

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany 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

(2014/C 468/02)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾**

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„CHEVROTIN”

Nr WE: FR-PDO-0105-0970-23.2.2012

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: pakowanie

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 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

3. **Zmiana (zmiany)**

3.1. *Opis produktu*

Uściślono opis masy sera, aby lepiej scharakteryzować produkt.

Obniżono zawartość tłuszczu w suchej masie: 40 % zamiast 45 %. Obniżenie tej wartości wynika ze stwierdzonej zmienności zawartości tłuszczu w mleku w zależności od warunków wypasu kóz. Ponieważ mleko wprowadzane jest do produkcji każdego dnia, zawartość poszczególnych składników w serze może być bardzo różna. Ta zmienna nie była prawidłowo uwzględniona poprzednio.

3.2. *Obszar geograficzny*

Część obszaru gminy Annecy-le-Vieux została włączona do wyznaczonego obszaru geograficznego. W związku ze złożonym przez jeden z podmiotów wnioskiem o włączenie do wyznaczonego obszaru zastosowano siatkę kryteriów opracowaną w celu pierwotnego określenia obszaru geograficznego. Spełniająca kryteria część obszaru gminy Annecy-le-Vieux została uznana przez komisję biegłych, których zadaniem było przeanalizowanie zasięgu określonego obszaru.

Przeredagowano opis cech obszaru geograficznego i przeniesiono go do rozdziału „Elementy świadczące o związku produktu z obszarem geograficznym”.

3.3. *Dowód pochodzenia*

Uściślono obowiązki podmiotów w zakresie sprawozdawczości. Zmiany te są związane z reformą systemu kontroli nazw pochodzenia wprowadzoną na mocy dekretu (loi d'ordonnance) nr 2006/1547 z dnia 7 grudnia 2006 r. w sprawie podnoszenia wartości produktów rolnych, leśnych lub środków spożywczych oraz produktów pozyskanych z mórz. W szczególności przewidziano identyfikowanie podmiotów w celu przyznawania im certyfikatu potwierdzającego ich zdolność do spełnienia wymogów specyfikacji znaku towarowego, z posługiwania się którym chcą odnosić korzyści, a także składanie oświadczeń umożliwiających gromadzenie informacji i monitorowanie produktów przeznaczonych do wprowadzenia na rynek jako objętych nazwą pochodzenia oraz oświadczeń dotyczących żywienia zwierząt.

Dodano przepis dotyczący kontroli produktów, aby sprawdzać ich jakość na końcu łańcucha produkcji.

Uściślono, że znak identyfikacyjny umieszczany na serach ma kształt okrągły.

3.4. *Metoda produkcji*

Produkcja mleka

Uściślono definicję stada na podstawie tekstu przepisów krajowych związanych z poprzednią zarejestrowaną specyfikacją: „W rozumieniu niniejszej specyfikacji stado oznacza całe pogłowie kóz, składające się z kóz mlecznych, kóz zasuszonych, kozłat i kozłów”.

Poprawiono błąd powstały przy kopiowaniu tekstu przepisów krajowych – odsetek zwierząt rasy alpejskiej wynoszący 80 % dotyczy całego stada, a nie samych kóz.

Dodano uściślenie dotyczące wykorzystywanej rasy kóz. Ponieważ rasa alpejska (Alpine) składa się z różnych fenotypów od chamois po czarno-srokate lub nawet czarne, zmiana ma na celu doprecyzowanie podmiotom, jakie fenotypy mogą wykorzystywać. W potocznym języku fenotypy inne niż chamois są określane jako „Chèvres des Savoie” (kozy sabaudzkie).

Aby ułatwić kontrolę, uściślono sposób obliczania limitu średniej produkcji na jedną sztukę kozy mlecznej na podstawie tekstu przepisów krajowych związanych z poprzednią zarejestrowaną specyfikacją.

Odnosnie do żywienia zwierząt:

- Określono pozytywny wykaz dopuszczalnych pasz oraz surowców i dodatków, jakie mogą być stosowane jako składniki uzupełniających mieszanek paszowych, aby stworzyć ramy dotyczące rodzaju pasz i ułatwić kontrolę.
- W szczególności doprecyzowano informację dotyczącą materiałów paszowych należących do kategorii pasz, wprowadzając do tej kategorii susz paszowy. Dzięki temu lepiej określono rodzaje żywności zadawanej kozom.
- Uściślono również maksymalne dopuszczalne ilości uzupełniających mieszanek paszowych i suszu paszowego, aby uniknąć w szczególności zastępowania nimi trawy w żywieniu kóz. Dawka uzupełniających mieszanek paszowych dla kóz mlecznych jest ograniczona do 300 g na litr wyprodukowanego mleka, a w przypadku podawania suszu paszowego dawka uzupełniających mieszanek paszowych i suszu paszowego ograniczona jest do 500 g na litr wyprodukowanego mleka.

- Uściślono możliwość pozyskiwania suszu paszowego spoza obszaru geograficznego, aby ułatwić kontrolę pochodzenia całości żywienia.
- Dodano przepisy, których celem jest zakazanie stosowania pasz modyfikowanych genetycznie oraz prowadzenia upraw modyfikowanych genetycznie w gospodarstwach, aby utrzymać związek z obszarem pochodzenia.
- Aby zapewnić wysokiej jakości pożywienie dla kóz, uściślono, że wszystkie pasze muszą być przechowywane w takich warunkach, które zapewniają utrzymanie ich w nienaruszonym stanie.

Uściślono sposób nawożenia gruntów wykorzystywanych na potrzeby produkcji pasz dla kóz, ponieważ dodawanie nawozów organicznych może wpływać na skład flory pastwisk, a zatem ramy dotyczące nawożenia pozwalają na utrzymanie naturalnej zróżnicowanej flory i zachowanie związku z obszarem geograficznym.

„Jedynymi dozwolonymi nawozami organicznymi są te, które pochodzą z obszaru nazwy pochodzenia »Chevrotin« i są to: kompost, obornik, gnojowica, gnojówka (pochodzenia rolniczego), a także nawozy organiczne pochodzenia nierolniczego, np. osady ściekowe (lub produkty uboczne), odpady zielone.

Do każdej partii (samochód ciężarowy, cysterna itd.) nawozów organicznych pochodzenia nierolniczego należy opracować analizę analityczną czynników chorobotwórczych, metali ciężkich i śladowych elementów organicznych określonych w odpowiednich przepisach prawa.

Nawożenie nawozami organicznymi pochodzenia nierolniczego jest dozwolone na terenach należących do gospodarstwa, ale pod warunkiem niezwłocznego zakopania w glebie i postępowania zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w zakresie ograniczeń specjalnych (okres nawożenia, wielkość obszarów chronionych itd.), ilości itd.”.

Produkcja sera

Uściślono opis czynności, jakie muszą odbywać się w gospodarstwie (będącym producentem mleka), i przeniesiono go do punktu „Produkcja sera” w rozdziale „Opis metody produkcji” specyfikacji.

Zmieniono przepis dotyczący zakładu produkującego „Chevrotin” tak, aby wyjaśnić sposób działania zakładów, które wykorzystują na cele innych produkcji mleko innych gatunków zwierząt.

Usunięto zdanie „To proste schłodzenie mleka sprzyja rozwojowi naturalnych bakterii i pozwala uniknąć rozwoju bakterii psychrofilnych”, ponieważ jest to informacja, a nie aspekt podlegający kontroli.

W celu ułatwienia kontroli uściślono, że gospodarstwo, w którym całość lub część używanego mleka jest wykorzystywana na potrzeby produkcji sera „Chevrotin”, musi spełniać wszystkie wymagania dotyczące warunków produkcji mleka określone w specyfikacji.

Poprawiono błąd powstały przy kopiowaniu tekstu przepisów krajowych na podstawie tekstu przepisów krajowych związanych z poprzednią zarejestrowaną specyfikacją:

zmieniono przedział temperatur zaprawiania mleka podpuszczką (od 30 do 38 °C zamiast od 32 do 36 °C w trakcie zaprawiania mleka podpuszczką, przy czym temperatura musi być utrzymana w tym przedziale przez cały czas trwania koagulacji).

Określono skład kultur starterowych, aby mieć pewność, że wyselekcjonowane kultury starterowe są zgodne ze specyficzną florą i pozwalają na wyrażenie typowości sera „Chevrotin”.

Zmieniono definicję płótna do formowania sera. Może ono być wykonane z bawełny, a nie tylko z lnu. Celem jest uzupełnienie pierwotnego tekstu, w którym była mowa wyłącznie o lnieniu, podczas gdy stosowanie bawełny jest również rozpowszechnione w tego rodzaju procesie.

Dojrzewanie

Podłoża dla dojrzewających serów nie są już ograniczone wyłącznie do desek z drewna świerkowego. Grupa składająca wniosek stwierdziła bowiem, że podłoża inne niż drewniane można zacząć stosować od momentu zakończenia etapu suszenia, który obowiązkowo musi odbywać się na deskach z drewna świerkowego. To podczas tego etapu drewno odgrywa swoją rolę regulatora wilgotności i podłoża dla flory bakteryjnej aktywnej podczas dojrzewania. Praktyka wykazała, że inne rodzaje podłoża, łatwiejsze w użytkowaniu, nie zmieniają cech sera, jeśli stosowane są na tym etapie. Doświadczenia prowadzone z innymi podłożami (maty plecione) przez różne podmioty dowodzą zachowania jakości (brak problemu nadmiaru wody lub rozwoju flory). Te bardziej obojętne podłoża okazują się przydatne do ograniczenia niepożądanych bakterii w przypadku grupowych dojrzewalni, ponieważ łatwo utrzymać je w czystości.

3.5. Etykietowanie

Zniesiono obowiązek umieszczania na etykiecie wyrażenia „*appellation d'origine contrôlée*” (kontrolowana nazwa pochodzenia) i zastąpiono obowiązkiem umieszczania symbolu Unii Europejskiej dla chronionych nazw pochodzenia w celu uzyskania lepszej czytelności i spójności informacji o produktach zarejestrowanych jako ChNP. Wyrażenie „*chroniona nazwa pochodzenia*” również może być umieszczone na etykiecie.

Zniesiono obowiązek umieszczania logo „*INAO*” (krajowego instytutu ds. pochodzenia i jakości) w związku ze zmianami w przepisach krajowych.

3.6. Wymogi krajowe

Zgodnie z wyżej wspomnianą reformą krajowego systemu kontroli nazw pochodzenia dodano tabelę przedstawiającą najważniejsze punkty podlegające kontroli oraz metodę ich oceny.

3.7. Inne zmiany

Pakowanie

Sposób pakowania nie zmienił się (ser w całości pakowany w opakowanie jednostkowe zawierające między innymi dodatkowe denko z drewna świerkowego). Zmiana dotyczy momentu, w którym można zacząć pakować sery (począwszy od 15. dnia dojrzewania, a nie „po zakończeniu dojrzewania”, jak podano w rozdz. 2 zarejestrowanej specyfikacji).

Dzięki tej praktyce zapewniony jest nienaruszony stan produktu po zakończeniu dojrzewania. Wpływ opakowania na strukturę produktu jest pozytywny, ponieważ działa ono jako „mikro-piwnica” i w ten sposób przyczynia się do uzyskania bardziej miękkiej struktury, co zapobiega wysuszeniu serów i sprzyja proteolizie. Ten sposób postępowania pozwala również zauważyć pojawiające się wady (np. czarne plamy, które pojawiają się pod koniec dojrzewania na serach leżakujących bez opakowania na deskach lub matach) lub pogorszenie stanu skórki (pęknięcia, odkształcenia).

JEDNOLITY DOKUMEN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽³⁾

„CHEVROTIN”

Nr WE: FR-PDO-0105-0970-23.2.2012

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Chevrotin”

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

Ser „Chevrotin” jest produkowany wyłącznie z mleka koziego pełnego i surowego, ma kształt walca o średnicy od 9 do 12 cm i wysokości od 3 do 4,5 cm i masie od 250 do 350 g.

Jest to ser z masy prasowanej niegotowanej, z mytą skórką, po zakończeniu dojrzewania pokryty w całości lub częściowo delikatną białą „pianką”, składającą się głównie z *Geotrichum*, zawierający co najmniej 40 g tłuszczu w 100 g sera po całkowitym wysuszeniu, a jego zawartość suchej masy nie może być niższa niż 45 g w 100 g sera.

„Chevrotin” jest pakowany w opakowanie jednostkowe zawierające między innymi dodatkowe denko z drewna świerkowego.

„Chevrotin” pakowany jest w postaci całych krążków.

Masa sera jest miękka i tłusta, może mieć twardszy środek oraz małe otwory. Barwę ma kremową, jest lekko słona, charakteryzuje się smakiem koziego mleka.

⁽³⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Mleko używane do produkcji sera „Chevrotin” pochodzi od stad składających się w co najmniej 80 % ze zwierząt rasy alpejskiej (*alpine*); w skład stada wchodzi zwierzęta należące do populacji zwanej „kozy sabaudzkie”, które są rejestrowane przez Instytut Hodowli w ramach programu zachowania ras kóz.

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

Pasza dla zwierząt składa się z traw pobieranych przez wypasanie i z siana.

Podstawą tej paszy przez co najmniej pięć miesięcy jest roślinność pobierana przez wypasanie kóz na terenach położonych w obrębie obszaru produkcji.

Hodowca musi dysponować pastwiskiem o powierzchni co najmniej 1 tys. m² na 1 sztukę kozy.

W żywieniu całego stada dozwolone są wyłącznie pokarmy wymienione na poniższym wykazie:

- jedyny dopuszczalny rodzaj paszy objętościowej to roślinność pobierana przez wypasanie oraz siano z naturalnych i sztucznych łąk składających się z roślin trawiastych i strączkowych i utrzymywanych w dobrym stanie,
- susz paszowy: suszone wysłodki buraczane i suszona lucerna,
- następujące surowce, stosowane jako składniki uzupełniających mieszanek paszowych: wszystkie zboża i śruta zbożowa, melasa jako spoiwo, całe lub rozkruszona ziarna grochu, bobik, łubin, makuchy słonecznikowe, kopra, len, ziarna palmowe, rzepak, soja, bawełna, ziemniaki, tłuszcze pochodzenia roślinnego, wszystkie minerały, makroelementy, serwatka pochodząca z gospodarstwa przechowywana w dobrych warunkach, by uniknąć zakażenia czynnikami chorobotwórczymi. Jedynymi dopuszczalnymi dodatkami są mikroelementy i witaminy.

Pasze produkowane na wyznaczonym obszarze stanowią co najmniej 70 % suchej masy całego pożywienia stada. Dawka uzupełniających mieszanek paszowych dla kóz mlecznych jest ograniczona do 300 g na litr wyprodukowanego mleka.

W przypadku podawania suszu paszowego dawka uzupełniających mieszanek paszowych i suszu paszowego ograniczona jest do 500 g na litr wyprodukowanego mleka.

W żywieniu zwierząt dopuszczalne są wyłącznie rośliny, produkty uboczne i uzupełniające mieszanki paszowe wytworzone na bazie produktów niemodyfikowanych genetycznie.

Prowadzenie upraw modyfikowanych genetycznie jest zakazane w odniesieniu do całej powierzchni gospodarstw produkujących mleko przeznaczone do produkcji chronionej nazwy „Chevrotin”. Zakaz ten rozszerzony jest na wszystkie gatunki roślin, które mogą być podawane jako pasza zwierzętom w gospodarstwie, oraz na wszystkie uprawy gatunków, które mogłyby tę paszę zanieczyścić. Dopuszczalny limit musi być zgodny z obowiązującymi przepisami prawa i odnosi się do każdego składnika paszy.

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

Produkcja mleka, produkcja i dojrzewania serów odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Aby ochronić ser i zachować zasadnicze cechy charakterystyczne zarówno jego skórki, jak i konsystencji masy czy intensywności zapachu, „Chevrotin” jest pakowany w postaci całych krążków. Opakowanie wykonane z odpowiedniego materiału zawiera dodatkowe denko z drewna świerkowego pod co najmniej jednym z płaskich boków sera. Pakowanie odbywa się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Każdy sprzedawany ser noszący nazwę pochodzenia „Chevrotin” jest opatrzony etykietą jednostkową, na której umieszczona jest nazwa pochodzenia.

Nazwa pochodzenia zapisana jest czcionką o wymiarach równych co najmniej 120 % każdej innej czcionki użytej na etykiecie.

Na okrągłej przezroczystej płytce kazeinowej umieszczona jest nazwa pochodzenia i numer identyfikacyjny producenta. Płytkę umieszcza się w procesie produkcji na jednym z płaskich boków sera.

Na etykiecie należy umieścić symbol „ChNP” Unii Europejskiej. Można również umieścić wyrażenie „chroniona nazwa pochodzenia”.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Departament Haute-Savoie (Górna Sabaudia)

Gminy, które w całości położone są na wyznaczonym obszarze:

Abondance, Alex, Allèves, Arâches, Aviernoz, Bellevaux, Bernex, Boège, Bogève, Bluffy, Bonnevaux, Brizon, Burdignin, Chamonix-Mont-Blanc, Châtel, Chevenoz, Chevaline, Combloux, Cons-Sainte-Colombe, Cordon, Demi-Quartier, Digny-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Entremont, Entrevernes, Essert-Romand, Faverges, Giez, Habère-Lullin, Habère-Poche, La Balme-de-Thuy, La Baume, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Saint-Maurice, La Clusaz, La Côte-d'Arbroz, La Forclaz, La Rivière-Enverse, La Tour, La Vernaz, Lathuile, Le Biot, Le Bouchet, Le Grand-Bornand, Le Petit-Bornand-les-Glières, Le Reposoir, Les Clefs, Les Contamines-Montjoie, Les Gets, Les Houches, Les Villards-sur-Thônes, Leschaux, Lullin, Magland, Manigod, Marzens, Megève, Mégevette, Mieussy, Montmin, Montriond, Mont-Saxonnex, Morillon, Morzine, Nancy-sur-Cluses, Nâves-Parmelan, Novel, Onnion, Passy, Praz-sur-Arly, Reyvroz, Sallanches, Samoëns, Saxel, Serraval, Servoz, Seythenex, Seytroux, Sixt-Fer-à-Cheval, Saint-André-de-Boège, Saint-Eustache, Saint-Ferréol, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholomé, Saint-Jeoire, Saint-Laurent, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Talloires, Taninges, Thollon-les-Mémises, Thônes, Thorens-Glières, Vacheresse, Vailly, Vallorcine, Verchaix, Villard-sur-Boège, Villaz, Ville-en-Sallaz, Viuz-en-Sallaz.

Gminy, które częściowo położone są na wyznaczonym obszarze:

Annecy-le-Vieux, Ayze, Duingt, Gruffy, La Roche-sur-Foron, Lugrin, Marignier, Marnaz, Perrignier, Scionzier, Saint-Jorioz, Viuz-la-Chiésaz.

Departament Savoie (Sabaudia)

Gminy, które w całości położone są na wyznaczonym obszarze:

Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Allondaz, Arith, Bellecombe-en-Bauges, Cléry, Cohennoz, Crest-Volland, Doucy-en-Bauges, École-en-Bauges, Flumet, Jarsy, La Compôte, La Giétaz, La Motte-en-Bauges, La Thuile, Le Châtelard, Le Noyer, Les Déserts, Lescheraines, Notre-Dame-de-Bellecombe, Puygros, Saint-François-de-Sales, Saint-Nicolas-la-Chapelle, Sainte-Reine, Thoiry, Ugine.

Gminy, które częściowo położone są na wyznaczonym obszarze:

Hauteluce, Le Montcel, Marthod, Mercury, Montaille, Plancherine, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Offenge-Dessus, Thénésol, Verrens-Arvey, Villard-sur-Doron.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki środowiskowe

Obszar geograficzny obejmuje górzystą część departamentu Haute-Savoie (Górna Sabaudia), składającą się z trzech masywów: Chablais, Mont Blanc i Aravis oraz masywu Bauges w departamencie Savoie (Sabaudia). Charakteryzuje się następującymi cechami:

- klimat zimny i wilgotny (roczny poziom opadów powyżej 1 200 mm, przy czym poziom opadów w okresie letnim przekracza 60 mm),
- występowanie górskiego piętra bioklimatycznego na całym obszarze,
- występowanie twardych pasów wapiennych w krajobrazie, które powodują, że gleby terenów łąkowych są wapienne,
- roślinność łąkowa, w której przeważają gatunki dostosowane do warunków piętra górskiego.

Obszar geograficzny nazwy wyróżnia się selektywnymi warunkami klimatycznymi i różnorodnością biotopów. Z tego powodu roślinność jest oryginalna i zróżnicowana.

Oryginalność flory przejawia się w dużej proporcji (na niskich wysokościach, począwszy od piętra górskiego), a następnie przewadze (powyżej 1 500 m), specyficznych gatunków (wśród najczęściej występujących łąkowych roślin trawiastych są: *Poa alpina*, *Festuca violacea*), tj. gatunków i rodzin rzadko spotykanych na sąsiadujących nizinach (np. rośliny goryczkowate).

Górskie łąki położone na obszarze produkcji sera „Chevrotin” wyróżniają się, z punktu widzenia specyfiki roślinności, rzadkim występowaniem niektórych traw, które przeważają na nizinach w warunkach upraw intensywnych, w szczególności *Lolium perenne* (wpływ wysokości) i powiązaną z tym obfitością niektórych specyficznych roślin dwuliściennych, *Géranium silvaticum*, *Chaerophyllum hirsutum*.

Największe zróżnicowanie można zaobserwować na łąkach leżących na dużych wysokościach, w szczególności z powodu kontrastowych pokryw glebowych. Gleby są zróżnicowane w zależności od czasu zalegania pokrywy śnieżnej, od rodzaju lokalnych skał macierzystych, prądów rzecznych i cyrkulacji wody na zboczach, od nachylenia poszczególnych zboczy tej samej góry.

W konsekwencji stada napotykają często w ramach tego samego kwartału pastwiska całą gamę różnych środowisk i zbiorowisk roślinnych, od wapieniolubnych po acydofilne, od kserofilów po rośliny rosnące na glebach świeżych.

Czynniki ludzkie

Połączenie klimatu ze środowiskiem geologicznym sprawia, że przedmiotowy obszar posiada znaczny potencjał paszowy, który wpłynął na regionalną gospodarkę, opartą głównie na systemach rolnictwa ukierunkowanych na uprawę traw, hodowlę i przede wszystkim na produkcję mleka.

Na przestrzeni wieków ludzie stworzyli system rolniczo-pasterski oparty na okresie wypasu (co najmniej 5 miesięcy), z czego część odbywa się na łąkach położonych na dużych wysokościach, i okresie zimowym, przez który zwierzęta karmione są w szczególności sianem.

To górskie środowisko jest preferowanym miejscem występowania rasy alpejskiej, a w jej ramach populacji zwanej „kozami sabaudzkimi”, które ze względu na swoją odporność i mleczność szczególnie dobrze nadają się do wykorzystania potencjału trudnych środowisk i do produkcji serów.

W tym kontekście hodowla kóz przez długi czas była źródłem dochodów dla rodzin tego regionu i działalnością uzupełniającą do hodowli bydła. Produkty pochodzące z tej działalności (mleko, ser, mięso) były przeznaczane do spożycia w gospodarstwie domowym.

Z niektórych dokumentów wynika, że od XVIII wieku w regionie istniał ser o nazwie „Chevrotin”.

Najbardziej wiarygodnymi świadectwami są akty dotyczące dzierżawy (rodzaj najmu), w których bardzo często gospodarz (tzw. „alpagiste” - osoba użytkująca pastwiska) musiał uiszczać opłatę w postaci serów. Wśród tych serów systematycznie wymieniany jest „Chevrotin”.

Wiedza praktyczna serowarów przekazywana była z pokolenia na pokolenie (produkcja z mleka ciepłego, niezwłocznie po udoju lub przechowywanego nie więcej niż 14 h i w temperaturze nie niższej niż 10 °C, krótkie podgrzewanie w kadziach, wstępne dojrzewanie i mycie).

5.2. Specyfika produktu

W rodzinie serów kozich „Chevrotin” odznacza się tym, że jest produkowany techniką opartą na szybkiej koagulacji i myciu skórki.

„Chevrotin” to ser z masy prasowanej niegotowanej, z mytą skorą, produkowany z mleka koziego pełnego i surowego pochodzącego wyłącznie z produkcji w gospodarstwie.

Skórka sera „Chevrotin” jest cienka, lekko różowawa i pokryta na całej lub części powierzchni delikatną białą „pianką”. Masa sera jest miękka i tłusta, może mieć twardszy środek oraz małe otwory. Barwę ma kremową, jest lekko słona, charakteryzuje się smakiem koziego mleka.

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)

Obszar geograficzny położony jest w północnym alpejskim przedgórzu wapiennym i cechuje się znacznym poziomem opadów ze względu na bezpośredni wpływ prądów z zachodu. Ta wilgotność, połączona ze stosunkowo umiarkowaną wysokością, sprzyja rozwojowi użytków zielonych i lasów.

Techniki hodowli stad kóz nastawione na ekstensywne wykorzystywanie naturalnych zasobów sprzyjają różnorodności flory alpejskiej, co przejawia się w charakterystyce aromatycznej sera.

Bliskość różnych rodzajów hodowli (krów i kóz) na obszarze geograficznym może tłumaczyć fakt, że technologia stosowana w produkcji sera „Chevrotin” jest podobna do stosowanej w regionie technologii produkcji serów z mleka krowiego.

Produkcja sera „Chevrotin”, prowadzona wyłącznie w gospodarstwach, z mleka surowego i niemodyfikowanego przed zaprawieniem podpuszczką, umożliwia zachowanie autochtonicznej flory mleka, w szczególności bakterii mlekowych i bakterii powierzchniowych.

Wiedza praktyczna każdego producenta na każdym kluczowym etapie produkcji (produkcja z mleka ciepłego, niezwłocznie po udoju lub przechowywanego nie więcej niż 14 h i w temperaturze nie niższej niż 10 °C, krótkie podgrzewanie w kadziach, wstępne dojrzewanie i mycie) przyczynia się do wyrażenia cech fizyczno-chemicznych mleka (równowaga mineralna, utrzymanie zawartości tłuszczu) i uwytatnienia bakterii mlekowych obecnych w mleku.

Mikroflora, a w szczególności *Geotrichum candidum*, nadaje serowi „Chevrotin” nie tylko jego specyficzny wygląd, ale także w dużej mierze przyczynia się do kształtowania się masy. Ma zatem duży wpływ na jakość serów zarówno pod względem wyglądu zewnętrznego jak i struktury (miękka i tłusta) oraz zapachu. Jest to jedyny rodzaj bakterii występujący stale na powierzchni sera „Chevrotin” i jest odpowiedzialny za powstawanie charakterystycznej delikatnej białej „pianki”. Dzięki niewielkiej masie i małemu rozmiarowi sera okres dojrzewania jest krótki, a skórka cienka.

Kolejne pokolenia serowarów wyselekcjonowały, czasem w drodze doświadczeń, specyficzną mikroflorę dostosowaną zarówno do warunków mikroklimatycznych środowiska naturalnego jak i do technologii serowarskiej.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽⁴⁾)

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

⁽⁴⁾ Zob. przypis 3.