

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku w sprawie zmian 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

(2012/C 302/13)

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.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„MONT D'OR”/„VACHERIN DU HAUT-DOUBS”

NR WE: FR-PDO-0217-0124-30.03.2006

ChOG () ChNP (X)

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 (szczegóły struktur ds. kontroli)

2. Rodzaj zmiany (zmian):

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza 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 organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3. **Zmiana (zmiany):**

3.1. **Właściwy organ państwa członkowskiego i grupa składająca wniosek:**

Aktualizacja danych.

3.2. **Nagłówek „Opis produktu”:**

- Dodaje się następujące elementy: „z pełnego mleka krowiego poddawanego obróbce w postaci surowej z dodatkiem podpuszczki” i „pudełko z drewna świerkowego”.
- Zdanie „Masa sera, z pudełkiem, wynosi od 480 g do 3,2 kg.” otrzymuje brzmienie: „Masa sera z pudełkiem wynosi albo od 480 g do 1,3 kg, albo od 2 kg do 3,2 kg.”. Pełen zakres wagowy od 480 g do 3,2 kg pozwala na uwzględnienie wszystkich tradycyjnych sposobów pakowania. Walory smakowe przedmiotowego produktu nie ulegają zmianie przy zmianie masy od 1,3 kg do 2 kg.
- Ustęp opisujący pudełka uzupełnia się o informacje dotyczące grubości i wysokości ścianki (wygiętego brzegu) oraz wymiarów pokrywki.
- „Mont d'Or” pakuje się obowiązkowo do charakterystycznego pudełka. Określa się więc parametry pudełka, aby uniknąć innego niż tradycyjny sposobu pakowania.
- Dodaje się następujący ustęp: „Ser »Mont d'Or« lub »Vacherin du Haut-Doubs« pakowany w całości umieszcza się w opakowaniach indywidualnych z drewna świerkowego, zawierających opakowania ochronne.”. Owinięcie wprowadzanego do obrotu sera „Mont d'Or” w folię spożywczą pozwala na regulowanie naturalnego parowania sera w warunkach optymalnych związanych z jego warunkami wprowadzania do obrotu. Taka ochrona umożliwi zatem lepszą ochronę podstawowych walorów produktu.

3.3. **Nagłówek „Obszar geograficzny”:**

Nie wprowadza się zmian do określonego obszaru geograficznego, ale dodaje się dwa wyjaśnienia:

- wszystkie działania (produkcja mleka, przetwarzanie sera i jego dojrzewanie) muszą odbywać się w obszarze geograficznym, na który składa się strefa powyżej wysokości 700 metrów w wymienionych gminach,
- ponieważ umieszczanie w świerkowych pudełkach następuje w trakcie dojrzewania, technicznie może ono odbywać się wyłącznie w obszarze geograficznym.

3.4. **Nagłówek „Dowód pochodzenia”:**

Zmiany będące przedmiotem wniosku wiążą się z reformą systemu kontroli nazw pochodzenia. W szczególności przewidziano wydawanie podmiotom gospodarczym upoważnień, w których uznaje się ich zdolność do spełnienia wymogów określonych w specyfikacji oznaczenia, z którego stosowania chcą korzystać. Kontrolę specyfikacji ChNP organizuje się na podstawie planu kontroli opracowanego przez organ kontrolny.

W części tej znalazły się ponadto dodatki i uzupełnienia do wielu przepisów dotyczących rejestrów i deklaracji umożliwiających zapewnienie identyfikowalności serów.

3.5. **Nagłówek „Metoda produkcji”:**

Wprowadzono wyjaśnienia odnośnie do metody produkcji. Dotyczą one:

- utrzymania pastwisk, a w szczególności nawozów naturalnych; środki te mają na celu ograniczenie wpływu obornika, aby chronić naturalną roślinność,
- dozwolonych i zakazanych pasz dla krów mlecznych oraz pasz treściwych i mieszanek paszowych uzupełniających; środki te mają na celu ochronę zależności między żywieniem krów a środowiskiem naturalnym,
- dojenia, zbioru i składowania mleka: przedsiębrane środki realizuje się w celu zapewnienia mleku optymalnej jakości,
- urządzeń do wyrobu serów: sporządza się wykaz urządzeń niezbędnych do produkcji zgodnie z zasadami sztuki,
- konserwacji opasek: uregulowano składowanie i namaczanie opasek,

- solanki: określono właściwości solanki,
- dojrzewalni: uregulowano wyposażenie dojrzewalni.

Wprowadzono ponadto następujące zmiany:

Produkcja mleka

- Rasy krów: dodanie „(...) lub zwierzęta pochodzące ze skrzyżowania tych dwóch ras o certyfikowanym pochodzeniu.”. Zmiana ta jest odpowiedzią na szczególne przypadki rzadkich zwierząt pochodzących z certyfikowanego skrzyżowania dwóch ras objętych nazwą, przy czym te przypadki skrzyżowania stanowią element normalnego funkcjonowania hodowli, szczególnie że rasy Montbéliarde i francuskiej rasy Simmental pochodzą z tej samej linii genetycznej „Pie rouge de l'est”.
- Żywienie krów mlecznych: dodanie „W szczególnych okolicznościach, związanych przede wszystkim z nieprzewidywalnymi zjawiskami klimatycznymi, można dopuścić czasowe odstępstwa, aby zapewnić kontynuację żywienia stada przez służby krajowego instytutu nazw pochodzenia.”. Przepis ten ma umożliwić im prawidłowe żywienie zwierząt w sytuacjach tego rodzaju.
- Żywienie przeżuwaczy: dodanie „W żywieniu zwierząt dozwolone są jedynie rośliny i uzupełniające mieszanki paszowe pochodzące z produktów innych niż transgeniczne. Zakazuje się prowadzenia upraw transgenicznych na całym obszarze gospodarstwa wytwarzającego mleko przeznaczone do przetworzenia w ChNP »Mont d'Or« lub »Vacherin du Haut-Doubs«. Ten zakaz uprawy dotyczy wszelkich gatunków roślin, które mogą zostać podane zwierzętom na gospodarstwie jako pokarm i wszystkich upraw gatunków, które mogą je zanieczyścić.”. Przepis ten pozwala na zachowanie tradycyjnego charakteru żywienia.

Produkcja sera

- Na końcu zdania: „Ser wytwarza się w okresie od dnia 15 sierpnia do dnia 15 marca.” dodaje się słowo „włącznie”. Doprecyzowanie dotyczące terminu zakończenia produkcji sera wprowadzono w celu uniknięcia błędnej interpretacji.
- Wyrażenie: „nieszkodliwe kultury bakteryjne, drożdże, pleśń” otrzymuje brzmienie: „wybrane kultury enzymów mleka i flora na powierzchni”. To sformułowanie wydaje się właściwsze.
- Dodaje się ustęp: „Zabrania się zagęszczania mleka poprzez częściową eliminację części wodnistej przed procesem koagulacji.”.
- „Zabrania się przechowywania surowców mlecznych, produktów w trakcie procesu wytwarzania, skrzepu lub świeżego sera w temperaturze ujemnej.”

Obserwuje się, że nowe techniki, z których część dotyczy obróbki i dodatków do serów, takie jak mikrofiltracja, częściowe zagęszczanie mleka lub stosowanie enzymów dojrzewania, mogą mieć wpływ na cechy charakterystyczne serów objętych nazwą pochodzenia. Niektóre dodatki, w szczególności dodatki enzymatyczne, okazują się niewłaściwe z punktu widzenia zachowania podstawowych właściwości produktów objętych ChNP. Konieczne okazało się więc określenie w pkt 5 specyfikacji obecnych praktyk w zakresie stosowania obróbki i dodatków do mleka oraz produkcji sera, aby uniknąć sytuacji, w której przyszłe, nieregulowane w specyfikacji praktyki doprowadzą do zmiany cech charakterystycznych sera objętego nazwą pochodzenia.

- Dodaje się sformułowanie: „Owiniecie opaską następuje bezpośrednio po wytworzeniu, które obejmuje wyjęcie z formy. Umieszczenie w solance może nastąpić przed lub po owinięciu opaską.”. Dodano wyjaśnienie dotyczące etapów owijania i umieszczania w solance, aby lepiej uregulować tradycyjne czynności.

Dojrzewanie

- Wyrażenie: „Okres dojrzewania wynosi co najmniej 21 dni, licząc od dnia wytworzenia” otrzymuje brzmienie: „Minimalny okres dojrzewania wynosi 21 dni, licząc od dnia zaprawienia podpuszczką (...)”. To doprecyzowanie dotyczące okresu dojrzewania ma ułatwić kontrolę i ograniczać błędną interpretację.
- Dodaje się zdanie: „Przed umieszczeniem w pudełku, najwcześniej po 12. dniu od zaprawienia podpuszczką, ser obowiązkowo leżakuje na świerskowej płycie oraz jest ręcznie obracany i przecierany wodą, która może być solona.”. Przepis ten ma na celu dokładniejsze przestrzeganie tradycyjnych metod.

- Dodaje się ustęp: „Umieszczenie sera wraz z pudełkiem w opakowaniu ochronnym jest dopuszczalne najwcześniej 19. dnia od zaprawienia podpuszczką”. Umieszczenie sera w opakowaniu ochronnym wymaga optymalnego terminu, który został ustalony na 19. dzień i jest to minimalny okres między zaprawieniem podpuszczką a zapakowaniem.
- Dodaje się ustęp: „Zabrania się przechowywania świeżych serów oraz serów w trakcie dojrzewania w atmosferze modyfikowanej”. Wprowadzenie do specyfikacji wyjaśnień dotyczących obecnej praktyki w produkcji serów okazało się konieczne, aby nieuregulowane działania w przyszłości nie wpłynęły na charakterystyczne walory „Mont d’Or” lub „Vacherin du Haut-Doubs”.

Wprowadzanie do obrotu

- Wyrażenie „Wprowadzenie do obrotu ma miejsce od dnia 10 września do dnia 10 maja” otrzymuje brzmienie „Sprzedaż konsumentowi może mieć miejsce wyłącznie od dnia 10 września do dnia 10 maja”. Celem tego doprecyzowania jest rozróżnienie czasu udostępnienia produktu dystrybutorowi od czasu rzeczywistej sprzedaży konsumentowi.
- Dodaje się ustęp: „Na każdym etapie wprowadzania sera do obrotu w przypadku braku opakowania ochronnego odpowiedzialność za gwarantowanie jakości produktu ponosi posiadacz towaru”. Pociągnięcie pośredników do odpowiedzialności powinno mieć miejsce, gdy usuwają oni opakowania ochronne wprowadzone przez producentów produktu objętego chronioną nazwą (aby doprowadzić na przykład do „naddojrzewania”, czyli dodatkowego dojrzewania sera w niekontrolowanych warunkach i niejednokrotnie poza obszarem geograficznym po jego minimalnym okresie dojrzewania przewidzianym w przepisach).
- Dodaje się sformułowanie: „Wcześniejsze rozkrojenie i umieszczenie w opakowaniu ochronnym w miejscu sprzedaży jest dopuszczalne, jeżeli czas między rozkrojeniem a sprzedażą konsumentowi nie przekracza bieżącego dnia oraz dwóch kolejnych dni roboczych do momentu zamknięcia sklepu i jeżeli przestrzegane są wszystkie odpowiednie zasady higieny”. Wyjaśnienia te wprowadzono, aby umożliwić rozkrajanie w miejscach sprzedaży, ale żeby było ono uregulowane w celu ograniczenia ryzyka zniszczenia produktu.

3.6. Nagłówek „Szczegóły wskazujące na związek z obszarem geograficznym”:

Rozdział ten przeorganizowano i podzielono na trzy części: „Specyfika obszaru geograficznego”, „Specyfika produktu”, „Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu”. Dodatkowe elementy redakcyjne, wprowadzone w momencie tej zmiany, nie zmieniają istoty nagłówka, ale wnoszą dodatkowe wyjaśnienia.

3.7. Nagłówek „Odniesienia do struktury kontroli”:

Skreślono odniesienia do Krajowego Instytutu Nazw Pochodzenia (Institut national des appellations d’origine) i zastąpiono odniesieniami do organu certyfikującego akredytowanego zgodnie z normą 45011.

3.8. Nagłówek „Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania”:

- Zgodnie z ustawą krajową skreślono obowiązek stosowania logo „INAO”.
- Wprowadzono obowiązek stosowania symbolu Unii Europejskiej „ChNP”.
- Wyrażenie: „na ściance pudełka znajdują się inne elementy wprowadzone przez przepisy ogólne” otrzymuje brzmienie: „na wygiętym brzegu (ściance) pudełka znajdują się inne elementy wprowadzone przez przepisy ogólne”. Określenie „wygięty brzeg” jest w praktyce stosowane częściej niż wyraz „ścianka”.
- Dodaje się drugi ustęp w brzmieniu: „Napisy te muszą być widoczne do momentu sprzedaży konsumentowi”. Przepis ten pozwala zapewnić monitorowanie produktu i wprowadza dodatkową informację dla konsumenta.

3.9. Nagłówek „Wymogi krajowe”:

Wobec zmian krajowych przepisów ustawodawczych i wykonawczych nagłówek „Wymogi krajowe” przedstawiono w formie tabeli zawierającej podstawowe punkty do kontroli, ich wartości referencyjne i ich metodę oceny.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„MONT D'OR”/„VACHERIN DU HAUT-DOUBS”

NR WE: FR-PDO-0217-0124-30.03.2006

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa:**

„Mont d'Or”/„Vacherin du Haut-Doubs”

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:*

„Mont d'Or” lub „Vacherin du Haut-Doubs” jest serem wytwarzanym wyłącznie z pełnego mleka krowiego poddawanego obróbce w postaci surowej z dodatkiem podpuszczki. Mleko pochodzi od zwierząt mlecznych ze stad złożonych z krów rasy Montbéliarde i francuskiej rasy Simmental lub zwierząt pochodzących ze skrzyżowania tych dwóch ras o certyfikowanym pochodzeniu.

„Mont d'Or” lub „Vacherin du Haut-Doubs” jest serem miękkim o surowym i lekko sprasowanym miąższu, ma kremową konsystencję i kształt spłaszczonego walca. Miąższ ma barwę białą lub barwę kości słoniowej i jest lekko słony. Mazista skórka z niewielkimi wykwitami ma barwę żółtą lub jasnobrązową.

Po całkowitym osuszeniu 100 g sera zawiera co najmniej 45 g tłuszczu. Zawartość wody w serze odtłuszczonym nie może przekraczać 75 %.

Ser „Mont d'Or” lub „Vacherin du Haut-Doubs” owija się świerkową opaską i umieszcza w pudełku z drzewa świerkowego. Ser w pudełku jest pomarszczony.

Masa sera, z pudełkiem, wynosi od 480 g do 3,2 kg.

Wymiary pudełka muszą być zgodne z poniższymi parametrami:

- średnica dna pudełka musi wynosić od 11 cm do 33 cm,
- całkowita wysokość całego pudełka musi wynosić od 6 cm do 7 cm,
- grubość dna i grubość pokrywki musi wynosić mniej niż 7 mm dla każdego z tych elementów,
- grubość wygiętego brzegu (ścianki) pudełka i pokrywki musi wynosić mniej niż 2 mm,
- wysokość ścianki pokrywki musi wynosić co najwyżej 2,5 cm,
- kształt i wymiary pokrywki muszą pasować do pudełka.

Ser „Mont d'Or” lub „Vacherin du Haut-Doubs” prezentowany jest w całości, w opakowaniach indywidualnych z drewna świerkowego, zawierających opakowania ochronne. Sprzedaż konsumentom może mieć miejsce wyłącznie od dnia 10 września do dnia 10 maja. Ser „Mont d'Or” lub „Vacherin du Haut-Doubs” nie może być zamrażany.

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

—

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

Podstawowa racja żywieniowa krów mlecznych składa się z pasz pochodzących z użytków zielonych położonych na wysokości co najmniej 700 metrów na wyznaczonym obszarze geograficznym. W okresie wegetacyjnym trawa pastwiskowa stanowi co najmniej połowę dziennej racji żywieniowej. Zadawana pasza zielona może stanowić jedynie uzupełnienie. W oborze podstawowa racja żywieniowa składa się z siana i potrawu zebranych z pastwisk na obszarze geograficznym. W gospodarstwie rolnym faktycznie użytkowana powierzchnia użytków zielonych musi wynosić co najmniej 1 hektar na 1 krowę mleczną.

Udział pasz treściwych w racji żywieniowej krów mlecznych jest ograniczony do 8 kilogramów na krowę mleczną dziennie. Oznacza to, że około 70 % dziennej racji żywieniowej składa się z pasz pochodzących z obszaru geograficznego.

W żywieniu zwierząt dozwolone są jedynie rośliny i uzupełniające mieszanki paszowe pochodzące z produktów innych niż transgeniczne.

Kiszonki i inne pasze sfermentowane, w tym sprasowane w bele i hermetycznie pakowane w folię, są zakazane przez cały rok w gospodarstwie.

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

Produkcja mleka oraz produkcja i dojrzewanie serów muszą obowiązkowo odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Umieszczanie w pudełkach musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym, ponieważ ser obowiązkowo kończy dojrzewanie w pudełku. Rozkrajanie sera jest zabronione, poza etapem sprzedaży konsumentowi.

Ser „Mont d'Or” lub „Vacherin du Haut-Doubs” pakowany w całości umieszcza się w opakowaniach indywidualnych z drewna świerkowego, zawierających opakowanie ochronne.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Każdy ser „Mont d'Or” lub „Vacherin du Haut-Doubs” jest wprowadzany do obrotu z etykietą zawierającą nazwę pochodzenia wydrukowaną czcionką o wielkości równej co najmniej dwóm trzecim największej czcionki użytej na etykiecie. Nazwa „Mont d'Or” lub „Vacherin du Haut-Doubs”, nieobowiązkowa informacja „chroniona nazwa pochodzenia”, symbol Unii Europejskiej „ChNP” oraz wyraźna nazwa zakładu produkcji i inne elementy przewidziane w przepisach ogólnych umieszczane są na wygiętym brzegu (ściance) pudełka. Napisy te muszą być widoczne do momentu sprzedaży produktu konsumentowi.

Zabrania się zamieszczania jakichkolwiek określeń lub innych wzmianek towarzyszących przedmiotowej nazwie pochodzenia na etykiecie, w reklamach, na fakturach lub w dokumentach handlowych. Zakaz ten nie dotyczy szczególnych marek własnych lub nazw handlowych oraz wzmianki „fabriqué dans le Haut-Doubs”.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Produkcja mleka, wytwarzanie, wkładanie do drewnianego pudełka i dojrzewanie serów muszą odbywać się na wysokości co najmniej 700 metrów na obszarze geograficznym, który rozciąga się na terenie następujących gmin departamentu Doubs: Les Alliés, Arc-sous-Cicon, Arçon, Barboux, Le Bélieu, Bians-les-Usiers, Le Bizot, Bonnetage, La Bosse, Boujailles, Bugny, Bulle, Chapelle-d'Huin, La Chaux, La Chenalotte, Courvières, Dompierre-les-Tilleuls, Evillers, Les Fontenelles, Fournet-Blancheroche, Frambouhans, Frasné, Gilley, Goux-les-Usiers, Grand'Combe-des-Bois, Hauterive-la-Fresse, Levier, La Longeville, Maisons-du-Bois-Lièvreumont, Le Mémont, Montbenoit, Montflovin, Narbief, Noël-Cerneux, Plaimbois-du-Miroir, Le Russey, Saint-Gorgon-Main, Saint-Julien-lès-Russey, Septfontaines, Sombacour, Ville-du-Pont i na terenie kantonów Morteau, Mouthe i Pontarlier.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Obszar produkcji sera „Mont d'Or” lub „Vacherin du Haut-Doubs” obejmuje płaskowyż Jury, których wysokość waha się od 700 do 1 200 metrów oraz obszar wyżynnych pastwisk, który znajduje się na wysokości 1 200 metrów, na szczytach głównego łańcucha Jury.

Z punktu widzenia geologicznego obszar ten należy do formacji z okresu górnej jury. Występują także formacje kredowe w postaci warstwy z kredy dolnej, która znajduje się na dnie kilku niecek w Haut-Doubs. Obszary wywodzące się z dolnej kredy tworzy margiel bogaty w tlenek żelaza.

Na ukształtowanie terenu składają się krańce płaskowyżów Jury i obszar górski graniczący ze Szwajcarią.

Tereny te są szczególnie korzystne dla użytków zielonych i lasów iglastych, szczególnie świerku, które występują w krajobrazie w podobnych proporcjach.

Klimat jest bardzo surowy z bardzo niską temperaturą zimą i długo utrzymującym się śniegiem, co czasem utrudnia poruszanie się po tym terenie.

Nie istnieje wiele dokumentów urzędowych, ale pojawienie się przedmiotowego sera w regionie można wyznaczyć na XII wiek.

W tym okresie pod nadzorem wielkich opactw Saint-Claude i Montbenoit na płaskowyżach Jury wycięto drzewostan, tworząc pastwiska górskie, co pozwoliło na rozwój chowu i produkcji mleka. Od XIV wieku działalność ta sprzyjała powstawaniu *fruitières* (dojrzewalni serów, w których są one wytwarzane).

5.2. Specyfika produktu:

Ser „Mont d'Or” lub „Vacherin du Haut-Doubs” jest serem z pełnego mleka krowiego poddawanego obróbce w postaci surowej.

Jest to ser miękki o surowym i lekko sprasowanym miąższu, ma kremową i lekko słoną konsystencję, barwę białą lub barwę kości słoniowej, jego mazista skórka z niewielkimi wykwitami ma barwę żółtą lub jasnobrązową. Ser owija się świerkową opaską bezpośrednio po wyjęciu z formy i umieszcza w pudełku z drewna świerkowego. Ser w pudełku dalej dojrzewa i ma wygląd pomarszczony. Opaska i pudełko są elementem warunków produkcji nazwy pochodzenia „Mont d'Or” lub „Vacherin du Haut-Doubs”. Wymiary pudełka są ściśle określone.

Ser ma kształt spłaszczzonego walca a jego masa wraz z pudełkiem wynosi od 480 g do 3,2 kg.

Jest on wytwarzany między dniem 15 sierpnia a dniem 15 marca i wprowadzany do obrotu wyłącznie od dnia 10 września do dnia 10 maja, w całości i w opakowaniach indywidualnych z drewna świerkowego.

Z uwagi na jego formę i kremową konsystencję ser ten od początku miał status sera świątecznego.

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):

Ser „Mont d'Or” lub „Vacherin du Haut-Doubs” umożliwia wykorzystanie mleka z końca sezonu. Jesień i zima są bowiem czasem, kiedy krowy, wróciwszy po okresie wypasu do obór, znajdują się w drugim stadium laktacji, czyli dają niewiele mleka zawierającego znaczną ilość tłuszczu.

Farmerzy chcieli wykorzystać uzyskiwane mleko, które z powodu klimatu trudno było transportować do serowni, i dostosowali się do tej sytuacji, produkując ser mniejszy niż sery prasowane z masy gotowanej, wilgotny i łatwy do przechowywania w pudełku i z opaską z drewna świerkowego.

Mimo przeniesienia produkcji z gospodarstw do serowni ser „Mont d'Or” lub „Vacherin du Haut-Doubs” nadal jest serem sezonowym, którego produkcja ustaje z nadejściem wiosny.

Mleko było szybko zakwaszane w temperaturze dojzenia (powyżej 33 °C) i ten sposób zakwaszania przy wysokiej zawartości tłuszczu dawał „miękki” skrzep. Dzięki umiejętności obróbki drewna zaczęto

wytwarzać „opaski”, czyli miękkie paski wycinane z kory świerków ścinanych tradycyjnie jesienią. W ten sposób uzyskano „foremki jednorazowego użytku” pozwalające na przechowywanie skrzepu. Opaska wpływa na drzewny aromat i smak sera „Mont d’Or” lub „Vacherin du Haut-Doubs”.

Współczesna produkcja wzmocniła proces ścinania (w krótkim czasie) poprzez zwiększenie temperatury ścinania białka mleka enzymem podpuszczki. Opaska nadal jest wykorzystywana do utrzymywania kształtu wilgotnego i tłustego sera.

Po procesie produkcji odbywa się dojrzewanie w raczej wysokiej temperaturze pozwalającej na uzyskanie kremowej konsystencji dzięki proteolizie. Wysoka temperatura sprzyja rozwojowi mlecznego aromatu i nuty goryczy, która pozwala na przedłużenie odczucia smaku w momencie degustacji. Regularne mycie sera pozwala na uzyskanie „czystej” i jednolitej skórki dzięki rozwojowi na jej powierzchni bakterii. Technika ta wywodzi się bezpośrednio z lokalnych umiejętności wytwarzania serów maziowych.

Aby ochronić bardzo elastyczny miąższ (prawie płynny), dojrzewanie kończy się w pudełku z okorowanego drewna świerkowego. W momencie umieszczenia w pudełku ser jest lekko ściskany i jego powierzchnia nabiera wówczas wyglądu pomarszczonego, przypominającego góry. Pomarszczenie w momencie umieszczenia w pudełku jest jeszcze dziś uznawane przez producentów serów za kryterium udanej produkcji i jakości „Mont d’Or” lub „Vacherin du Haut-Doubs”. Na powierzchni sera w pudełku pojawia się niewielki „wykwit”. Pudełko stanowi więc element dojrzewania sera. Jest także jego opakowaniem na potrzeby transportu oraz sprzedaży. Umieszcza się na nim nazwę produktu i producenta.

Sposób obchodzenia się z krowami ras Montbéliarde i Simmental, o czym świadczą kongresy rolnicze, pokazuje, że u podstaw wiedzy producentów mleka z tego obszaru znajduje się czystość i dobrostan zwierząt.

Ponadto żywienie krów wyłącznie rasy Montbéliarde i francuskiej rasy Simmental lub krzyżówek tych dwóch ras jest ściśle określone. Podstawowa racja żywieniowa krów mlecznych musi składać się z pasz pochodzących z obszaru geograficznego. Udział pasz spoza obszaru geograficznego jest dopuszczalny wyłącznie w wyjątkowych okolicznościach.

W przypadku produkcji tego sera ludzie zachowali bardzo specyficzne umiejętności i tradycję, które są stale widoczne w warunkach produkcji: produkcja jest sezonowa, wykorzystuje się pudełko i opaskę z drewna świerkowego.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDC_Mont_d_Or_cle8515b3.pdf
