczeń w okresie zimowym. Zezwala się na dostarczanie paszy suchej pochodzącej spoza obszaru geograficznego uzupełniającej lokalne źródła, lecz jej ilość nie może przekroczyć 30 % rocznych potrzeb gospodarstwa na całe stado. To uzupełnienie może zawierać suszoną lucernę w postaci wiechcia maksymalnie w ilości 3 kg na krowę na dzień. Zabrania się podawania paszy zakonserwowanej przy wykorzystaniu technik zakiszania, owijania i wszelkich innych procesów zawierających etap fermentacji. Uzupełnienie dodatkowej żywności jest ograniczone, nie może ono zawierać ani mocznika, ani cząsteczek aromatycznych.

Zakład produkcji i powiązane z nim obiekty nie mogą posiadać żadnego systemu lub urządzeń mogących podgrzewać mleko do temperatury wyższej niż 40 °C w krótkim okresie czasu przed dodaniem podpuszczki.

Mleko zbiera się w promieniu 15 km od miejsca produkcji. Używa się mleka surowego i tłustego. Mleko przeznaczone do dojrzewania może być częściowo odtuszczone. Mleko to należy poddawać obróbce raz dziennie.

Zabrania się wszelkiej obróbki fizycznej lub chemicznej mleka z wyjątkiem częściowego odtuszczenia i filtracji makroskopijnych nieczystości. Zabrania się dodawania protein i tłuszczu. Zezwala się jedynie na użycie w produkcji soli, podpuszczki i starterowych bakterii wytwarzanych metodami tradycyjnych kultur. Kultury startowe do bezpośredniego zastosowania mogą być wykorzystywane jedynie pomocniczo.

Mleko do produkcji wykorzystuje się najwcześniej 12 godzin od ostatniego dojenia w przypadku mleka przechowywanego w temperaturze wyższej niż 10 °C lub najpóźniej w czasie 28 godzin w przypadku ochłodzenia mleka do temperatury 6-10 °C; w ostatnim przypadku może być wykorzystane jedynie mleko z dwóch kolejnych dojeń.

Podpuszczka dodawana jest w temperaturze 32-35 °C. Produkcja odbywa się w miedzianych otwartych kadziach o maksymalnej pojemności 3 000 litrów.

Po osuszeniu ziarna serowe są wielkości ziarna kukurydzy.

Zsiadłe mleko jest następnie podgrzewane w temperaturze 35-40 °C. Zabrania się oddzielenia laktozy i dodawania wody.

Ser tomes formuje się ręcznie lub poprzez ociekanie. Zabrania się ekstrakcji za pomocą pompy do gęstwy twarogowej i wykorzystania mikroperforowanych form.

Prasowanie odbywa się poprzez tłoczenie przez co najmniej 7 godzin; w tym czasie ser obraca się co najmniej 4 razy. Ser soli się na sucho w sposób ręczny; ser wytwarzany w mleczarniach może być solony w solance. Następnie ser dojrzewa co najmniej przez okres 5 tygodni, liczony od momentu dodania podpuszczki.

Ser nie może być przechowywany w temperaturze niższej niż 4 °C.

4.6 Związek:

Nazwa sera „tome des Bauges” zachowała nazwę masywu alpejskiego, z którego pochodzi. Wiadomo, że ser „tome” lub „tomme” istniał w tym regionie od wielu wieków, a produkcja tome w spółdzielniach mleczarskich (serowniach) i wypas, zgodnie z tradycyjnymi praktykami, utrzymała się pomimo przemysłowej produkcji najważniejszych serów.

Masyw Bauges cechuje się dużą pagórkowatością; ten wapniowy masyw składa się z zamkniętej doliny, otoczonej na krawędziach wysokimi klifami. Krajobraz charakteryzuje się pastwiskami i klimatem typu górskiego o dużych opadach atmosferycznych w trakcie całego roku i bardzo niskimi temperaturami zimą.

Połączenie warunków klimatycznych i geologicznych stanowi znaczny potencjał paszowy i wpływa korzystnie na zróżnicowaną lokalną roślinność.

Mleko przeznaczone do produkcji „Tome des bauges” posiada dość wysokie pH co spowodowało, że producenci zaczęli wykorzystywać mleko dojrzałe. Powolny proces kwasowej koagulacji mleka wspomaga przede wszystkim działanie endogennej flory w mleku.

Różnorodność roślinności masywu, praktyki dojrzewania mleka niezbędne z powodu kwasowości mleka doprowadziły do produkcji sera o charakterystycznych cechach.

Warunki wytwarzania produktu o chronionej nazwie pochodzenia określono w sposób zapewniający zachowanie gleby, tradycyjnych praktyk, które mają swoje odzwierciedlenie w produkcji.

4.7 Organ kontrolny:

Nazwa: I.N.A.O.

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

Telefon: (33-1) 53 89 80 00

Faks: (33-1) 42 25 57 97

E-mail: info@inao.gouv.fr

Nazwa: D.G.C.C.R.F.

Adres: 59, Bd V. Auriol
F-75703 Paris Cedex 13

Telefon: —

Faks: —

E-mail: —

4.8 Etykietowanie:

Każdy ser objęty oznaczeniem Tome des Bauges jest wprowadzany do obrotu opatrzony indywidualną etykietą zawierającą oznaczenie nazwy pochodzenia. Etykiety serów zawierają nazwę AOC zapisaną czcionką o wielkości co najmniej $\frac{2}{3}$ największej czcionki znajdującej się na etykiecie i oznaczenie chronionej nazwy pochodzenia.

Umieszczenie logo zawierającego znak „INAO”, oznaczenie „chronionej nazwy pochodzenia” i nazwę pochodzenia jest obowiązkowe na etykiecie serów objętych chronioną nazwą pochodzenia.

Zezwala się pod pewnymi warunkami na umieszczenie na etykiecie oznaczenia „ser fermier” (wiejski) lub każdej innej wskazówki sugerującej pochodzenie z gospodarstw rolnych.

4.9 Krajowe wymogi ustawodawcze:

Uchwała w sprawie kontrolowanej nazwy pochodzenia Tome des Bauges.
