

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku 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

(2010/C 298/12)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„GRUYÈRE”

NR WE: FR-PGI-0005-0612-25.06.2007

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**
„Gruyère”
2. **Państwo członkowskie lub kraj trzeci:**
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:*

Gruyère jest serem z surowego mleka krowiego. Ma kształt okrągłego płaskiego krążka z lekkim wybrzuszeniem, o wypukłym boku. Jego średnica wynosi od 53 do 63 cm, a wysokość od 13 do 16 cm.

Skóra jest natarta, solidna i ziarnista, o barwie od złotożółtej po brązową. Masa sera jest twarda, gotowana, prasowana, barwy kości słoniowej lub bladożółtej; obowiązkowo znajdują się w niej dziury o wielkości odpowiadającej wielkości groszku po wielkość czereśni; cechują ją charakterystyczne nuty zapachowe i smakowe, w szczególności właściwe dla fermentacji propionowej.

Zawartość tłuszczu mieści się w przedziale 47–52 % po całkowitym osuszeniu. Zawartość suchej masy nie może być mniejsza niż 62 %.

Zawartość soli mieści się w przedziale od 0,6 do 1,7 gramów chlorku sodu na 100 gramów sera.

Ser ten dojrzewa przez co najmniej 120 dni.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Na każdym krążku sera sprzedanym z chronionym oznaczeniem geograficznym „Gruyère” należy umieścić na ścianie bocznej, przed wyjściem sera z dojrzewalni, taśmę z oznakowaniem.

Gruyère może również występować w formie kawałków lub produktu tartego.

Kawałki pakowane po co najmniej 40 gramów mogą nie wykazywać śladów nacierania mieszanką „morge”, pod warunkiem że zawsze posiadają część ziarnistej skórki, na której widoczne są jeszcze ślady odbitego płótna lub formy.

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

Mleko stosowane do produkcji pochodzi wyłącznie ze stad mlecznych składających się z krów tradycyjnych lokalnych ras dostosowanych do obszaru: *Abondance, Tarentaise, Montbéliarde, Vosgiennne, Simmental française*.

W celu zapewnienia jakości mleka czas trwania odbioru mleka od pierwszego producenta odbieranego mleka do dostarczenia go do zakładu serowarskiego nie może przekraczać 6 godzin.

Zaszczepienie mleka przeznaczonego do produkcji serów wymaga jednego lub kilku naturalnych zakwasów przygotowanych na bazie serwatki lub naturalnej podpuszczki przygotowanej na bazie kawałków zanurzonych w gorącej serwatce (fr. *recuite*). Preparaty te dostarczają co najmniej termofilnych pałeczek kwasu mlekowego (*Lactobacillus thermophilus*) biorących udział w zakwaszaniu.

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

Aby zapewnić ścisły związek pomiędzy obszarem a produktem poprzez specyficzne dla obszaru geograficznego żywienie, podstawowa pasza krów mlecznych składa się z trawy i siana, całkowita racja stada mlecznego zawiera w przeliczeniu na suchą masę co najmniej 70 % składników wyprodukowanych w gospodarstwie, pasze objętościowe spożywane przez stado mleczne pochodzą w co najmniej 80 % z obszaru geograficznego, a uzupełniające mieszanki paszowe nie mogą przekroczyć 1 800 kg na krowę mleczną rocznie.

Stosowanie paszy sfermentowanej, w postaci kiszonki lub innej, jest zakazane w żywieniu stada mlecznego przez cały rok, z powodu związanych z taką praktyką zagrożeń technologicznych w trakcie wytwarzania i dojrzewania serów.

W gospodarstwie dopuszcza się jedynie surowce i uzupełniające mieszanki paszowe pochodzące z produktów innych niż transgeniczne w celu zachowania tradycyjnego charakteru paszy.

Aby zachować tradycyjną praktykę wypasu, zabrania się stosowania systemów gospodarowania, w których pasza jest dostarczana wyłącznie do koryta. Obowiązuje minimalny roczny okres wypasu 150 dni.

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

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

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

Operacji krojenia i pakowania nie powinna zakłócać żadna inna równoległa operacja na produkcie innym niż ser Gruyère.

W trakcie operacji tarcia zabrania się stosowania dodatków, substancji uniemożliwiających powstawanie grudek lub substancji przeciwbrylających.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Oznakowanie serów objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Gruyère” musi zawierać nazwę chronionego oznaczenia geograficznego naniesioną za pomocą czcionki w rozmiarze równym co najmniej rozmiarowi największej czcionki znajdującej się w oznakowaniu. Zabrania się stosowania jakichkolwiek określeń lub innych informacji dołączonych do wspomnianego chronionego oznaczenia geograficznego w oznakowaniu, w reklamach, na fakturach lub w dokumentacji handlowej.

Oznakowanie musi zawierać wspólnotowe logo „IGP” („ChOG”).

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego:**

Produkcja mleka, przetwarzanie serów i ich dojrzewanie muszą odbywać się na obszarze geograficznym obejmującym następujące gminy:

w departamencie Ain:

kantony Ambérieu-en-Bugey, Bellegarde-sur-Valserine, Belley, Brénod, Ceyzériat, Champagne-en-Valromey, Coligny, Collonges, Ferney-Voltaire, Gex, Hauteville-Lompnes, Izernore, Lagnieu, Lhuis, Nantua, Oyonnax-Nord, Poncin, Pont-d'Ain, Saint-Rambert-en-Bugey, Seyssel, Treffort-Cuisiat, Virieu-le-Grand, Péronnas, Oyonnax-Sud, Viriat, Oyonnax, Bourg-en-Bresse;

w departamencie Côte-d'Or:

kantony Fontaine-Française, Saint-Jean-de-Losne, Seurre;

w departamencie Doubs:

wszystkie gminy;

w departamencie Isère:

kantony Saint-Laurent-du-Pont i Touvet;

w departamencie Jura:

wszystkie gminy;

w departamencie Haute-Marne:

kantony Bourbonne-les-Bains, Bourmont, Clefmont, Fayl-la-Forêt, Laferté-sur-Amance, Langres, Longeau-Percey, Val-de-Meuse, Neuilly-l'Evêque, Nogent, Prauthoy, Terre-Natale;

w departamencie Haute-Saône:

wszystkie gminy;

w departamencie Saône-et-Loire:

kantony Beaurepaire-en-Bresse, Cuiseaux, Pierre-de-Bresse, Saint-Germain-du-Bois;

w departamencie Savoie:

wszystkie gminy;

w departamencie Haute-Savoie:

wszystkie gminy;

w departamencie Vosges:

kantony Bains-les-Bains, Darney, Lamarche, Monthureux-sur-Saône, Plombières-les-Bains, Xertigny;

w departamencie Territoire de Belfort:

kantony Delle, Fontaine, Giromagny, Rougemont-le-Château, Valdoie, Châtenois-les-Forges, Danjoutin, Beaucourt, Grandvillars, Offemont, Belfort.

Produkcja mleka i przetwarzanie go na ser „biały” może mieć miejsce wyłącznie w gminach zajmujących się tradycyjnie tymi procesami po dziś dzień i spełniających następujące kryteria:

- klimat raczej kontynentalny, odznaczający się wysoką amplitudą temperatur między zimą i latem, a przede wszystkim wysokimi opadami rocznymi, co najmniej przekraczającymi 900 mm; opady te rozkładają się na przestrzeni roku, w szczególności z silnymi opadami letnimi, co sprzyja wzrostowi trawy,

— podglebie z przewagą osadów wapiennych lub molasowych, ewentualnie pokryte warstwami polodowcowymi, które umożliwią rozwój bardzo bogatej naturalnej flory, odmiennej od tej, która znajduje się na młodych namuliskach lub formacjach krystalicznych.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

5.1.1. Czynniki naturalne

Na obszarze geograficznym występują tereny górskie i wapienne płaskowyże, trudne w użytkowaniu, pozwalające na wypas stada bydła mlecznego dostosowanego do surowych warunków środowiska górskiego, wraz z przylegającymi do tych masywów dolinami, sprzyjającymi dojrzewaniu serów i rozpowszechnianiu tej produkcji rolnej.

Obszar geograficzny składa się głównie ze skał osadowych wapiennych z często dość płytkimi glebami.

Charakteryzuje się on z jednej strony klimatem typu kontynentalnego, z wysokimi amplitudami temperatur między zimą i latem oraz opadami, które, chociaż są rozłożone w ciągu całego roku, są znaczne w porze letniej, a z drugiej strony północnym klimatem z niską średnią temperaturą roczną (mimo silnych upałów latem) i dużą liczbą dni z przymrozkami.

Jest to klimat górski lub podgórski, zdecydowanie deszczowy, z rocznymi opadami powyżej 900 mm. Opady te są obfite już na niskiej wysokości i ich ilość wzrasta w kierunku wnętrza masywów, gdzie dominują drzewa iglaste, w tym świerki. Rozkład opadów w ciągu roku charakteryzuje się brakiem pory suchej, co sprzyja wzrostowi trawy.

Dojrzewalnie często budowano w dolinach lub na równinach, na skrzyżowaniu ważnych szlaków komunikacyjnych. Takie umiejscowienie dojrzewalni, które przetrwało do dziś, umożliwiało łatwe dostarczanie soli, która tradycyjnie pochodziła z części departamentu Jura (np. saliny w Arc-et-Senans, Salins les Bains, Poligny, Lons-le-Saunier, itp.). Aby umożliwić delikatny proces dojrzewania serów, należy natrzeć sery mieszanką naturalnej, lokalnej mikroflory, soli i wody, mieszanką zwaną „morge”. Ta mikroflora rozmnaża się naturalnie w dojrzewalniach, w których panują szczególne warunki wytwarzane między innymi odpowiednią ilością serów, ilością uzyskiwaną poprzez nagromadzenie serów pochodzących z serowni. Mieszanka „morge” stanowi związek pomiędzy naturalnym środowiskiem mikroskopowym a specyficznymi cechami sera.

5.1.2. Czynniki ludzkie: systemy zakładów serowarskich

Gruyère jest jednym z najstarszych francuskich produktów serowarskich, który wytwarza się od kilku stuleci. O Gruyère wspomina się w bardzo wielu dokumentach historycznych pochodzących z całej środkowo-wschodniej części Francji, graniczącej ze Szwajcarią. Mamy tu do czynienia z międzynarodowym obszarem obejmującym część terytorium Francji i część terytorium Szwajcarii, państw, których granice przesunęły się na przestrzeni wieków. Królestwo Sabaudii obejmowało część terytorium obecnej Francji i część terytorium obecnej Szwajcarii. Tradycyjna nazwa „Gruyère” odnosi się do urzędników zwanych „gruyer”, poborców podatkowych, którzy zbierali podatki od górskiego „plonu”: produktu gospodarki drzewnej.

Tradycyjny obszar produkcji sera Gruyère od końca XIX wieku odpowiada obszarowi rozpowszechnienia systemu zakładów serowarskich, stanowiącemu rozległy obszar na środkowym wschodzie Francji obejmujący departamenty Franche-Comté, Savoie, Haute-Savoie oraz kilka obszarów znajdujących się na obrzeżach, takich jak Bassigny (Haute-Marne), Bugey czy Vercors.

Serowarstwo tego regionu opiera się na zbiorowym wykorzystaniu wspólnie zgromadzonego mleka do produkcji serów o dużych rozmiarach, umożliwiającym korzystanie z mleka wyprodukowanego latem w ciągu całego roku. System ten opiera się na silnej solidarności i szczególnych zasadach życia we wspólnoty: łączenie środków umożliwia każdej małej jednostce produkcji mleka udział w produkcji serów przeznaczonych do spożycia przez cały rok. W ten sposób producenci mleka połączeni w spółdzielnie produkcji serów są właścicielami budynków zakładu serowarskiego (zwanego „fruitière”) i są odpowiedzialni za zatrudnienie serowara, który wykorzysta wyprodukowane przez nich mleko poprzez wytworzenie sera.

Tradycyjnie umiejscowienie produkcji mleka i przetwarzania go na ser różni się od miejsc dojrzewania. Przetawione poniżej elementy środowiska sprzyjają produkcji mleka przeznaczonego na produkcję serów. Udój, dostawy i przetwarzanie mleka odbywają się codziennie. Ten ostatni proces wymaga umiejscowienia zakładów wstępnego przetwarzania w pobliżu miejsc wypasu. W tych zakładach przetwórczych skomplikowana technologia produkcji sera Gruyère wymaga specjalnego *know-how* wytwórcy sera, opartej w szczególności na opanowaniu stosowania różnych zakwasów naturalnych.

Sery zwane „białymi” są następnie przewożone i gromadzone w dojrzewalniach dostosowanych do dojrzewania sera Gruyère, w których wyspecjalizowani pracownicy zajmują się serami przez wiele miesięcy. Proces dojrzewania opiera się na złożonym *know-how* na poszczególnych etapach, wymagając opanowania różnych parametrów (kinetyka, temperatura, wilgotność, czas trwania) umożliwiających przeprowadzenie fermentacji propionowej. Transport serów „białych” do dojrzewalni, które są niekiedy oddalone, jest charakterystyczny dla specyficznej tradycji serowarskiej występującej na obszarze „Gruyère”. Wynika on z dawnej specjalizacji przedsiębiorstw w przeprowadzaniu szczególnego procesu dojrzewania tego sera, a tym samym z opanowania bardzo szczególnego *know-how*. Gromadzenie serów w tym samym miejscu umożliwia szczególną kinetykę dojrzewania, zwłaszcza w ciepłych dojrzewalniach, oraz rozwój szczególnej mikroflory w mieszance „morge”.

Skądinąd strategiczna lokalizacja geograficzna dojrzewalni sprzyja eksportowi gotowych serów do wielkich ośrodków konsumpcji oraz łatwiejszemu poszukiwaniu rynków, ponieważ właściciele dojrzewalni zajmują się również promocją sera Gruyère.

5.2. Specyfika produktu:

Gruyère to ser o prasowanej, gotowanej masie z surowego mleka, dużym rozmiarze i powstały w wyniku długiego okresu dojrzewania. Masa sera jest jednocześnie twarda i elastyczna, obowiązkowo zawiera dziury: chodzi wyłącznie o posiadający oznaczenie geograficzne ser o prasowanej, gotowanej masie, w której obowiązkowo występują „niewielkie dziury”.

Dojrzewanie, do którego wypracowano specjalny *know-how*, musi odbywać się częściowo w ciepłych dojrzewalniach, w celu umożliwienia powstania w masie dziurek pochodzących z fermentacji (o wielkości odpowiadającej wielkości groszku po wielkość czereśni) oraz nut zapachowych i smakowych charakterystycznych dla fermentacji propionowej.

Gruyère jest serem „pierwotnym” w stosunku do wielu innych serów o dużej wielkości w środkowo-wschodniej części Francji, które ewoluowały w kierunku serów posiadających zasadniczo mniej dziur w wyniku nieznacznych zmian technik przetwarzania lub dojrzewania.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Połączenie czynników naturalnych i ludzkiego *know-how* w wytwarzaniu tego sera prowadzi do powstania szczególnego produktu.

Wynika to przede wszystkim z produkcji w trudnych rejonach górskich mleka pochodzącego od zwierząt, których żywienie opiera się na trawie i sianie.

Fizyczne warunki otoczenia sprzyjają produkcji mleka. Ubogie gleby wapienne wzniesień średniego masywu górskiego w połączeniu z wilgotnym klimatem kontynentalnym stanowią podstawę rozwoju hodowli bydła, która pozwala na wykorzystanie miejscowej produkcji trawy. Trwałe użytki zielone o bardzo bogatej florze (w szczególności dwuliściennej) wyjątkowo sprzyjają rozwojowi aromatycznych nut w tym serze. Temu optymalnemu wykorzystaniu miejscowej trawy sprzyja korzystanie z lokalnych ras krów mlecznych i ograniczenie użycia koncentratów. Skądinąd zakaz stosowania pasz fermentowanych umożliwia w szczególności zapewnienie na etapie dojrzewania dobrego przebiegu fermentacji propionowej, która powoduje powstawanie dziur w masie sera i jego charakterystycznych aromatów. Różnorodność zapachową flory trwałych użytków zielonych można odnaleźć w serach z pewnością za pośrednictwem rodzimej mikroflory mleka. Potencjał ten potęguje przestrzeganie stosowania naturalnych zakwasów w zakładach serowarskich oraz tradycyjne praktyki, takie jak stosowanie otwartych miedzianych kadzi o maksymalnej dostępnej pojemności odpowiadającej produkcji 14 krążków. Potencjał aromatyczny ujawnia się dopiero w trakcie dojrzewania, które przebiega w specyficzny sposób, z wykorzystaniem miejscowych naturalnych mieszanek zwanych „morge”.

W zakładach przetwórstwa sera specjalne *know-how* serowarów i wykorzystanie w większości rodzimych zakwasów oraz surowego mleka sprzyjającego rodzimej florze mleka pozwalają na utrzymanie potencjału aromatycznego i końcowej jakości serów. Wspólny charakter odbioru mleka i potrzeba długiego okresu przechowywania sera (ponieważ umożliwia on spożywanie mleka w postaci sera zimą) są przyczyną jego wyglądu, tj. kształtu krążków o dużych rozmiarach.

Ponadto przyjęcie produktu, przechowywanie go i przeprowadzanie procesu jego dojrzewania przez dojrzewalnie, w których stosuje się naturalne mieszanki „morge” oraz drewno świerka (występujące lokalnie w dużej ilości) jako materiał nośny i w których opanowano szczególną kinetykę dojrzewania, umożliwiają powstanie szczególnych cech organoleptycznych sera Gruyère, w szczególności dziur w masie oraz nut zapachowych i smakowych charakterystycznych dla fermentacji propionowej. *Know-how* stosowany w dojrzewalniach sera „Gruyère” przekazywany jest z pokolenia na pokolenie. Byłby on jednak bezużyteczny bez *know-how* hodowców i serowarów. Trzy główne grupy podmiotów zajmujących się produkcją sera „Gruyère” (tj. producenci mleka, zakłady przetwórcze i dojrzewalnie) są niezbędne, aby umożliwić powstanie wyjątkowych właściwości tego szczególnego sera związanego z jego regionem pochodzenia.

Dojrzewalnie zakłada się w strategicznych punktach komunikacyjnych. Często tworzy się je na obrzeżu sektora produkcji mleka lub przetwórstwa serów, blisko ważnych szlaków komunikacyjnych, co umożliwia eksport, którego dokonuje się dzięki możliwości długiego przechowywania tych serów.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

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