

**Publikacja wniosku o zmianę 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**

(2007/C 278/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku 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 O ZMIANĘ

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

**Wniosek o zmianę zgodnie z art. 9 i 17 ust. 2**

**„LAGUIOLE”**

**Nr WE: FR/PDO/117/0120/18.02.2004**

**CHNP (X) CHOG ( )**

**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 zmian(-y)**

- zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- zmiana specyfikacji zarejestrowanej CHNP lub zarejestrowanego CHOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu ani 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 władze publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

**3. Zmiany**

*Obszar geograficzny:*

Obszar geograficzny obejmuje gminy departamentu Cantal: Fridefont, Maurines i Saint-Martial, które odpowiadają naturalnym i ludzkim kryteriom zdefiniowanym dla tej nazwy.

*Metoda produkcji:*

Metoda produkcji zostaje uzupełniona następującymi ustępami:

„Zabrania się koncentracji mleka poprzez częściowe usunięcie części wodnej przed koagulacją.”

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

„Poza surowcami mlecznymi jedynymi składnikami lub środkami pomocniczymi lub substancjami dodatkowymi dozwolonymi do mleka oraz w procesie produkcji są podpuszczka, kultury bakterii, drożdże i pleśń o wykazanej nieszkodliwości oraz sól.”

„Zabrania się przechowywania w temperaturze ujemnej surowców mlecznych, produktów będących w trakcie wytwarzania, skrzepu mleka lub serów świeżych.”

„Zabrania się przechowywania w zmodyfikowanej atmosferze serów świeżych i serów będących w trakcie dojrzewania.”

Stosowanie obróbki i dodatków w odniesieniu do serów stanowiło przedmiot przepisów ogólnych.

Okazało się, że niektóre nowe techniki, włączając stosowane obróbki i dodatki, takie jak mikrofiltracja, częściowa koncentracja mleka lub enzymy w procesach dojrzewania, mogą mieć wpływ na cechy charakterystyczne serów posiadających nazwy pochodzenia. Zwłaszcza niektóre dodatki enzymatyczne wydają się niezgodne z utrzymaniem podstawowych cech charakterystycznych produktów posiadających chronioną nazwę pochodzenia.

Konieczne okazało się zatem uszczegółowienie w specyfikacjach nazw pochodzenia, w części odnoszącej się do metody produkcji, obecnych praktyk dotyczących stosowania obróbki i dodatków w mleku i procesie produkcji serów, w celu uniknięcia sytuacji, w których przyszłe nieuregulowane praktyki miałyby niekorzystny wpływ na cechy charakterystyczne serów posiadających nazwę pochodzenia.

#### STRESZCZENIE

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

#### „LAGUIOLE”

Nr WE: FR/PDO/117/0120/18.02.2004

#### CHNP ( X ) CHOG ( )

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. *Właściwy organ państwa członkowskiego:*

Nazwa: Institut National de l'origine et de la qualité (INAO)

Adres: 51, rue Anjou  
F-75008 Paris

Telefon: (33) 153 89 80 00

Faks: (33) 153 89 80 60

E-mail: info@inao.gouv.fr

2. *Grupa składająca wniosek:*

Nazwa: Syndicat de Défense et de Promotion du fromage de Laguiole

Adres: Coopérative fromagère Jeune Montagne  
Route de Saint Flour  
F-12210 Laguiole

Telefon: (33) 565 44 35 54

Faks: (33) 565 44 47 57

E-mail: coop.jm@wanadoo.fr

Skład: producenci/przetwórcy ( X ) inni ( )

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.3 — Sery

4. *Specyfikacja produktu:*

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa produktu: „Laguiole”

- 4.2. Opis produktu: Ser miękki prasowany z mleka krowiego, z grubą suchą i oczyszczoną skórką; w kształcie walca o średnicy od 30 do 40 cm, o wysokości 40 cm i o masie od 25 do 50 kg, o zawartości tłuszczu przynajmniej 45 % po całkowitym wysuszeniu i o zawartości suchej masy przynajmniej 58 %.

Ma żółty miąższ, a jego białawo-jasnopomarańczowa skórka staje się brązowobursztynowa w trakcie dojrzewania.

Wprowadzanie do obrotu sera „Laguiole” jest zabronione.

Jeżeli produkt jest sprzedawany w opakowaniach jednostkowych, kawałki muszą obowiązkowo posiadać część pokrytą skórką charakterystyczną dla przedmiotowej nazwy.

- 4.3 Obszar geograficzny: Około sześćdziesięciu gmin płaskowyżu Aubrac, na granicy pomiędzy departamentami Aveyron, Cantal i Lozère.

#### Département Aveyron

— Okręg Rodez:

- kanton Entraygues-sur-Truyère: gminy Entraygues-sur-Truyère (prawy brzeg rzeki Lot i lewy brzeg rzeki Truyère powyżej wspólnego ujścia rzek Lot i Truyère)
- kanton Espalion: gminy Castelnau-de-Mandailles, Cayrol, Espalion (prawy brzeg rzeki Lot), Saint-Côme-d'Olt (prawy brzeg rzeki Lot);
- kanton Espalion: gminy Coubisou, Estaing, Nayrac;
- kanton Laguiole; kanton Saint-Amans-des-Cots; kanton Saint- Chély-d'Aubrac;
- kanton Saint-Geniez-d'Olt: gminy Aurelle-Verlac, Pomayrols, Prades-d'Aubrac, Sainte-Euladie-d'Olt (prawy brzeg rzeki Lot), Saint-Geniez-d'Olt (prawy brzeg rzeki Lot)
- kanton Sainte-Geneviève-sur-Argence.

— Okręg Millau:

- kanton Campagnac: Saint-Laurent-d'Olt (prawy brzeg rzeki Lot).

#### Département Cantal

- kanton Chaudes-Aigues: gminy Anterrieux, Chaudes-Aigues, Deux-Verges, Espinasse, Fridefont, Jabrun, Lieutadès, Maurines, Saint-Martial, Saint-Rémy-de-Chaudes-Aigues, Saint-Urcize, Trinitat.

#### Département de la Lozère

— Okręg Mende:

- kanton Aumont-Aubrac: gminy Aumont-Aubrac, La Chaze-de-Peyre, Fau-de-Peyre, Sainte-Colombe-de-Peyre;
- kanton Fournels: gminy Brion, Chauchailles, Fournels, La Fage-Montivernoux, Noalhac, Saint-Laurent-de-Veyrès, Termes;
- kanton Marvejols: gmina Saint-Laurent-de-Muret;
- kanton Nasbinals;
- kanton Saint- Chély-d' Apcher: gminy Fage-Saint-Julien, Les Bessons;
- kanton de Saint-Germain-du-Teil: gminy Hermaux, Les Salces, Trélans, Saint-Germain-du-Teil, Saint-Pierre-de-Nogaret;
- kanton Canourgue: Canilhac (prawy brzeg rzeki Lot), Banassac (prawy brzeg rzeki Lot).

- 4.4 Dowód pochodzenia: Każdy podmiot wypełnia deklarację przydatności rejestrowaną przez służby INAO, co pozwala tym ostatnim zidentyfikować wszystkie podmioty. Podmioty mają obowiązek udostępniania INAO rejestrów oraz wszystkich dokumentów niezbędnych do kontroli pochodzenia, jakości, warunków produkcji mleka i serów.

W ramach kontroli przeprowadzanej w zakresie cech charakterystycznych produktu posiadającego nazwę pochodzenia dokonuje się kontroli analitycznej i organoleptycznej mającej na celu zagwarantowanie jakości i cech charakterystycznych produktu poddawane go tej kontroli.

- 4.5 Metoda produkcji: Produkcja mleka, wytwarzanie i dojrzewanie serów muszą mieć miejsce w obszarze geograficznym.

Dozwolone są jedynie rasy bydła *Simmental française* i *Aubrac*.

Krowy są żywione wyłącznie, o ile pogoda na to pozwala, paszą produkowaną w danym obszarze geograficznym: trawą, na której wypas odbywa się przez przynajmniej 120 dni w ciągu lata, sianem w ilości wynoszącej przynajmniej 30 % w ciągu zimy, i dodatkowo kiszonką otrzymywaną ze zwiędniętej trawy. W żywieniu krów mlecznych zabrania się stosowania kisonki otrzymywanej z kukurydzy.

Średni poziom produkcji mlecznej na jedną krowę w gospodarstwie nie może przekraczać 6000 litrów na rok.

Poza surowcami mlecznymi jedynymi składnikami lub środkami pomocniczymi lub substancjami dodatkowymi dozwolonymi do mleka oraz w procesie produkcji są podpuszczka, kultury bakterii, drożdże, pleśnie o wykazanej nieszkodliwości oraz sól.

Wytwarzany wyłącznie z pełnego surowego mleka krowiego, do którego dodano podpuszczkę w ciągu 48 godzin od pierwszego doju, w temperaturze między 30 a 35 °C, skrzep jest cięty i prasowany w celu zainicjowania dojrzewania, a przy tym co najmniej pięciokrotnie przewracany. Po drugim rozdrobnieniu masa serowa jest solona, wkładana do formy i poddawana drugiemu prasowaniu, długotrwałemu i stopniowemu. Dojrzewanie odbywa się w chłodnych (6 do 12 °C) i wilgotnych piwnicach przez co najmniej 4 miesiące.

- 4.6 Związek z obszarem geograficznym: Produkcja sera w przedmiotowym regionie sięga IV wieku. Od XII wieku opactwa Aubrac i Bonneval zajmowały się wytwarzaniem sera, aby mlekiem wyprodukowanym w lecie wyżywić w zimie pielgrzymów, co również czynili okoliczni rolnicy. Podobnie jak kraj, z którego pochodzi, ser ten swoim kształtem nawiązuje do kamieni, z których zbudowane są kościoły romańskie w Masywie Centralnym; tak jak one będąc świadectwem poświęcenia pielgrzymów w drodze do Saint-Jacques de Compostelle. W 1897 r. rolnicy z obszarów górskich stworzyli związek sprzedawców (Syndicat de vente), przekształcony w grupę wspólnych interesów (Syndicat de défense) w 1939 r., co doprowadziło do stworzenia przedmiotowej nazwy w 1961 r.

Region Aubrac posiada silne cechy wyróżniające (rodzaj podłoża i surowy klimat, znaczną wysokość nad poziomem morza i naturalne granice wynikające z ukształtowania terenu). Jego bogata flora, aromatyczna i obfita, wzbogaca mleko i ma wpływ na jego smak. Metody i wiedza specjalistyczna producentów z dawnych czasów zachowały się do dziś, aby chronić tradycyjną produkcję, a zwłaszcza powolne i dokładne dojrzewanie sera w chłodnych i wilgotnych piwnicach.

- 4.7 Organ kontrolny:

Nazwa: Institut National de l'origine et de la qualité (INAO)

Adres: 51, rue Anjou  
F-75008 Paris

Telefon: (33) 153 89 80 00

Faks: (33) 153 89 80 60

E-mail: info@inao.gouv.fr

L'Institut National des Appellations d'Origine jest instytucją publiczną o charakterze administracyjnym, posiadającą osobowość prawną i podlegającą Ministerstwu Rolnictwa.

INAO odpowiedzialny jest za kontrolę warunków produkcji produktów korzystających z nazw pochodzenia.

Nieprzestrzeganie granic obszaru geograficznego lub któregośkolwiek z warunków produkcji skutkuje zakazem stosowania, w jakiegokolwiek formie lub w jakimkolwiek celu, nazwy pochodzenia.

Nazwa: Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

Adres: 59, Boulevard Vincent Auriol  
F-75703 Paris Cedex 13

Telefon: (33) 144 87 17 17

Faks: (33) 144 97 30 37

E-mail: C3@dgccrf.finances.gouv.fr

DGCCRF jest departamentem Ministerstwa Gospodarki, Finansów i Przemysłu (Ministère de l'économie, des finances et de l'industrie).

- 4.8 Etykietowanie: Oprócz nazwy pochodzenia i określenia „Appellation d’Origine”, zapisanych czcionką o wymiarach nie mniejszych niż dwie trzecie wymiarów największej czcionki widniejącej na etykiecie, na etykietach serów posiadających nazwę pochodzenia musi znajdować się logo zawierające skrót INAO, określenie „Appellation d’Origine Contrôlée” oraz nazwa pochodzenia. Jeżeli przedmiotowe logo naniesione jest za pomocą pieczęci atramentowej, musi zostać umieszczone co najmniej dwukrotnie na obwodzie każdego sera.

Zapisy „buron” (górski) oraz „fermier” (wiejski) są dozwolone pod pewnymi warunkami.

Identyfikacja sera jest zagwarantowana również poprzez znak wytłoczony na skórce zawierający wizerunek byka Laguiole i wyraz „Laguiole”.

Etykietowanie może być zastąpione nadrukiem bezpośrednio na skórce sera.

---