

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, 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**

(2020/C 193/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/  
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

**Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

**„POULIGNY-SAINT-PIERRE”**

**Nr UE: PDO-FR-0128-AM03 – 24.12.2018**

**ChNP (X)ChOG ()**

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Syndicat des producteurs de Pouligny-Saint-Pierre  
Adres: Maison de l'agriculture, 65 avenue Gambetta, 36300 LE BLANC  
Tel. +33 254375213  
Faks + 33 254370421  
E-mail: syndicataocpouligny@sfr.fr

Grupa składająca wniosek obejmuje producentów i przetwórców oraz ma uzasadniony interes w złożeniu wniosku.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: wymogi krajowe, kontrola, dane kontaktowe grupy i właściwego organu państwa członkowskiego.

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

#### 4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

#### 5. Zmiany

##### 5.1. Opis produktu

Następujące zdanie:

„»Pouligny-Saint-Pierre« to ser produkowany wyłącznie z mleka koziego posiadający kształt piramidy o podstawie kwadratu, którego forma ma następujące wymiary: podstawa dolna 6,5 cm, podstawa górna 2,5 cm.”

otrzymuje brzmienie:

„»Pouligny-Saint-Pierre« to ser produkowany wyłącznie z pełnego i surowego mleka koziego posiadający kształt smukłej, ściętej piramidy o regularnych krawędziach i podstawie kwadratu.”

Obowiązek wykorzystywania surowego i pełnego mleka wzmacnia związek z obszarem geograficznym dzięki zachowaniu lokalnej flory mlekowej. Uzupełnia się cechy charakterystyczne piramidy, aby zachować zgodność z opisem produktu. Informacje dotyczące wymiarów formy przenosi się do rozdziału 5.3.4.

Następujące zdanie:

„Produkowany jest głównie ze skrzepu kwasowego.”

uzupełnia się w następujący sposób:

„Produkowany jest ze skrzepu kwasowego w wyniku powolnej koagulacji i samoistnego odsączenia.”

Usuwa się termin „głównie”, który jest nieadekwatny, ponieważ zawsze stosuje się skrzep kwasowy. Odniesienie do powolnej koagulacji przenosi się z rozdziału „Metoda produkcji”, ponieważ nie dotyczy ono opisu produktu. Odniesienie do samoistnego odsączenia odpowiada obecnym praktykom, które pozwalają zachować strukturę skrzepu kwasowego.

Następujące zdanie:

„Jest to ser miękki, lekko solony, niegotowany, zawierający na powierzchni pleśń.”

otrzymuje brzmienie:

„Jest to ser miękki, lekko solony. Jeżeli chodzi o cechy zewnętrzne, ser pokryty jest powierzchniową pleśnią. Jego marmurkowata skórka o barwie kości słoniowej, która może jednak również przybierać odcień niebieskawą, jest pokryta żłobieniami.”

Uściśla się opis wyglądu zewnętrznego produktu, aby lepiej go scharakteryzować. To nowe brzmienie pozwala opisać właściwości sera w dokładniejszy sposób.

Dodaje się następujące zdania:

„Przy krojeniu ser jest twardy. Powierzchnia przekroju jest czysta, jednorodna i gładka oraz ma barwę białą, która może przybrać odcień kości słoniowej. Jego smak jest zrównoważony, bez nadmiernej słoności ani kwasowości.

Wyczuwalne są w nim nuty aromatyczne, w których dominują nuty mleczne i fermentacyjne łączące się z nutami »kozimi«, »grzybowymi« i »orzechowymi«.

Ma kremową i rozplwającą się w ustach konsystencję.”

Uściśla się opis wyglądu masy i smaku produktu, aby lepiej go scharakteryzować. To nowe brzmienie pozwala opisać właściwości sera w dokładniejszy sposób.

Następujące zdanie:

„Minimalna zawartość tłuszczu wynosi 45 % w suchej masie, która musi stanowić co najmniej 90 g na ser.”

otrzymuje brzmienie:

„Ser występuje w dwóch rozmiarach:

- »Pouligny-Saint-Pierre«: którego masa po minimalnym okresie dojrzewania wynosi co najmniej 250 gramów i w którym całkowita zawartość suchej masy wynosi co najmniej 90 gramów na ser,
- mały »Pouligny-Saint-Pierre«: którego masa po minimalnym okresie dojrzewania wynosi co najmniej 150 gramów i w którym całkowita zawartość suchej masy wynosi 55–85 gramów na ser.

Minimalna zawartość tłuszczu wynosi 45 % w suchej masie.

Sery »Pouligny-Saint-Pierre« są prezentowane indywidualnie i sprzedawane konsumentowi końcowemu na sztuki.”.

Zgodnie z krajowym aktem prawnym związanym z rozporządzeniami (WE) nr 1107/96 i (WE) nr 1019/2009 istnieje ser w mniejszym rozmiarze, mały „Pouligny-Saint-Pierre.”.

Ser „Pouligny-Saint-Pierre” może zatem występować w dwóch rozmiarach, do których opisu dodaje się informację o całkowitej masie po minimalnym okresie dojrzewania.

Wyrażenie masy sera jako suchej masy i ustalenie minimalnej ilości suchej masy w serze umożliwia wykluczenie z obrotu serów o zbyt małym rozmiarze (z powodu niewłaściwego formowania) lub serów zbyt wilgotnych (z powodu nieprzeprowadzenia procesu suszenia lub wykorzystania zbyt wilgotnego skrzepu).

Dodaje się informację, że sery sprzedawane są na sztuki, to znaczy w całości, ponieważ grupa nie chce zezwolić na sprzedaż sera w kawałkach. Wynika to z faktu, że krojenie sera ma negatywny wpływ na zachowanie jego właściwości organoleptycznych (prowadzi zwłaszcza do jęczenia i wysychania masy), który jest szczególnie silny z powodu niewielkiego rozmiaru sera.

W jednolitym dokumencie zdania:

„Ser miękki wyprodukowany z pełnotłustego mleka koziego, lekko solony, niegotowany, zawierający na powierzchni pleśń, posiadający kształt piramidy o podstawie kwadratu.

Minimalna zawartość tłuszczu wynosi 45 % w suchej masie, która musi stanowić co najmniej 90 g na ser.”

otrzymują brzmienie:

„»Pouligny-Saint-Pierre« to ser produkowany wyłącznie z pełnego i surowego mleka koziego posiadający kształt smukłej, ściętej piramidy o regularnych krawędziach i podstawie kwadratu.

Produkowany jest ze skrzepu kwasowego w wyniku powolnej koagulacji i samoistnego odsączenia.

Jest to ser miękki, lekko solony. Jeżeli chodzi o cechy zewnętrzne, ser pokryty jest powierzchnią pleśnią. Jego marmurkowata skórka o barwie kości słoniowej, która może również przybierać odcień niebieskawy, jest pokryta żłobieniami.

Przy krojeniu ser jest twardy. Powierzchnia przekroju jest czysta, jednorodna i gładka oraz ma barwę białą, która może przybrać odcień kości słoniowej. Jego smak jest zrównoważony, bez nadmiernej słoności ani kwasowości.

Wyczuwalne są w nim nuty aromatyczne, w których dominują nuty mleczne i fermentacyjne łączące się z nutami »kozimi«, »grzybowymi« i »orzechowymi«.

Ma kremową i rozplwającą się w ustach konsystencję.

Ser występuje w dwóch rozmiarach:

- »Pouligny-Saint-Pierre«: którego masa po minimalnym okresie dojrzewania wynosi co najmniej 250 gramów i w którym całkowita zawartość suchej masy wynosi co najmniej 90 gramów na ser,
- mały »Pouligny-Saint-Pierre«: którego masa po minimalnym okresie dojrzewania wynosi co najmniej 150 gramów i w którym całkowita zawartość suchej masy wynosi 55–85 gramów na ser.

Minimalna zawartość tłuszczu wynosi 45 % w suchej masie.

Sery »Pouligny-Saint-Pierre« są prezentowane indywidualnie i sprzedawane konsumentowi końcowemu na sztuki.”.

## 5.2. Obszar geograficzny

Następujący akapit w specyfikacji produktu:

„Obszar produkcji obejmuje kilka gmin w departamencie Indre (okręg Blanc), zob. wykaz gmin w art. 1 dekretu z dnia 29 grudnia 1986 r.

Kanton Bélâbre: gminy Mauvières oraz Saint-Hilaire-sur-Benaize.

Kanton Blanc: wszystkie gminy.

Kantony Mézières-en-Brenne: gmina Azay-le-Ferron.

Kanton Tournon-Saint-Martin: wszystkie gminy.”

otrzymuje brzmienie:

„Produkcja mleka, wytwarzanie i dojrzewanie muszą odbywać się na obszarze geograficznym obejmującym następujące gminy w departamencie Indre (36):

Azay-le-Ferron, Le Blanc, Ciron, Concremiers, Douadic, Fontgombault, Ingrandes, Lingé, Lurais, Lureuil, Martizay, Mauvières, Mérigny, Néons-sur-Creuse, Pouligny-Saint-Pierre, Preuilly-la-Ville, Rosnay, Ruffec, Saint-Aigny, Saint-Hilaire-sur-Benaize, Sauzelles, Tournon-Saint-Martin.”

Następujący akapit w jednolitym dokumencie:

„22 gminy w departamencie l'Indre:

Kantony Blanc i Tournon-Saint-Martin: wszystkie gminy

Kanton Bélâbre: gminy Mauvières oraz Saint-Hilaire-sur-Bénaize

Kanton Mézières-en-Brenne: gmina Azay-le-Ferron”

otrzymuje brzmienie:

„Produkcja mleka, wytwarzanie i dojrzewanie muszą odbywać się na obszarze geograficznym obejmującym następujące gminy w departamencie Indre (36):

Azay-le-Ferron, Le Blanc, Ciron, Concremiers, Douadic, Fontgombault, Ingrandes, Lingé, Lurais, Lureuil, Martizay, Mauvières, Mérigny, Néons-sur-Creuse, Pouligny-Saint-Pierre, Preuilly-la-Ville, Rosnay, Ruffec, Saint-Aigny, Saint-Hilaire-sur-Benaize, Sauzelles, Tournon-Saint-Martin.”

Zawarty w poprzedniej specyfikacji produktu wykaz kantonów figurujący w punkcie dotyczącym obszaru geograficznego zastąpiono wykazem gmin, dzięki czemu opis jest dokładniejszy. Nie powoduje to zmiany obszaru geograficznego. Podobnie jest w przypadku jednolitego dokumentu.

### 5.3. *Elementy świadczące o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego*

Następujące akapity:

„Każdy producent mleka, każdy zakład przetwórczy i każda dojrzewalnia serów wypełnia »oświadczenie o spełnieniu warunków« rejestrowane przez INAO i umożliwiające temu ostatniemu identyfikację wszystkich podmiotów. Podmioty te mają obowiązek przechowywania do wglądu INAO rejestrów i wszystkich dokumentów niezbędnych do kontroli pochodzenia, jakości i warunków produkcji mleka i serów.

W ramach kontroli właściwości produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia przeprowadza się badanie analityczne i organoleptyczne mające na celu zapewnienie jakości i cech charakterystycznych produktów poddawanych temu badaniu.”

otrzymują brzmienie:

#### „4.1. Identyfikacja podmiotów

Każdy podmiot zajmujący się produkcją sera objętego nazwą pochodzenia »Pouligny-Saint-Pierre« ma obowiązek wypełnić deklarację identyfikacyjną i złożyć ją grupie najpóźniej na dwa miesiące przed rozpoczęciem danej działalności, stosując wzór zatwierdzony przez dyrektora Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (INAO).

#### 4.2. Obowiązki w zakresie składania deklaracji

Obowiązki w zakresie składania deklaracji niezbędnych do potwierdzenia posiadanej wiedzy na temat produktów przeznaczonych do wprowadzenia do obrotu pod nazwą pochodzenia oraz do ich monitorowania

Każdego roku przed dniem 15 lutego i zgodnie z modelem zatwierdzonym przez dyrektora INAO:

- każdy producent wytwarzający ser w gospodarstwie, każdy przetwórcza i każda dojrzewalnia składa grupie coroczną deklarację zawierającą szczegółowe miesięczne dane podsumowujące produkcję sera »Pouligny-Saint-Pierre« w poprzednim roku,

- w przypadku gospodarstw stosujących kiszonki w częściach gospodarstwa innych niż przeznaczone dla kóz producenci składają grupie coroczną deklarację dotyczącą stosowania kiszonek,
- każdy przetwórcza i każda dojrzewalnia składa grupie deklarację dotyczącą wszystkich otrzymanych produktów z mleka koziego i wszystkich współpracujących producentów wytwarzających ser w gospodarstwie, podając ich imię i nazwisko lub nazwę oraz adres i odebrane ilości.

#### 4.3. Prowadzenie rejestrów

##### 4.3.1. Identyfikowalność

W dokumentach dotyczących poszczególnych podmiotów odnotowuje się poniższe dane.

Producent mleka:

- tygodniowe ilości mleka przeznaczane do przetworzenia na ser »Pouligny-Saint-Pierre«.

Przetwórcza:

- ilości mleka odebrane w każdej turze,
- ilości mleka przetworzonego na ser »Pouligny-Saint-Pierre« na dzień produkcji,
- liczba wyprodukowanych sztuk sera przeznaczonych do objęcia nazwą pochodzenia »Pouligny-Saint-Pierre« na dzień produkcji,
- liczba wycofanych sztuk sera,
- liczba sztuk sera wprowadzonych do obrotu pod nazwą pochodzenia »Pouligny-Saint-Pierre«.

Dojrzewalnia:

- ilości i pochodzenie serów zakupionych w celu poddania dojrzewaniu, które mają zostać objęte nazwą pochodzenia »Pouligny-Saint-Pierre«,
- liczba sztuk sera »Pouligny-Saint-Pierre« poddanych dojrzewaniu i opakowanych,
- liczba wycofanych sztuk sera,
- liczba sztuk sera wprowadzonych do obrotu pod nazwą pochodzenia »Pouligny-Saint-Pierre«.

Do danych tych dołącza się numery partii pozwalające zidentyfikować i monitorować mleko i sery przeznaczone do objęcia nazwą pochodzenia »Pouligny-Saint-Pierre«.

##### 4.3.2. Monitorowanie przestrzegania warunków produkcji

Producenci mleka udostępniają organom kontrolnym zwłaszcza dokumenty umożliwiające weryfikację:

- położenia geograficznego gospodarstwa i jego działek,
- powierzchni naturalnych łąk lub długoterminowych upraw połowych trawy przeznaczonych na paszę zieloną dla stada kóz, a także powierzchni upraw zbóż, roślin wysokobiałkowych i roślin oleistych przeznaczonych dla tego stada,
- powierzchni naturalnych łąk lub długoterminowych upraw połowych trawy, powierzchni upraw zbóż, roślin oleistych i roślin wysokobiałkowych przeznaczonych dla wszystkich stad w gospodarstwie,
- rocznej obsady w części gospodarstwa przeznaczonej dla kóz lub ogólnej obsady w gospodarstwie, jeżeli prowadzi się w nim chów kilku stad,
- pochodzenia, rodzaju i ilości kupowanej paszy przeznaczonej dla stada kóz,
- prowadzenia chowu stada kóz,
- ilości paszy podawanej rocznie stadu kóz.

Przetwórcy lub dojrzewalnie udostępniają organom kontrolnym dokumenty umożliwiające weryfikację:

- zgodności z parametrami produkcji określonymi w rozdziale 5,
- prowadzenia rejestru serowarskiego.

Dokumenty te należy aktualizować co najmniej raz dziennie.

Producenci wytwarzający ser w gospodarstwie, którzy prowadzą sprzedaż bezpośrednią, i producenci wytwarzający ser w gospodarstwie, którzy dostarczają ser do dojrzewalni, opisują proces przetwarzania i odnotowują nieprawidłowości.

#### 4.4. Kontrola produktów

W ramach kontroli właściwości produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia przeprowadza się wrywkowe badanie analityczne i organoleptyczne, które ma na celu zapewnienie jakości i typowych cech charakterystycznych produktów.”.

Oświadczenie o spełnieniu warunków zastępuje się deklaracją identyfikacyjną umożliwiającą identyfikację producentów chcących przystąpić do procesu produkcji.

Dodaje się obowiązki podmiotów gospodarczych w zakresie składania deklaracji. Zmiany te są związane ze zmianami w krajowych przepisach ustawowych i wykonawczych. W szczególności przewidziano identyfikację podmiotów gospodarczych w celu wydawania im upoważnień, w których uznaje się ich zdolność do spełnienia wymogów określonych w specyfikacji produktu, jak również deklaracje niezbędne w celu zapewnienia identyfikowalności i przeprowadzania kontroli produktów przeznaczonych do wprowadzenia do obrotu jako produkty objęte nazwą pochodzenia.

#### 5.4. Opis metody produkcji

Ponieważ w specyfikacji produktu zarejestrowanej zgodnie z rozporządzeniami (WE) nr 1107/96 i (WE) nr 1019/2009 nie przewidziano żadnej zasady dotyczącej produkcji mleka, takie zasady określono zgodnie z aktualnymi praktykami producentów.

Dodaje się następujące akapity:

##### „5.1. Prowadzenie chowu stada

Stado kóz oznacza wszystkie kozy, które okoczyły się co najmniej jeden raz.

Mleko wykorzystywane do produkcji pochodzi ze stad, które składają się z kóz rasy alpejskiej, saaneńskiej i poitou-skiej lub z kóz pochodzących z krzyżówek tych ras.

Maksymalna obsada wynosi:

- 10 kóz na hektar rzeczywiście wykorzystywany jako pastwisko lub do produkcji zielonki, zbóż, roślin wysokobiałkowych i roślin oleistych przeznaczonych na pasze dla kóz w przypadku gospodarstw specjalizujących się w chowie kóz,
- 1,5 DJP na hektar rzeczywiście wykorzystywany jako pastwisko lub do produkcji zielonki, zbóż, roślin wysokobiałkowych i roślin oleistych przeznaczonych na pasze dla przedmiotowych stad w przypadku pozostałych gospodarstw, w których prowadzi się chów kilku stad przeżuwaczy.

Na jedną kozę przypada co najmniej 1,5 m<sup>2</sup> części legowiskowej, przy czym dopuszcza się maksymalnie 3 kozy na metr bieżący koryta.

Dopuszcza się możliwość poddania stada synchronizacji rui.”.

Dodaje się przepisy dotyczące ras wykorzystywanych kóz oraz prowadzenia chowu kóz (maksymalna obsada, minimalna powierzchnia na kozę, możliwość poddania stada synchronizacji rui).

Dodaje się następujące akapity:

##### „5.2. Żywienie zwierząt

Zabroniony jest system żywienia obejmujący wyłącznie słomę i pasze treściwe.

##### 5.2.1. Zielonka

Podstawę żywienia stada stanowi zielonka. Całkowita roczna dawka pokarmowa składa się z co najmniej 660 kg suchej masy z zielonki na kozę mleczną.

Zielonka ma postać pastwiskową lub jest zadawana jako pasza zielona, w postaci siana lub w postaci odwodnionej.

Dopuszcza się stosowanie następujących pasz:

- zielonka, siano, sianokiszonka, siano ze środkiem konserwującym, pochodzące z naturalnych łąk lub długoterminowych upraw połowych trawy,
- jednoroczne rośliny pastewne,
- słoma zbóż, roślin strączkowych lub roślin wysokobiałkowych,
- odpowiednio skoszona, niezwłocznie podawana i spożywana w ciągu 24 godzin zielonka zadawana jako pasza zielona. Wszystkie odpady pozostające w korytach po upływie 24 godzin należy z nich usunąć,

- korzenie i bulwy,
- susz paszowy uzyskany metodą sztucznego suszenia: lucerna,
- cała roślina kukurydzy.

Ilość podawanej odwodnionej lucerny nie może przekraczać 12 % całkowitej rocznej dawki pokarmowej, to znaczy 132 kg suchej masy na kozę mleczną.

Słoma ściółkowa nie zalicza się do dawki pokarmowej.

W żywieniu kóz dopuszcza się stosowanie sianokiszonki w maksymalnej ilości 1 kg suchej masy na kozę dziennie, pod warunkiem że zawiera ona co najmniej 60 % suchej masy i pochodzi z pierwszego koszenia powierzchni paszowych.

W żywieniu stada kóz zabrania się stosowania kiszonki z trawy i kiszonki z kukurydzy. W przypadku gospodarstw stosujących kiszonki w częściach gospodarstwa innych niż przeznaczone dla kóz producenci przechowują kiszonki z dala od zwykłego terenu wypasu kóz i osobno od paszy przeznaczonej do żywienia stada kóz.

#### 5.2.2. Mieszanka paszowa uzupełniająca

Mieszanka paszowa uzupełniająca nie przekracza 40 % paszy kóz mlecznych, to znaczy nie przekracza 440 kg suchej masy na kozę mleczną rocznie.

Do mieszanki paszowej uzupełniającej zaliczają się zboża, rośliny wysokobiałkowe, rośliny oleiste, gotowe pasze treściwe, makuchy.

Składniki mieszanek paszowych uzupełniających obejmują:

- ziarna zbóż w postaci nieprzetworzonej, spłaszczonej lub rozdrobnionej,
- ziarna roślin oleistych w postaci nieprzetworzonej, spłaszczonej, rozdrobnionej lub ekstrudowanej,
- ziarna roślin wysokobiałkowych w postaci nieprzetworzonej, spłaszczonej lub rozdrobnionej,
- ziarna i produkty uzyskane przy przetwarzaniu zbóż,
- ziarna i produkty uzyskane przy przetwarzaniu roślin oleistych fizycznymi metodami garbowania olejkami eterycznymi i ekstraktami z roślin: makuchy i olej sojowy, groch, bobik, łubin, len, rzepak, słonecznik, wyka,
- produkty wytwarzania cukru: odwodnione wysłodki buraczane, płynna melasa z trzciny cukrowej lub buraka,
- owoce,
- minerały, mikroskładniki pokarmowe, witaminy, substancje aromatyzujące i wzmacniające apetyt.

Stosowanie serwatki w żywieniu stada na obszarze nazwy jest dozwolone, ale nie jest brane pod uwagę przy obliczaniu dawki pokarmowej.”.

Wprowadzono wykazy pozytywne paszy zielonej i mieszanek paszowych uzupełniających w celu określenia charakteru podawanej paszy oraz ułatwienia kontroli, ale także w celu zakazania podawania paszy mającej negatywny wpływ na właściwości organoleptyczne sera. Różnorodność paszy podawanej kozom, zakaz stosowania kiszonek oraz określenie zasad dotyczących sianokiszonek i paszy odwodnionej przyczyniają się do wykształcenia właściwości organoleptycznych sera „Pouligny-Saint-Pierre”.

Dodaje się akapit w brzmieniu:

#### „5.2.3. Pochodzenie dawki pokarmowej

Cała pasza spożywana przez stado pochodzi z obszaru geograficznego, z wyjątkiem odwodnionej lucerny.

Mieszanka paszowa uzupełniająca produkowana na obszarze geograficznym stanowi co najmniej 15 % rocznej dawki pokarmowej kóz mlecznych, to znaczy 165 kg suchej masy lub 195 kg paszy brutto.

Pasza produkowana na obszarze geograficznym (zielonka i mieszanka paszowa uzupełniająca) stanowi co najmniej 75 % całkowitej rocznej dawki pokarmowej stada”.

Do specyfikacji produktu wprowadza się przepisy dotyczące pochodzenia paszy, aby wzmocnić związek produktu z obszarem geograficznym. Biorąc pod uwagę, że na obszarze geograficznym nie występują zasoby rolnicze wystarczające, aby mogły one stanowić całą paszę stad kóz, pasze produkowane na obszarze geograficznym (zielonka i pasza treściwa) stanowią co najmniej 75 % suchej masy całkowitej rocznej dawki pokarmowej stada.

Dodaje się akapit w brzmieniu:

#### „5.2.4. Inne przepisy dotyczące paszy

W żywieniu zwierząt dozwolone są jedynie rośliny, produkty uboczne i mieszanki paszowe uzupełniające pochodzące z produktów nietransgenicznych. Zakładanie upraw roślin transgenicznych jest zabronione w odniesieniu do całej powierzchni gospodarstwa produkującego mleko przeznaczone do produkcji sera objętego nazwą pochodzenia »Poulligny-Saint-Pierre«. Zakaz ten dotyczy wszystkich gatunków roślin, które mogą być podawane jako pasza zwierzętom w gospodarstwie, oraz wszystkich upraw gatunków roślin, które mogłyby je zanieczyścić.”.

Zabrania się stosowania paszy otrzymanej z organizmów zmodyfikowanych genetycznie, aby zachować tradycyjny charakter produktu.

Dodaje się akapit w brzmieniu:

#### „5.2.5. Stosowanie nawozów na powierzchniach paszowych

Dopuszcza się stosowanie wyłącznie następujących substancji organicznych: obornika stałego, obornika przekompostowanego, gnojowicy, gnojówki pochodzenia rolniczego pochodzącej od bydła, owiec, kóz, koni, drobiu i świń, a także odpadów z zakładu serowarskiego i mleczarni.”.

Ponieważ nawozy organiczne mogą zmieniać skład roślinności użytków zielonych, uściślono zasady ich stosowania, by zachować naturalną zróżnicowaną roślinność i zapewnić ochronę związku z obszarem geograficznym.

Wprowadzono wykazy pozytywne paszy zielonej i mieszanek paszowych uzupełniających w celu określenia charakteru podawanej paszy oraz ułatwienia kontroli, ale także w celu zakazania podawania paszy mającej negatywny wpływ na właściwości organoleptyczne sera.

W jednolitym dokumencie dodaje się następujące zdania:

„Aby zagwarantować ścisły związek między terytorium a produktem, co najmniej 75 % suchej masy całkowitej rocznej dawki pokarmowej kóz mlecznych produkuje się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Na obszarze geograficznym nie występują bowiem zasoby rolnicze wystarczające, aby mogły one stanowić całą paszę stad kóz.

Całkowita roczna dawka pokarmowa kóz mlecznych składa się z co najmniej 660 kg suchej masy zielonki, która może mieć postać pastwiskową lub być zadawana jako pasza zielona, w postaci siana, w postaci odwodnionej (wyłącznie w przypadku lucerny, którą można podawać w maksymalnej ilości 132 kg suchej masy rocznie) lub w postaci sianokiszonki w maksymalnej ilości 1 kg suchej masy na kozę mleczną dziennie, pod warunkiem że zawiera ona co najmniej 60 % suchej masy i pochodzi z pierwszego koszenia powierzchni paszowych. Dopuszczone pasze wymieniono w wykazie pozytywnym.

W żywieniu kóz mlecznych zabrania się stosowania kiszonki z trawy lub z kukurydzy.

Mieszanka paszowa uzupełniająca stanowi maksymalnie 40 % paszy kóz mlecznych, to znaczy nie przekracza 440 kg rocznie suchej masy na kozę mleczną.

Mieszanka paszowa uzupełniająca produkowana na obszarze geograficznym stanowi co najmniej 15 % rocznej dawki pokarmowej kozy mlecznej, to znaczy co najmniej 165 kg suchej masy.

Dopuszczone mieszanki paszowe uzupełniające wymieniono w wykazie pozytywnym.

W żywieniu kóz mlecznych dozwolone są jedynie rośliny, produkty uboczne i mieszanki paszowe uzupełniające pochodzące z produktów nietransgenicznych. Zakładanie upraw roślin transgenicznych jest zabronione w odniesieniu do całej powierzchni gospodarstwa produkującego mleko przeznaczone do produkcji sera objętego chronioną nazwą pochodzenia »Poulligny-Saint-Pierre«.”.

Dodaje się akapit w brzmieniu:

#### „5.3. Przetwarzanie mleka na ser

##### 5.3.1. Odbiór mleka

Do produkcji sera »Poulligny-Saint-Pierre« wykorzystuje się pełne, nieznormalizowane i niehomogenizowane mleko kozie.

Mleko kozie nie jest poddawane żadnym czynnościom związanym z obróbką ani mającym na celu zmniejszenie lub zwiększenie zawartości określonych substancji poza następującymi czynnościami:

- chłodzenie w temperaturze dodatniej w celu przechowania,
- filtracja w celu usunięcia makroskopijnych zanieczyszczeń.



Mleko kozie wykorzystywane w produkcji pochodzi najwyżej z:

- w przypadku »Poulligny-Saint-Pierre« i małego »Poulligny-Saint-Pierre« produkowanego w gospodarstwach: maksymalnie dwóch kolejnych udojów przeprowadzonych w trakcie jednego dnia produkcji,
- w przypadku »Poulligny-Saint-Pierre« i małego »Poulligny-Saint-Pierre« produkowanego w mleczarniach: maksymalnie czterech kolejnych udojów przeprowadzonych w ciągu dwóch dni produkcji.

Zezwala się na wykorzystywanie mleka z jednego udoju podczas trzech ostatnich miesięcy laktacji.”.

Dodaje się wzmiankę o warunkach przechowywania mleka w gospodarstwie, aby zachować właściwości mleka i ograniczyć rozwój mikroorganizmów psychrofilnych, które ograniczają z kolei rozwój naturalnych kultur bakterii mlekowych. Stosowanie obróbki fizycznej ograniczono ściśle do obróbki niemającej wpływu na jakość mleka.

Wprowadzono obowiązek produkcji z mleka surowego, aby zachować właściwości mleka, zwłaszcza organoleptyczne, a także jego pierwotną florę, i dzięki temu wzmocnić związek z obszarem geograficznym.

Dodaje się akapit w brzmieniu:

#### „5.3.2. Przygotowanie mleka

Stosuje się mleko w stanie surowym. W razie konieczności przed dodaniem podpuszczki mleko można »podgrzać« do temperatury nieprzekraczającej 22 °C.

Do mleka dodaje się serwatkową kulturę starterową lub serwatkę pochodzącą z poprzedniej koagulacji, aby ułatwić dojrzewanie.

Przygotowanie i dojrzewanie mleka w celu powstania skrzepu odbywa się w okresie nieprzekraczającym 24 godzin po ostatnim udoju.”.

Dodaje się parametry przygotowania mleka, aby uniknąć rozwoju niepożądanego flory w odniesieniu do dojrzewania i pożądanego właściwości wizualnych.

Następujące zdanie:

„Po dodaniu podpuszczki mleko pozostawia się do krzepnięcia na 20–30 godzin w zależności od pory roku (powolna koagulacja »półkwasowa«).”

otrzymuje brzmienie:

#### „5.3.3. Dodanie podpuszczki i koagulacja

Czas trwania koagulacji wynosi co najmniej 18 godzin po dodaniu podpuszczki.”.

Minimalny czas trwania koagulacji skrócono o 2 godziny (z 20 godzin do 18 godzin), aby dostosować opis procesu produkcji sera do realiów produkcji, tj. coraz częstszego stosowania rytmu dwudziestoczworgodzinowego ze względów praktycznych związanych z organizacją pracy. Z tego samego powodu usunięto wzmiankę o maksymalnym czasie trwania koagulacji wynoszącym 30 godzin.

Dodaje się następujące zdanie:

„Podpuszczkę dodaje się do mleka o temperaturze 18–22 °C.”.

Dodaje się parametry dotyczące etapów dodawania podpuszczki i koagulacji, aby zachować zgodność z obecnymi praktykami.

Dodaje się następujące zdanie:

„Zabrania się przeprowadzania procesu wstępnego odsączania.”.

Wstępne odsączanie prowadzi do rozpadu struktury skrzepu, co nie jest zgodne z opisem produktu.

Następujące zdanie:

„Kiedy skrzep rozpada się na małe kawałki, przenosi się go do formy w celu uzyskania jednorodnej masy o niewielkich ziarnach.”

otrzymuje brzmienie:

„Dopuszcza się pionowe krojenie skrzepu na duże kawałki (bloki o wymiarach 100 mm na 100 mm).”.

Krojenie skrzepu na duże kawałki pozwala lepiej kontrolować ilość wody w skrzepie podczas formowania.

Opis formy

Następujące zdanie:

„Wymiary formy są następujące: podstawa dolna – krawędź o długości 6,5 cm, podstawa górna –2,5 cm.”

otrzymuje brzmienie:

„Minimalne wymiary form sera »Pouligny-Saint-Pierre« i małego »Pouligny-Saint-Pierre«:

podstawa górna: krawędź o długości 30 mm,

kąt między podstawą dolną a ścianą boczną formy musi wynosić 102–107°.”

Nie zmienia się wymiarów form, ale powtarza się wymiary określone w krajowym akcie prawnym przyjętym w związku z rozporządzeniami (WE) nr 1107/96 i (WE) nr 1019/2009. Wyraża się je w inny sposób, aby opis kształtu formy przypominającej piramidę, a zatem kształtu sera, był dokładniejszy. Te wartości docelowe mają zastosowanie do obu rozmiarów sera „Pouligny-Saint-Pierre”.

Dodaje się akapit w brzmieniu:

#### „5.3.4. Formowanie, odsączanie, solenie

Jedynymi narzędziami, którymi można wypełniać formy, są chochle lub równoważne narzędzia o pojemności mniejszej niż 2 litry.”

Jedynymi narzędziami, którymi można wypełniać formy, są chochle lub równoważne narzędzia o pojemności mniejszej niż 2 litry, co ma na celu zachowanie tradycyjnego charakteru czynności formowania i solenia oraz ochronę struktury skrzepu.

Następujące zdania:

„Na górnej części piramidy nie mogą występować pęknięcia, dziury ani nierówne wgłębienia. Skrzep przechowywany jest w formach przez około 24–36 godzin, a następnie jest z nich wyjmowany i solony.”

otrzymują brzmienie:

„Dopuszcza się wykorzystywanie form na jeden ser lub wiele serów oraz nadstawek.

Po wypełnieniu form przystępuje się do wyrównania skrzepu poprzez dodanie skrzepu z tego samego dnia produkcji oraz do wygładzania podstaw serów przy pomocy łopatki lub szpatułki.

Odsączanie przebiega samoistnie. Trwa ono 24–48 godzin po rozpoczęciu formowania. Temperaturę pomieszczenia utrzymuje się na poziomie 18–24 °C.”

Technikę formowania opisano dokładniej, aby zachować tradycyjny charakter tej czynności.

Ponadto określono czas trwania odsączania, wydłużając jego maksymalną długość z 36 do 48 godzin, aby dostosować opis procesu produkcji sera do realiów produkcji, tj. coraz częstszego stosowania rytmu dwudziestoczworgodzinnego ze względów praktycznych związanych z organizacją pracy.

Dodaje się następujące zdanie:

„Z wyjątkiem podstawy dolnej, którą można solić niezwłocznie po przeprowadzeniu wyrównania, sery soli się na sucho w ciągu 12 godzin po zakończeniu wyjmowania z form.”

Dodaje się technikę solenia odpowiadającą praktykom podmiotów gospodarczych.

Dodaje się następujące zdanie:

#### „5.3.5. Suszenie

Po soleniu sery poddawane są suszeniu, które trwa 24–96 godzin, w pomieszczeniu, w którym utrzymuje się temperaturę 12–16 °C, a poziom wilgotności względnej wynosi 75–95 %.”

Ponieważ etap suszenia nie został opisany w specyfikacji produktu zarejestrowanej zgodnie z rozporządzeniami (WE) nr 1107/96 i (WE) nr 1019/2009, dodaje się, że po soleniu sery poddawane są suszeniu, zgodnie z praktyką oraz biorąc pod uwagę znaczenie tego etapu dla końcowych właściwości organoleptycznych produktów.

Następująca część zdania:

„W temperaturze umożliwiającej naturalne dojrzewanie”

otrzymuje brzmienie:

#### „5.3.6. Dojrzewanie

Dojrzewanie odbywa się w suszarni oddzielonej od pomieszczenia, w którym ma miejsce suszenie. Temperatura w suszarni wynosi 9–16 °C, a poziom wilgotności względnej wynosi 75–95 %.

Jeżeli chodzi o sery przetwarzane w gospodarstwie i odbierane przez dojrzewalnię, przechowuje się je i przewozi przed soleniem w temperaturze dodatniej wynoszącej 7–10 °C. Odbiór serów ma miejsce najpóźniej po 72 godzinach od zakończenia odsączania.

Po okresie dojrzewania w suszarni na serach występuje skórka pokryta powierzchniową pleśnią, która jest wyraźnie widoczna gołym okiem.”.

Dodaje się warunki dojrzewania w suszarniach, aby opisać obecne praktyki.

Następujące zdanie:

„Okres dojrzewania sera wynosi co najmniej 10 dni, przy czym proces ten odbywa się na obszarze produkcji.”

otrzymuje brzmienie:

„Sery »Poulligny-Saint-Pierre« wyjmują się z suszarni najwcześniej dziesiątego dnia po dodaniu podpuszczki i wprowadza się do obrotu najwcześniej jedenastego dnia po dodaniu podpuszczki.”.

Małe sery »Poulligny-Saint-Pierre« wyjmują się z suszarni najwcześniej dziewiątego dnia po dodaniu podpuszczki i wprowadza się do obrotu najwcześniej dziesiątego dnia po dodaniu podpuszczki.”.

Dodaje się informację, że czas trwania dojrzewania liczy się od dnia dodania podpuszczki, aby ułatwić kontrolę.

W przypadku małego sera „Poulligny-Saint-Pierre” czas trwania dojrzewania skrócono o jeden dzień z powodu jego mniejszego rozmiaru, który powoduje szybsze dojrzewanie.

Dodaje się przepis, zgodnie z którym sery można wprowadzać do obrotu najwcześniej po upływie jednego dnia od zakończenia minimalnego okresu dojrzewania, aby zagwarantować zgodność z opisem wyglądu serów.

Następujące zdanie:

„Zabrania się przechowywania świeżych serów oraz serów w trakcie dojrzewania w atmosferze modyfikowanej.”

uzupełnia się w następujący sposób:

„Zabrania się przechowywania w atmosferze modyfikowanej świeżych serów, serów w trakcie dojrzewania oraz serów poddanych dojrzewaniu.”.

Dodaje się informację, że zakaz przechowywania w atmosferze modyfikowanej dotyczy również serów poddanych dojrzewaniu, co ma na celu zachowanie ich właściwości organoleptycznych.

#### 5.5. Związek

Jeżeli chodzi o punkt dotyczący związku z obszarem geograficznym, zostaje on w całości przeredagowany w celu lepszego podkreślenia związku sera „Poulligny-Saint-Pierre” z jego obszarem geograficznym, jednak bez zmiany istoty tego związku. W opisie tym podkreślono zwłaszcza warunki produkcji mleka pozwalające uzyskać mleko surowe nadające się do przetworzenia na ser, który to proces wymaga szczególnych umiejętności, a także warunki dojrzewania. W punkcie „Specyfika obszaru geograficznego” opisano czynniki naturalne charakteryzujące obszar geograficzny oraz czynnik ludzki, podsumowując aspekt historyczny i zwracając uwagę na szczególne umiejętności. W punkcie „Specyfika produktu” podkreślono niektóre elementy wprowadzone do opisu produktu. Ponadto w punkcie „Związek przyczynowy” wyjaśniono współzależności między czynnikami naturalnymi, czynnikiem ludzkim oraz produktem. Usunięto odniesienie do białej barwy soli peklującej, ponieważ taka informacja nie figuruje w specyfikacji produktu.

Zmianę tę wprowadza się również w jednolitym dokumencie.

#### 5.6. Szczegółowe elementy dotyczące etykietowania

Dodaje się następujące zdania:

„Ponadto na etykiecie można umieścić nazwę pochodzenia wraz z określeniem »petit« w przypadku serów w mniejszym rozmiarze zdefiniowanym w pkt 2.

Poza określeniami, których umieszczenie jest wymagane na mocy odpowiednich przepisów w przypadku wszystkich serów, i wyżej wymienionym określeniem zabrania się zamieszczania jakichkolwiek określeń lub nazw towarzyszących nazwie pochodzenia na etykiecie, w reklamach, na fakturach lub w dokumentach handlowych; zakaz ten nie dotyczy szczególnych marek własnych lub nazw handlowych.

Umieszczenie na etykiecie symbolu ChNP Unii Europejskiej jest obowiązkowe.”.

Zaktualizowano punkt dotyczący etykietowania, aby uwzględnić zmiany przepisów krajowych i europejskich.

W jednolitym dokumencie dodaje się następujące zdania:

„Ponadto na etykiecie można umieścić nazwę pochodzenia wraz z określeniem »petit« w przypadku sera w rozmiarze zdefiniowanym w pkt 2.

Poza określeniami, których umieszczenie jest wymagane na mocy odpowiednich przepisów w przypadku wszystkich serów, i wyżej wymienionym określeniem zabrania się zamieszczania jakichkolwiek określeń lub nazw towarzyszących nazwie pochodzenia na etykiecie, w reklamach, na fakturach lub w dokumentach handlowych; zakaz ten nie dotyczy szczególnych marek własnych lub nazw handlowych.

Umieszczenie na etykiecie symbolu ChNP Unii Europejskiej jest obowiązkowe.”.

#### 5.7. Inne zmiany

Zaktualizowano adres właściwego organu państwa członkowskiego.

W punkcie zawierającym odniesienia do organów kontrolnych zaktualizowano nazwę i dane kontaktowe oficjalnych organów kontrolnych. Punkt ten zawiera dane kontaktowe właściwych organów kontroli na szczeblu krajowym we Francji: Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité [INAO]) oraz Dyrekcji Generalnej ds. Konkurencji, Konsumpcji i Walki z Nadużyciami (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes [DGCCRF]). Dodaje się informację o tym, że nazwa i dane kontaktowe jednostki certyfikującej są dostępne na stronie internetowej INAO oraz w bazie danych Komisji Europejskiej.

W punkcie dotyczącym wymogów krajowych dodaje się tabelę przedstawiającą główne punkty podlegające kontroli oraz metodę ich oceny.

### JEDNOLITY DOKUMENT

#### „POULIGNY-SAINT-PIERRE”

Nr UE: PDO-FR-0128-AM03 – 24.12.2018

#### ChNP (X) ChOG ()

#### 1. Nazwa ChNP

„Pouligny-Saint-Pierre”

#### 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

#### 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

##### 3.1. Typ produktu [wymieniony w załączniku XI]

Klasa 1.3. Sery

##### 3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Pouligny-Saint-Pierre” to ser produkowany wyłącznie z pełnego i surowego mleka koziego posiadający kształt smukłej, ściętej piramidy o regularnych krawędziach i podstawie kwadratu. Produkowany jest ze skrzepu kwasowego w wyniku powolnej koagulacji i samoistnego odsączenia. Jest to ser miękki, lekko solony.

Jeżeli chodzi o cechy zewnętrzne, ser pokryty jest powierzchnią pleśnią. Jego marmurkowata skórka o barwie kości słoniowej, która może jednak również przybierać lekko niebieskawy odcień, jest pokryta żłobieniami.

Przy krojeniu ser jest twardy. Powierzchnia przekroju jest czysta, jednorodna i gładka oraz ma barwę białą, która może przybrać odcień kości słoniowej. Ma kremową i rozpylającą się w ustach konsystencję.

Jego smak jest zrównoważony, bez nadmiernej słoności ani kwasowości. Wyczuwalne są w nim nuty aromatyczne, w których dominują nuty mleczne i fermentacyjne łączące się z nutami „kozimi”, „grzybowymi” i „orzechowymi”.

Ser występuje w dwóch rozmiarach:

- „Pouligny-Saint-Pierre”, którego masa po minimalnym okresie dojrzewania wynosi co najmniej 250 gramów i w którym całkowita zawartość suchej masy wynosi co najmniej 90 gramów,
- mały „Pouligny-Saint-Pierre”, którego masa po minimalnym okresie dojrzewania wynosi co najmniej 150 gramów i w którym całkowita zawartość suchej masy wynosi 55–85 gramów.

Minimalna zawartość tłuszczu wynosi 45 % w suchej masie.

Sery „Pouligny-Saint-Pierre” wyjmują się z suszarni najwcześniej dziesiątego dnia po dodaniu podpuszczki i wprowadza się do obrotu najwcześniej jedenastego dnia po dodaniu podpuszczki.

Małe sery „Pouligny-Saint-Pierre” wyjmują się z suszarni najwcześniej dziewiątego dnia po dodaniu podpuszczki i wprowadza się do obrotu najwcześniej dziesiątego dnia po dodaniu podpuszczki”.

Sery są prezentowane indywidualnie i sprzedawane konsumentowi końcowemu na sztuki.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Aby zagwarantować ścisły związek między terytorium a produktem, co najmniej 75 % suchej masy całkowitej rocznej dawki pokarmowej kóz mlecznych produkuje się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Na obszarze geograficznym nie występują bowiem zasoby rolnicze wystarczające, aby mogły one stanowić całą paszę stad kóz.

Całkowita roczna dawka pokarmowa kóz mlecznych składa się z co najmniej 660 kg suchej masy zielonki, która może mieć postać pastwiskową lub być zadawana jako pasza zielona, w postaci siana, w postaci odwodnionej (wyłącznie w przypadku lucerny, którą można podawać w maksymalnej ilości 132 kg suchej masy rocznie) lub w postaci sianokiszonki w maksymalnej ilości 1 kg suchej masy na kozę mleczną dziennie, pod warunkiem że zawiera ona co najmniej 60 % suchej masy i pochodzi z pierwszego koszenia powierzchni paszowych. Dopuszczone pasze wymieniono w wykazie pozytywnym.

W żywieniu kóz mlecznych zabrania się stosowania kiszonki z trawy lub z kukurydzy.

Mieszanka paszowa uzupełniająca stanowi maksymalnie 40 % paszy kóz mlecznych, to znaczy nie przekracza 440 kg rocznie suchej masy na kozę mleczną.

Mieszanka paszowa uzupełniająca produkowana na obszarze geograficznym stanowi co najmniej 15 % rocznej dawki pokarmowej kozy mlecznej, to znaczy co najmniej 165 kg suchej masy.

Dopuszczone mieszanki paszowe uzupełniające wymieniono w wykazie pozytywnym.

W żywieniu kóz mlecznych dozwolone są jedynie rośliny, produkty uboczne i mieszanki paszowe uzupełniające pochodzące z produktów nietransgenicznymi. Zakładanie upraw roślin transgenicznych jest zabronione w odniesieniu do całej powierzchni gospodarstwa produkującego mleko przeznaczone do produkcji sera objętego chronioną nazwą pochodzenia „Pouligny-Saint-Pierre”.

3.4. *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.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na etykiecie sera znajduje się chroniona nazwa pochodzenia „Pouligny-Saint-Pierre”, zapisana czcionką o wielkości równej co najmniej dwóm trzecim wysokości największej czcionki znajdującej się na etykiecie. Ponadto na etykiecie można umieścić nazwę pochodzenia wraz z określeniem „petit” w przypadku sera w rozmiarze zdefiniowanym w pkt 2.

Poza określeniami, których umieszczenie jest wymagane na mocy odpowiednich przepisów w przypadku wszystkich serów, i wyżej wymienionym określeniem zabrania się zamieszczania jakichkolwiek określeń lub nazw towarzyszących nazwie pochodzenia na etykiecie, w reklamach, na fakturach lub w dokumentach handlowych; zakaz ten nie dotyczy szczególnych marek własnych lub nazw handlowych.

Umieszczenie na etykiecie symbolu ChNP Unii Europejskiej jest obowiązkowe.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Produkcja mleka, wytwarzanie i dojrzewanie muszą odbywać się na obszarze geograficznym obejmującym następujące gminy w departamencie Indre (36):

Azay-le-Ferron, Le Blanc, Ciron, Concremiers, Douadic, Fontgombault, Ingrandes, Lingé, Lurais, Lureuil, Martizay, Mauvières, Mérigny, Néons-sur-Creuse, Pouligny-Saint-Pierre, Preuilley-la-Ville, Rosnay, Ruffec, Saint-Aigny, Saint-Hilaire-sur-Benaize, Sauzelles, Tournon-Saint-Martin.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

„Pouligny-Saint-Pierre” to ser z surowego mleka koziego o kształcie piramidy pokryty żłobioną skórka o barwie kości słoniowej lub niebieskawej, otrzymywany w procesie powolnej koagulacji skrzepu kwasowego powstałego w wyniku dodania serwatkowej kultury starterowej lub serwatki pochodzącej z poprzedniej koagulacji. Jego rozplwająca się w ustach i kremowa konsystencja oraz nuty aromatyczne, w których przeważają nuty fermentacyjne, zawdzięczane są zarówno zasadom żywienia stad, które dają pierwszeństwo konkretnym paszom pochodzącym z obszaru, jak i szczególnym umiejętnościom producentów sera i pracowników dojrzewalni.

Cały obszar geograficzny, który położony jest na zachodzie departamentu Indre, w okolicy miasteczka Pouligny-Saint-Pierre, leży na terenie Parku Narodowego Brenne. Jest to bardzo oryginalny region obejmujący płaskowyż gliniasto-wapienne z okresu jury, którego północną granicę stanowią wilgotne obszary położone nad rzeką Brenne, a południowo-zachodnią – dolina Creuse, i w którym panuje mikroklimat cieplejszy i suchszy niż w regionach sąsiadujących.

Ten nietypowy klimat i oryginalna budowa geologiczna sprzyjały rozwojowi różnorodnej roślinności obejmującej drzewa wiśniowe, wrzosi, gatunki aromatyczne, rośliny kolczaste i dęby, esparcetę i lucernę.

Na glebach mułowo-piaszczystych występujących w okolicy rzeki Brenne rosną naturalne łąki charakteryzujące się późnym okresem wzrostu traw, natomiast występujące w dolinie Creuse i wysychające latem gleby piaszczyste porastają głównie użytki zielone z przewagą traw i roślin strączkowych.

Wszystkie te czynniki naturalne sprawiły, że w pewnym okresie mieszkańcy tego regionu zajęli się chowem kóz („krów dla ubogich”), które są wytrzymałymi i niewymagającymi zwierzętami.

Początkowo gospodarstwa mleczarskie zajmujące się chowem kóz były bardzo niewielkie, a każdy rolnik produkował wówczas kilka serów na własne potrzeby. Stopniowo podmioty zajmujące się skupem i dojrzewaniem sera zaczęły skupować sery, aby poddać je suszeniu i zaopatrzyć różne rynki w Paryżu, Limoges, Châteauroux, Blois i w Lyonie.

Następnie zorganizowano produkcję: zwiększono rozmiar stad, a dojrzewalnie zaczęły organizować skup serów wytworzonych z surowego mleka na bazie skrzepu z przewagą kwasów mlekowych. Ser „Pouligny-Saint-Pierre” to pierwszy produkt z mleka koziego, który został objęty kontrolowaną nazwą pochodzenia we Francji w 1972 r.

Nawet obecnie producenci produktów z mleka koziego wykorzystują maksymalnie zasoby występujące na obszarze, którego potencjał agronomiczny jest raczej niewielki, do żywienia stad kóz. Wprowadzili oni system żywienia łączący różnorodność dostępnych zasobów naturalnych (produkcja zielonki, wypas na pastwiskach, zadawana zielonka, produkcja zbóż i roślin strączkowych), który w połączeniu z obecnymi praktykami w zakresie chowu umożliwia lepszą kontrolę jakości wykorzystywanego mleka (zawartość tłuszczu, zawartość białka, naturalna flora mleka).

Producenci sera wykorzystują szczególne umiejętności z dziedziny produkcji sera w celu poprawy jakości wykorzystywanego mleka, zwłaszcza dzięki zachowaniu lokalnej flory mikrobiologicznej. Pracownicy dojrzewalni posiadają umiejętności umożliwiające kontrolę rozwoju flory na powierzchni sera w ściśle określonych warunkach w zakresie temperatury, wilgotności i czasu trwania.

Wszystkie te aspekty ludzkie przetrwały zatem do dziś na obszarze geograficznym.

Jeżeli chodzi o właściwości sera „Pouligny-Saint-Pierre”, jest to ser produkowany z pełnego i surowego mleka koziego posiadający kształt smukłej, ściętej piramidy o regularnych krawędziach. Jego marmurkowata skórka o barwie kości słoniowej, która może jednak również przybierać lekko niebieskawy odcień, jest pokryta żłobieniami. Jego smak jest zrównoważony, bez nadmiernej słoności ani kwasowości. Ma kremową i rozplwającą się w ustach konsystencję. Wyczuwalne są w nim nuty aromatyczne, w których dominują nuty mleczne i fermentacyjne łączące się z nutami „kozimi”, „grzybowymi” i „orzechowymi”.

Związek między właściwościami produktu, czynnikiem ludzkim i czynnikami naturalnymi występującymi na obszarze geograficznym opiera się przede wszystkim na klimacie i budowie geologicznej, które sprawiają, że w regionie położonym nad rzeką Brenne występują grunty rolne wysychające w lecie, których najlepszym możliwym zastosowaniem przez długi okres była – i nadal pozostaje – produkcja pasz. Nawet obecnie stanowi ona podstawę zróżnicowanego żywienia kóz, których mleko przyczynia się do ukształtowania właściwości sera „Pouligny-Saint-Pierre”. Wykorzystując jak najlepiej poszczególne rodzaje gleb występujących na obszarze geograficznym, rolnicy z regionu położonego nad rzeką Brenne nauczyli się produkować mleko kozie wysokiej jakości stosowane do produkcji sera, który pierwotnie przeznaczony był do spożycia przez producenta i jego rodzinę.

Ponadto ograniczenia związane z tą produkcją prowadzoną pierwotnie w gospodarstwie sprawiły, że podjęto decyzję o wykorzystywaniu surowego i pełnego mleka oraz zaczęto stosować technologię opartą na fermentacji mlekowej.

Producenci opracowali ponadto szczególną formę, której kształt przypominający piramidę był początkowo inspirowany kształtem dzwonu kościelnego w Pouligny-Saint-Pierre. Dzięki stosowaniu formy przypominającej spiczastą piramidę ser ma oryginalny kształt, który stanowi ważny element jego wyglądu i odgrywa zasadniczą rolę w kształtowaniu jego konsystencji. Formowanie skrzepu kwasowego w tej tradycyjnej formie w połączeniu z obecnymi technikami produkcji wynikającymi z tradycyjnych umiejętności rozwijanych pierwotnie przez producentów sera w gospodarstwach, a obecnie rozpowszechnionych wśród wszystkich producentów (dodawanie serwatkowej kultury starterowej lub serwatki pochodzącej z poprzedniej koagulacji, formowanie skrzepu przy użyciu chochli o niewielkiej pojemności, samoistne i powolne odsączanie, solenie na sucho) umożliwia bowiem otrzymanie zwartego i dobrze odsączonego skrzepu, dzięki któremu ser ma charakterystyczną rozplywającą się w ustach i kremową konsystencję. Konsystencja ta, a także zrównoważone właściwości smakowe sera i nuty aromatyczne, w których dominujący mleczny zapach fermentacji łączy się z nutami „kozimi”, „grzybowymi” i „orzechowymi”, powstają dzięki starannym czynnościom pracowników dojrzewalni przeprowadzanym w trwającym co najmniej 10 dni (9 dni w przypadku małego sera „Pouligny-Saint-Pierre”) okresie dojrzewania, które sprzyjają rozwojowi żłobionej skórki o barwie kości słoniowej lub niebieskawym odcieniu.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-PoulStPierre-050919.pdf>

---