

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

(2019/C 431/18)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ 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 zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„TOMME DES PYRENEES”

Nr UE: PGI- FR-0176-AM01 – 31.5.2017

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Association „LES FROMAGERS PYRÉNÉENS”

Siedziba statutowa

Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Atlantiques

124 Boulevard Tourasse

64 000 Pau

FRANCE

Siedziba administracyjna

2 avenue Daniel Brisebois

Auzeville, B.P. 82256

31 322 Castanet-Tolosan Cedex

FRANCE

Tel. +33 561754282 Faks + 33 561754280 E-mail: contact@frc2a.fr

Skład grupy: grupa składa się z producentów mleka, przetwórców i dojrzewalni. W związku z tym ma ona uzasadniony interes w złożeniu wniosku o zmianę.

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

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Etykietowanie
- Inne: grupa składająca wniosek, organ kontrolny

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. Punkt „Opis produktu”

Surowce

Do rodzajów mleka wykorzystywanego do produkcji „Tomme des Pyrénées” dodaje się surowe mleko krowie oraz pasteryzowane lub surowe mleko owcze i kozie, ponieważ dawne praktyki produkcji serów typu *tomme* na wyznaczonym obszarze geograficznym nie ograniczają się jedynie do pasteryzowanego mleka krowiego. Chociaż inne rodzaje mleka niż pasteryzowane mleko krowie (surowe lub poddane obróbce cieplnej mleko owcze, kozie lub mieszane) wykorzystuje się w szczególności w ramach produkcji w gospodarstwach, która, chociaż cieszy się długoletnią tradycją, miała niewielu przedstawicieli w grupie podczas rejestracji ChOG, obecnie ChOG objęte są jedynie sery typu *tomme* z pasteryzowanego mleka krowiego. Mleko owcze stosuje się wyłącznie w mieszance, ponieważ stosowanie mleka owczego w mieszance stanowi praktykę stosowaną na całym obszarze, w przeciwieństwie do czystego mleka owczego, którego stosowanie ograniczone jest do części obszaru.

Specyfika produktu „Tomme des Pyrénées”, przedstawiona w punkcie „Związek z obszarem geograficznym”, a mianowicie:

- półtwarda masa o sprężystej, rozplywającej się w ustach i aksamitnej konsystencji, której aromaty nabierają intensywności w miarę dojrzewania,
- kształt, charakteryzujący się stosunkiem wysokości do średnicy wynoszącym zawsze od 2 do 3, co zapewnia, niezależnie od masy sera, stały ubytek (utratę wilgotności) i jednorodny kolor masy,

jest charakterystyczna dla wszystkich serów wytwarzanych z pasteryzowanego lub surowego mleka krowiego, owczego w mieszance i koziego.

Właściwości fizyczne

W celu lepszego scharakteryzowania produktu dodaje się, że „Tomme des Pyrénées” jest serem półtwardym i niegotowanym zgodnie z praktykami stosowanymi przez producentów. Ze streszczenia usuwa się sformułowanie „masa półpraszowana”, ponieważ jest ono niedostatecznie precyzyjne.

Sformułowanie „Kształt walcowaty: średnica 210–240 mm; wysokość 80–110 mm; masa netto 3,5–4,5 kg” otrzymuje brzmienie: „Ma walcowaty, regularny kształt, przy czym jego strony wierzchnia i spodnia są płaskie, równoległe i mają zaokrąglone brzegi. Stosunek średnicy do wysokości tego sera wynosi od 2 do 3. Jego masa wynosi od co najmniej 400 gramów do maksymalnie 5,5 kilograma”.

Zmiana ta wynika z wprowadzenia serów typu *tomme* produkowanych z mleka mieszanego i koziego, które to sery mają zróżnicowane rozmiary. Uwzględnia ona również rzemieślnicze praktyki produkcyjne lub praktyki produkcyjne stosowane w gospodarstwach, w ramach których ser produkuje się w różnorodnych rozmiarach. Ponadto przetwórcy – zapewniając możliwość wprowadzania do obrotu „Tomme des Pyrénées” w całości dzięki wprowadzeniu rozmiaru o masie co najmniej 400 g – chcą umożliwić konsumentowi zakup całego sera typu *tomme*.

Określono również kształt „Tomme des Pyrénées”, aby produkt miał ten sam wygląd niezależnie od jego rozmiaru: ma on walcowaty, regularny kształt, przy czym jego strony wierzchnia i spodnia są płaskie, równoległe i mają zaokrąglone brzegi. Określenie stosunku średnicy do wysokości wynoszącego od 2 do 3 umożliwia zagwarantowanie tego samego kształtu sera niezależnie od jego masy.

Właściwości chemiczne

Stosunek „tłuszczu do masy suchej: co najmniej 50 g na 100 g sera po osuszeniu” zastępuje się minimalną zawartością tłuszczu: „24 gramy tłuszczu na 100 gramów produktu końcowego”. Celem tej zmiany jest:

- zmiana sposobu wyrażenia przedmiotowego stosunku w celu lepszego zrozumienia przez konsumenta. Zmiana ta ma na celu dostosowanie opisu produktu do obowiązujących przepisów krajowych dotyczących etykietowania serów (dekret nr 2007-628 z dnia 27 kwietnia 2007 r. w sprawie serów i produktów z sera). W związku z tym minimalną zawartość tłuszczu wyraża się w odniesieniu do produktu końcowego, a nie w odniesieniu do sera po osuszeniu,

- uwzględnienie najmniejszej zawartości tłuszczu w serze kozim. Z łącznej lektury następujących dwóch przepisów w obowiązującej specyfikacji produktu: „Zawartość tłuszczu w masie suchej: co najmniej 50 g na 100 g sera po osuszeniu” i „53 gramy suchej masy na 100 gramów produktu” wynika bowiem, że minimalny poziom tłuszczu w produkcie końcowym wynosi 26,5 grama. Poziom ten obniża się zatem z 26,5 grama do 24 gramów.

Usuwa się zawartość chlorku sodu („1,5–2 %”), aby uwzględnić różne praktyki rzemieślników i rolników na całym obszarze geograficznym.

Właściwości organoleptyczne

Następujący akapit:

„Kryteria te ustala się na podstawie następujących elementów:

- zawartości i wyglądu zewnętrznego;
- koloru i konsystencji masy;
- smaku.

Szereg odpowiednich deskryptorów pozwala określić typowy profil sensoryczny

- produktów z czarną skórką;
- produktów ze złocistą skórką;
- produktów wstępnie pakowanych”

otrzymuje brzmienie:

„Skórka:

skórka ma kolor pomarańczowy z dodatkiem co najmniej kolorów białego, żółtego lub szarego i jest gładka, jednak dopuszcza się pewną chropowatość.

Ser „Tomme des Pyrénées” wyprodukowany z mleka poddanego obróbce cieplnej może mieć czarną lub złocistą powłokę.

Masa:

- kolor jednolity i równomierny, od białego przez kolor kości słoniowej do żółtego;
- konsystencja: sprężysta, rozplywająca się w ustach, aksamitna i jednorodna, zazwyczaj z równomiernie rozmieszczonymi dziurkami o nieregularnym kształcie i rozmiarze; w miarę dojrzewania masa staje się twardsza;
- smak: ewoluuje od aromatów świeżej serwatki do bardziej wyrazistych aromatów bez nadmiernej goryczy, w zależności od czasu dojrzewania i rodzaju użytego mleka”.

Oprócz zwiększenia precyzji prezentacji celem tej zmiany jest usunięcie z kryteriów organoleptycznych odniesienia do „zawartości”, które jest nieodpowiednie w przypadku sera „Tomme des Pyrénées” z „czarną skórką”, którego minimalny okres dojrzewania wynosi 21 dni. Konsystencja staje się bowiem coraz bardziej zwarta w miarę dojrzewania, a możliwość stosowania innych rodzajów mleka niż mleko krowie powoduje występowanie drobnych różnic w składzie chemicznym określonych w metodzie produkcji oraz kształtowanie się smaków, które mogą się różnić w zależności od zastosowanych proporcji wykorzystanego mleka. Przepisy dotyczące metody produkcji pozwalają zapewnić produkcję serów o podobnych właściwościach.

Sery objęte ChOG „Tomme des Pyrénées” zachowują bowiem wspólne właściwości. Można je scharakteryzować za pomocą poniższych deskryptorów:

- konsystencja, aromaty: półtwarda, niegotowana masa o sprężystej, rozplywającej się w ustach i aksamitnej konsystencji, której aromaty nabierają intensywności w miarę dojrzewania,
- kształt: stosunek wysokości do średnicy wynosi zawsze od 2 do 3, co zapewnia, niezależnie od masy sera, stały ubytek (utrata wilgotności) i jednorodny kolor masy.

Prezentacja przy sprzedaży

W związku z wprowadzeniem małych rozmiarów sera „Tomme des Pyrénées” dodaje się, że „»Tomme des Pyrénées« można wprowadzać do obrotu w całości”. Powyższy sposób wprowadzania do obrotu uzupełnia sprzedaż w kawałkach lub w opakowaniu wstępnym.

5.2. **Punkt „Obszar geograficzny”**

Wymieniono gminy w departamentach, które częściowo należą do obszaru: Aude (11), Haute-Garonne (31), Pyrénées Orientales (66).

Mapę zawartą w obowiązującej specyfikacji produktu zastąpiono dokładniejszą mapą.

Obszar geograficzny obejmuje nowe gminy masywu Pirenejów, znajdujące się w departamentach Aude, Haute-Garonne i Pyrénées-Orientales.

Celem tej zmiany jest uzupełnienie obszaru geograficznego poprzez uwzględnienie wschodniej części Pirenejów. Produkcja serów typu *tomme*, których szczególne właściwości są zbliżone do właściwości serów „Tomme des Pyrénées”, odgrywa istotną rolę w tej części Pirenejów. W ten sposób obszar geograficzny obejmie całą francuską stronę łańcucha, odzwierciedlając dawne i obecne praktyki produkcyjne.

5.3. **Punkt „Dowód pochodzenia”**

Elementy związane z identyfikowalnością, ograniczone do prowadzenia codziennych zapisów dotyczących wejścia i wyjścia zebranego mleka i wytworzonych produktów, opatrzonej datą i wymienionych w porządku chronologicznym, zastępuje się następującymi elementami:

- wprowadza się sposoby identyfikacji podmiotów, które zamierzają uczestniczyć w produkcji mleka, wytwarzaniu i dojrzewaniu sera,
- system identyfikowalności pozwala zagwarantować konsumentom, że produkt „Tomme des Pyrénées” posiada właściwości potwierdzone ChOG. Identyfikowalność polega na przechowywaniu informacji niezbędnych i wystarczających, aby poznać pochodzenie i skład produktu na wszystkich etapach jego produkcji, przetwarzania i dystrybucji. Pochodzenie jest gwarantowane poprzez identyfikację produktów oraz system identyfikowalności w obie strony łańcucha produkcji,
- opisany system umożliwia, za pomocą tabeli, dokonanie podsumowania wymaganych dokumentów i zapisów oraz co najmniej oczekiwanych informacji na każdym etapie cyklu życia produktu (pochodzenie paszy, produkcja mleka, odbiór, przyjęcie mleka przez zakład serowarski, produkcja, transport do miejsca, w którym odbywa się dojrzewanie, dojrzewanie, transport do miejsca, w którym odbywa się krojenie lub pakowanie). Dokumenty te pozostają do wglądu inspektorów przeprowadzających kontrole.

Takie nowe sformułowanie zapewnia lepszą identyfikowalność produktu.

5.4. **Punkt „Metoda produkcji”**

Produkcja mleka – żywienie zwierząt

Opis metody produkcji uzupełnia się następującymi zapisami dotyczącymi żywienia stad mlecznych:

„Dawka pokarmowa składa się z pasz zielonych i dodatków. Pasze zielone zawierają trawę, zboża i ich produkty pochodne w postaci suchej lub mokrej oraz odwodnione produkty roślinne. W skali roku 70 % pasz pochodzi z obszaru geograficznego.

Żywienie zwierząt, których mleko jest przeznaczone do przetworzenia na ser z mleka surowego i mleka poddanego obróbce cieplnej, musi odbywać się zgodnie z następującymi kryteriami: co najmniej 25 % suchej masy w ramach rocznej dawki paszowej stanowi zielonka skarmiana na pastwisku, suszona lub zadawana, pochodząca z obszaru geograficznego, przy czym wypas trwa co najmniej 91 dni w roku.

Dodatki, które można stosować, obejmują: pasze treściwe (zboża, makuchy, związki azotu), serwatkę, pasze złożone z produktów pochodzenia roślinnego, składniki mineralne, witaminy i pierwiastki śladowe”.

Zmiana ta nie ma wpływu na produkt; jej celem jest uwzględnienie w specyfikacji produktu praktyk związanych z produkcją sera „Tomme des Pyrénées”, który wytwarza się z mleka produkowanego na obszarze geograficznym odpowiadającym francuskiej stronie masywu Pirenejów. Lokalne pasze były bowiem zawsze spożywane w dużej ilości przez stada mleczne na obszarze geograficznym. Przepisy te uzasadnia fakt, że obszar geograficzny, ze względu na skład gleby i opady, szczególnie nadaje się do uprawy użytków zielonych wysokiej jakości, co zachęca podmioty do wykorzystywania tych zasobów. Wykorzystuje się również zboża produkowane na obszarze geograficznym. W przypadku produktów z mleka surowego, które produkuje się głównie w gospodarstwach, wykorzystywanie tych zasobów obejmuje wypas.

Dodaje się, że „mleko owcze pochodzi od ras basco-béarnaise, castillonnaise, manech tête noire lub manech tête rousse”. Zmianę tę uzasadnia dodanie zapisu o stosowaniu mleka owczego. Wspomniane wyżej rasy owiec mlecznych są od dawna obecne na obszarze geograficznym ze względu na ich dostosowanie do środowiska Pirenejów. Rasy te przeważają w gospodarstwach produkujących mleko służące do wytwarzania serów typu *tomme*.

Odbiór mleka

Dodaje się zdanie „W przypadku przedsiębiorstw serowarskich mleko odbiera się maksymalnie co dwa dni”, ponieważ kodyfikuje ono praktyki stosowane przez te przedsiębiorstwa i pozwala zagwarantować zadowalającą jakość mleka, zwłaszcza mleka surowego. Zmiana ta nie wpływa na istotne cechy produktu.

Środki pomocnicze i dodatki

Przepisy zawarte w obowiązującej specyfikacji produktu: „Przechowywanie w zbiorniku obejmujące proces dojrzewania lub nieobjęły tego procesu (enzymy mlekowe), z dodatkiem lub bez dodatku chlorku wapnia (CaCl₂)”, „Dodatek podpuszczki zwierzęcej”, „Zabrania się stosowania wszelkich innych dodatków [niż chlorek wapnia (CaCl₂), enzymy mlekowe i podpuszczka zwierzęca], z wyjątkiem flory powodującej aromatyzowanie lub dojrzewanie” zastępuje się wykazem środków pomocniczych produkcji i dodatków, które można stosować.

Dodano następujące środki pomocnicze produkcji:

- dowolny rodzaj enzymu powodującego koagulację (a nie tylko podpuszczka zwierzęca), aby odzwierciedlić praktyki stosowane obecnie w ważnych zakładach,
- „kwasy organiczne”, która to kategoria pozwala na uwzględnienie wszystkich zastosowanych kwasów (np. octu na skórce w celu jej osuszenia, oczyszczenia),
- CO₂ (lub dwutlenek węgla) stosowany w razie potrzeby w celu obniżenia pH w zbiorniku przed umieszczeniem w formie.

Celem tych uzupełnień jest uwzględnienie praktyk stosowanych w zakładach produkcyjnych i dojrzewalniach. Nie skutkują one zmianą specyficznego charakteru produktu.

Ponadto następujące przepisy zezwalające na stosowanie niektórych zabiegów (środek przeciwgrzybiczy, plastyfikator, parafina, barwnik (annatto)):

- „— w przypadku Tomme des Pyrénées z czarną skórką – zastosowanie na skórce środka przeciwgrzybiczego, plastyfikatora lub kolorowej parafiny zgodnie z obowiązującymi normami;
- w przypadku Tomme des Pyrénées ze złocistą skórką (kolor żółty do pomarańczowego) – zastosowanie na skórce środka przeciwgrzybiczego, zabarwienie lub brak zabarwienia barwnikiem E160B (annatto), zastosowanie lub brak zastosowania powierzchniowej flory bakteryjnej, przeprowadzanie odwróceń”

zastępuje się następującymi przepisami, które dotyczą wszystkich serów „Tomme des Pyrénées”:

- „— dodatki:
- substancja konserwująca ser: chlorowodorek lizozymu;

barwniki (karoten, annato E160b, karmel, węgiel) i substancje konserwujące skórkę (środki przeciwgrzybicze: natamycyna, sorbinian). W przypadku produktów wytwarzanych w gospodarstwach i produktów z mleka surowego nie zezwala się na stosowanie barwników ani substancji konserwujących skórkę. W przypadku serów typu *tomme* z mleka poddanego obróbce cieplnej o masie powyżej 1,5 kg i nie większej niż 5,5 kg można stosować następujące produkty powlekające: polioctan winyli, parafina”.

Zmiany te są uzasadnione poniższymi względami.

Funkcją chlorowodoru lizozymu jest zapobieganie pęcznieniu powodowanemu fermentacją masłową.

W przypadku zabiegów przeprowadzanych na skórce usuwa się sformułowanie „czarna skórka”, które jest nieodpowiednie. Ani plastyfikator, ani parafina nie stanowią bowiem skórki, lecz są powłoką. Ponadto przepis w nowym brzmieniu umożliwia producentowi lub dojrzewalni stosowanie dozwolonych barwników i substancji konserwujących skórkę, jeżeli pozwalają one osiągnąć wygląd opisany w punkcie „Opis produktu”. Substancje konserwujące skórkę odpowiadają produktom przeciwgrzybiczym wymienionym w obowiązującej specyfikacji produktu. Stosowanie barwników pozwala uzyskać jednolity kolor skórki dla danej partii serów.

Barwników skórki, środków przeciwgrzybiczych i produktów powlekających nie stosuje się w przypadku produktów z mleka surowego, co odzwierciedla praktyki stosowane obecnie w zakładach zajmujących się produkcją z mleka surowego.

Produkcja

Wykaz kolejnych etapów produkcji zmieniono i uzupełniono zgodnie z poniższymi warunkami.

5.4.1. Przechowywanie lub dojrzewanie mleka

Zdania „Przechowywanie obejmujące proces chłodzenia lub nieobejmujące tego procesu” i „Przechowywanie w zbiorniku obejmujące proces dojrzewania lub nieobejmujące tego procesu (enzymy mlekowe), z dodatkiem lub bez dodatku chlorku wapnia (CaCl₂)” otrzymują następujące brzmienie:

„W przypadku produkcji z mleka surowego przedłużenie okresu przechowywania mleka między pierwszym udodem a zaprawianiem mleka podpuszczką lub kontrolowanym dojrzewaniem nie może przekraczać 48 godzin.

W przypadku produkcji z mleka poddanego obróbce cieplnej okres między przyjęciem mleka a pierwszą obróbką cieplną wynosi maksymalnie 18 godzin. Po obróbce cieplnej mleko, przed zaprawianiem podpuszczką, można przechowywać w kontrolowanej temperaturze przez maksymalnie 30 godzin. Mleko można przechowywać w maksymalnej temperaturze 15 °C przez okres do 15 godzin, w którym możliwe jest kontrolowane dojrzewanie”.

Celem tych zmian jest jasne określenie stałych praktyk stosowanych przy produkcji „Tomme des Pyrénées”.

Ponadto dodano proporcje mleka wchodzącego w skład mleka mieszanego zgodnie ze zmianami wprowadzonymi w punkcie „Opis produktu”.

5.4.2. Warunki stosowania mleka

Dodaje się następujący przepis: „Tomme des Pyrénées” można wytwarzać z:

- mleka krowiego,
- mleka koziego,
- mleka mieszanego w ustalonych proporcjach:
 - mleko krowie zmieszane z mlekiem owczym, przy czym mleko owcze stanowi (objętościowo) co najmniej 30 % i maksymalnie 50 % mieszanki,
 - mleko krowie zmieszane z mlekiem kozim, przy czym mleko kozie stanowi (objętościowo) co najmniej 30 % i maksymalnie 50 % mieszanki,
 - mleko kozie zmieszane z mlekiem owczym, przy czym mleko owcze stanowi (objętościowo) co najmniej 30 % i maksymalnie 50 % mieszanki.

Zmiana ta jest związana z wprowadzeniem serów typu *tomme* z mleka koziego i owczego. Proporcje wyrażone objętościowo gwarantują wysoki udział każdego z rodzajów mleka, co pozwala zapewnić, by była to faktycznie mieszanka. Proporcje te odpowiadają praktykom stosowanym przez producentów.

5.4.3. Standaryzacja

Dodaje się, że dopuszcza się standaryzację poziomu białka/tłuszczu, ponieważ informacja ta stanowi element opisu praktyk stosowanych przez producentów.

5.4.4. Obróbka cieplna

Dodaje się następujący przepis: „Jeżeli chodzi o mleko poddawane obróbce cieplnej, warunki takiej obróbki określone są w obowiązujących przepisach w zależności od kategorii produktu (termizowany, pasteryzowany)”, aby przypomnieć, że warunki przetwarzania mleka różnią się między termizacją a pasteryzacją.

5.4.5. Zaszczepianie

Aby udzielić bardziej szczegółowych informacji na temat stosowanych rodzajów flory, sformułowanie „flora powodująca aromatyzowanie lub dojrzewanie” otrzymuje brzmienie „wyselekcjonowana lub naturalna flora mlekowa i flora odpowiadająca za dojrzewanie”.

5.4.6. Zaprawianie mleka podpuszczką

Zdanie „Temperatura zaprawiania mleka podpuszczką nie wyższa niż 35 °C” otrzymuje brzmienie: „Zaprawianie mleka podpuszczką przeprowadza się za pomocą enzymu powodującego koagulację w temperaturze nie wyższej niż 40 °C”.

Termin „podpuszczka” zastępuje się terminem „enzym powodujący koagulację”, którego definicja ma szerszy zakres niż definicja podpuszczki, ponieważ podpuszczka – aby uwzględnić stosowane praktyki – musi pochodzić z trawieńca cielęcego.

Maksymalną dopuszczalną temperaturę podwyższono z 35 °C do 40 °C, ponieważ optymalna temperatura aktywności enzymów powodujących koagulację wynosi około 38 °C.

Zmiany te nie wpływają na istotne cechy produktu.

5.4.7. Koagulacja

Dodaje się następujący przepis: „Całkowity czas trwania koagulacji wynosi maksymalnie 60 minut” w celu uregulowania praktyk stosowanych przez producentów w odniesieniu do tego ważnego etapu. W czasie tym powstaje skrzep (lub zachodzi koagulacja) „typu podpuszczkowego”, który to proces jest niezbędny do uzyskania sera półtwardego.

5.4.8. Krojenie skrzepu – mieszanie – podgrzewanie

Sformułowanie „Krojenie skrzepu” otrzymuje brzmienie: „Krojenie skrzepu przeprowadza się za pomocą narzędzia do krojenia. Mieszanki skrzepu i serwatki nie należy podgrzewać do temperatury przekraczającej 45 °C”. Powyższa maksymalna wartość charakteryzuje ser niegotowany. Zmiana ta stanowi kodyfikację praktyk stosowanych przez producentów.

5.4.9. Oddzielanie laktozy

Sformułowanie „Mycie ziaren po częściowym usunięciu serwatki” otrzymuje brzmienie: „Oddzielanie laktozy można przeprowadzać w następujący sposób:

- odprowadzanie serwatki: 0–45 % objętości mleka wykorzystanego do produkcji,
- dodawanie wody pitnej: 0–45 % objętości mleka wykorzystanego do produkcji (temperatura mieszanki musi być niższa niż 45 °C)”.

Zmiana ta również stanowi kodyfikację praktyk stosowanych przez producentów.

5.4.10. Formowanie

Zdanie: „Formowanie w płótnie lub bez płótna” otrzymuje brzmienie „Formowanie przeprowadza się ręcznie lub mechanicznie”, aby odzwierciedlić praktyki stosowane przez producentów. Zmiana ta nie ma wpływu na produkty.

5.4.11. Odsączanie w formie, zakwaszanie

Sformułowania „Odsączanie z odwracaniem w przypadku »Tomme des Pyrénées« z czarną skórką” i „Odsączanie, prasowanie i odwracanie w przypadku »Tomme des Pyrénées« ze złocistą skórką” zastępuje się zdaniami „Przeprowadza się kilkukrotne odwracanie (co najmniej dwukrotne). Prasowanie jest fakultatywne. Zakwaszanie uznaje się za zakończone, gdy pH wynosi nie więcej niż 5,3 lub kwasowość wynosi powyżej 40 stopni w skali Dornic”.

Zmiany te są uzasadnione usunięciem odniesień do czarnej skórki i do złotej skórki. Zapewniają one szczegółowe informacje odpowiadające stosowanym praktykom, które mają na celu jasne określenie metody produkcji „Tomme des Pyrénées”.

5.4.12. Solenie

Sformułowanie „Solenie w solance lub na sucho” zastępuje się następującymi, bardziej precyzyjnymi przepisami:

- w solance: dodaje się, że solanka składa się z wody, soli, kwasu mlekowego, musi być zawsze nasycona, jej temperatura nie przekracza 16 °C, a jej pH nie przekracza 5,6;
- na sucho: dodaje się, że temperatura w pomieszczeniu nie może przekraczać 14 °C.

Zmiany te nie wpływają na istotne cechy produktu: ich celem jest uzupełnienie warunków produkcji sera łączących metody produkcji w gospodarstwach, produkcji rzemieślniczej i przemysłowej. Celem tych uściśleń jest jasne określenie metody produkcji „Tomme des Pyrénées” i odzwierciedlenie nie tylko praktyk stosowanych przez producentów „Tomme des Pyrénées”, którzy obecnie jako jedyni mogą korzystać z ChOG, ale także przez producentów serów typu *tomme* z mleka mieszanego i koziego.

5.3.13 Dojrzewanie

i 5.3.14.

Zdanie „Dojrzewanie musi odbywać się w kontrolowanej temperaturze i wilgotności” zastępuje się następującymi przepisami:

- Dopuszczenie przesunięcia terminu rozpoczęcia dojrzewania w próżni nowo wyprodukowanych serów, wyłączenie w przypadku serów z mleka mieszanego i koziego, zgodnie z określonymi warunkami (rozpoczęcie, temperatura, czas trwania): rozpoczęcie – maksymalnie 10 dni po soleniu, temperatura przechowywania – od -2°C do $+4^{\circ}\text{C}$, zakaz mrożenia, maksymalny czas trwania tego okresu wynoszący 10 miesięcy, czas trwania dojrzewania liczony od dnia zakończenia tego okresu. Przesunięcie to pozwala na wprowadzanie do obrotu przez cały rok serów „Tomme des Pyrénées” produkowanych z mieszanki zawierającej mleko owcze lub kozie, które produkuje się jedynie przez część roku. Dodanie tej informacji jest uzasadnione wprowadzeniem serów typu *tomme* z mieszanki mleka.
- Warunki dojrzewania: dodano, że „dojrzewanie odbywa się w piwnicy w temperaturze wynoszącej $7-16^{\circ}\text{C}$ ”, a „sery są odwracane i poddawane odpowiednim zabiegom w celu nadania im regularnych kształtów”. Celem tych przepisów jest doprecyzowanie warunków dojrzewania przy jednoczesnym uwzględnieniu różnych rozmiarów serów, które można objąć ChOG, a także odpowiadających im czasów dojrzewania. Odzwierciedlają one umiejętności producentów.
- W przypadku „Tomme des Pyrénées” wytwarzanego z mleka surowego dodaje się, że „zabiegi obejmują nacieranie na sucho, wodą z dodatkiem lub bez dodatku enzymów przyspieszających dojrzewanie bądź solanką”. Zmiana ta stanowi doprecyzowanie, którego celem jest lepsze określenie warunków dojrzewania.
- Dodaje się następujące minimalne okresy dojrzewania liczone od dnia zaprawienia mleka podpuszczką, odnoszące się do poszczególnych kategorii „Tomme des Pyrénées”:
 - w przypadku serów o masie wynoszącej co najmniej 400 g i maksymalnie 1,5 kg:
 - 30 dni, jeżeli chodzi o sery z mleka koziego lub mieszanego poddanego obróbce cieplnej lub z surowego mleka krowiego bądź koziego,
 - 40 dni, jeżeli chodzi o sery z surowego mleka mieszanego,
 - w przypadku serów o masie powyżej 1,5 kg i nie większej niż 5,5 kg:
 - 21 dni, jeżeli chodzi o sery w czarnej powłoce z mleka krowiego poddanego obróbce cieplnej i 45 dni w przypadku serów w złocistej skórce lub powłoce z mleka krowiego poddanego obróbce cieplnej,
 - 60 dni, jeżeli chodzi o sery z mleka koziego lub mieszanego poddanego obróbce cieplnej lub z surowego mleka krowiego bądź koziego,
 - 90 dni, jeżeli chodzi o sery z surowego mleka mieszanego.
- Okresy te liczy się od dnia zaprawienia mleka podpuszczką.
- Informacje te dodano w związku z włączeniem do specyfikacji serów typu *tomme* z mieszanki zawierającej mleko owcze i z mleka koziego. Jeśli chodzi o sery typu *tomme* produkowane z mleka krowiego, w dodanych informacjach doprecyzowano minimalny czas dojrzewania ustalony na 21 dni (czarna skórka) lub 45 dni (złocista skórka), z rozróżnieniem mleka poddanego obróbce cieplnej oraz mleka surowego. Celem wskazania okresów dostosowanych do różnych rodzajów produktu jest jasne określenie praktyk przyczyniających się do uzyskania przez ser „Tomme des Pyrénées” jego właściwości. Aby uzyskać wszystkie wymagane właściwości, duży ser, taki jak ser z mleka surowego, potrzebuje bowiem dłuższego czasu dojrzewania niż mały ser lub ser wytwarzany z mleka pasteryzowanego.

5.5. Punkt „Związek”

Podpunkt „Elementy uzasadniające związek z obszarem geograficznym” w obowiązującej specyfikacji produktu zawiera tylko elementy historyczne. Uzupełniono je, aby przedstawić specyficzny charakter obszaru geograficznego, specyficzny charakter produktu i związek przyczynowy między produktem a obszarem geograficznym jego pochodzenia oparty na jego jakości.

Oprócz wprowadzenia zmian formalnych w treści tego podpunktu uwzględniono sery z niepasteryzowanego mleka krowiego, sery typu *tomme* z mleka koziego i mieszanego wytwarzane od bardzo dawna w Pirenejach, przy wykorzystaniu zasobów paszy zielonej i metod produkcji rozpowszechnionych na szeroką skalę na przedmiotowym obszarze geograficznym.

Produkcja serów w Pirenejach z mleka krowiego surowego lub innego niż surowe, mleka owczego, koziego lub mieszanki tych rodzajów mleka ma bowiem długą historię. Ma ona swoje źródła w jednorodnym ukształtowaniu terenu w masywie Pirenejów (który tworzą wcięte doliny) i w porównywalnych praktykach, które rozwinęły się na tym obszarze. Dzięki większemu stopniu sformalizowania organizacji producentów serów z mleka krowiego ich produkty i praktyki opisano w specyfikacji produktu, zanim dokonano tego w odniesieniu do serów produkowanych z pozostałych rodzajów mleka.

Dzięki zmianom wprowadzonym w specyfikacji produktu uwzględniono w niej sery z niepasteryzowanego mleka krowiego, mleka koziego lub z mieszanki mleka, zgodnie z historycznymi praktykami.

Szczególne umiejętności pirenejskich serowarów opisane w punkcie „Metoda produkcji” pozwalają zatem uzyskać:

- półtwardą masę o sprężystej, rozpluwającej się w ustach i aksamitnej konsystencji dzięki praktykom wspólnym dla wszystkich lokalnych wyrobów: zapewnieniu odpowiednich temperatur przy zaprawianiu mleka podpuszczką, mieszanui skrzepu i zapewnieniu odpowiedniej temperatury podczas tej czynności,
- wystarczające zakwaszenie, a następnie dojrzewanie bez nadmiernej proteolizy dzięki pozostałym parametrom produkcji – w zależności od rodzaju mleka,
- kształt, charakteryzujący się stosunkiem wysokości do średnicy wynoszącym zawsze od 2 do 3, co zapewnia, niezależnie od masy sera, stały ubytek (utrata wilgotności) i jednorodny kolor masy,
- smak, który ewoluuje od aromatów świeżej serwatki w przypadku serów powlekanych do bardziej wyrazistych aromatów w przypadku pozostałych serów, w zależności od długości dojrzewania i zabiegów, którym poddano skórkę podczas tego etapu.

Ponadto usunięto wykaz producentów, który obowiązywał w momencie składania wniosku o objęcie ChOG, ponieważ dane te nie są wiążącymi przepisami, a w każdym razie nie są już aktualne.

5.6. **Punkt „Etykietowanie”**

Usuwa się przepisy dotyczące wstępnego pakowania, ponieważ nie należy ono do etapów, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Usuwa się doprecyzowania dotyczące formy etykiety i zamieszczania niektórych informacji (znak towarowy, pieczęć jednostki certyfikującej itp.), ponieważ – po pierwsze grupa – nie chce już umieszczać specjalnej etykiety oraz – po drugie – informacje dotyczące niektórych wzmianek znajdują się w przepisach ogólnych.

Zgodnie z przepisami krajowymi do etykietowania dodaje się następujące przepisy dotyczące etykietowania:

Poza napisami, które należy obowiązkowo umieścić na etykiecie zgodnie z przepisami dotyczącymi etykietowania i prezentacji środków spożywczych, na etykietach „Tomme des Pyrénées” umieszcza się, wraz z nazwą handlową, informację o gatunku zwierząt:

- w przypadku jednego gatunku – umieszcza się wzmiankę „z mleka krowiego” albo „z mleka koziego”,
- w przypadku mieszanek – wskazuje się zastosowane rodzaje mleka w porządku malejącym pod względem wagowego udziału w suchej masie mieszanki.

Ponadto na etykiecie „Tomme des Pyrénées” podaje się informacje dotyczące zabiegów, jakim poddano mleko wykorzystane do produkcji tego sera.

Co więcej, dodano przepis dotyczący konieczności umieszczenia na etykiecie symbolu Unii Europejskiej w tym samym polu widzenia, w którym znajduje się zarejestrowana nazwa.

5.7. Punkt „Inne”— *Uporządkowanie specyfikacji produktu*

W specyfikacji produktu wprowadzono wiele zmian formalnych (przeniesienie akapitów, w szczególności z punktów dotyczących opisu, związku z obszarem pochodzenia i odniesień historycznych, połączenie akapitów, przeredagowanie związku z obszarem pochodzenia w celu odróżnienia specyfiki obszaru geograficznego od specyfiki produktu i związku przyczynowego). Ponadto usunięto odniesienia do przepisów europejskich i krajowych (gospodarstwa wolne od gruźlicy i brucelozy, fragmenty tekstu odnoszące się do dyrektywy 92/46/EWG i inne cytaty z przepisów krajowych), ponieważ nie muszą one figurować w specyfikacji produktu. Celem tych zmian formalnych jest dostosowanie specyfikacji produktu do przepisów Unii Europejskiej.

— *Grupa składająca wniosek*

Usunięto skład stowarzyszenia Association des Fromagers Pyrénéens (AFP) (zachowano jedynie kategorie podmiotów) i zaktualizowano jego dane kontaktowe.

— *Kontrola*

Usunięto przepisy dotyczące „środków kontroli”, ponieważ kontrole opisano w planie kontroli dołączonym do specyfikacji produktu. Zaktualizowano dane kontaktowe organów kontrolnych.

Dane jednostki certyfikującej zastąpiono danymi właściwego organu ds. kontroli. Zmiana ta ma na celu uniknięcie konieczności zmiany specyfikacji produktu w przypadku zmiany jednostki certyfikującej.

— *Wymogi krajowe*

Dodano tabelę przedstawiającą główne punkty podlegające kontroli wraz z metodami oceny, aby ułatwić kontrolę produktów.

JEDNOLITY DOKUMENT

„TOMME DES PYRENEES”

Nr UE: PGI- FR-0176-AM01 – 31.5.2017

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Tomme des Pyrénées”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.3. Sery

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

„Tomme des Pyrénées” jest serem półtwardym, niegotowanym. Ma on walcowaty, regularny kształt, przy czym jego strony wierzchnia i spodnia są płaskie, równoległe i mają zaokrąglone brzegi. Stosunek średnicy do wysokości tego sera wynosi od 2 do 3. Ser produkuje się z mleka poddanego obróbce cieplnej lub z mleka surowego.

Można go wytwarzać z:

- mleka krowiego,
- mleka koziego,
- mleka mieszanego w ustalonych proporcjach:

mleko krowie zmieszane z mlekiem owczym, przy czym mleko owcze stanowi (objętościowo) co najmniej 30 % i maksymalnie 50 % mieszanki; mleko krowie zmieszane z mlekiem kozim, przy czym mleko kozie stanowi (objętościowo) co najmniej 30 % i maksymalnie 50 % mieszanki; mleko kozie zmieszane z mlekiem owczym, przy czym mleko owcze stanowi (objętościowo) co najmniej 30 % i maksymalnie 50 % mieszanki.

Masa sera wynosi od co najmniej 400 gramów do maksymalnie 5,5 kg.

Skórka ma kolor pomarańczowy z dodatkiem co najmniej kolorów białego, żółtego lub szarego i jest gładka, jednak dopuszcza się pewną chropowatość.

Sery typu *tomme* z mleka poddanego obróbce cieplnej o masie powyżej 1,5 kg i nie większej niż 5,5 kg mogą mieć czarną lub złotą powłokę. Minimalny czas dojrzewania, liczony od dnia zaprawienia mleka podpuszczką, wynosi:

- w przypadku serów o masie wynoszącej co najmniej 400 g i maksymalnie 1,5 kg:
 - 30 dni, jeżeli chodzi o sery z mleka koziego lub mieszanego poddanego obróbce cieplnej lub z surowego mleka krowiego bądź koziego,
 - 40 dni, jeżeli chodzi o sery z surowego mleka mieszanego,
- w przypadku serów o masie powyżej 1,5 kg i nie większej niż 5,5 kg:
 - 21 dni, jeżeli chodzi o sery w czarnej powłoce z mleka krowiego poddanego obróbce cieplnej i 45 dni w przypadku serów w złocistej skórce lub powłoce z mleka krowiego poddanego obróbce cieplnej,
 - 60 dni, jeżeli chodzi o sery z mleka koziego lub mieszanego poddanego obróbce cieplnej lub z surowego mleka krowiego bądź koziego,
 - 90 dni, jeżeli chodzi o sery z surowego mleka mieszanego.

Ser ten zawiera co najmniej 53 gramy suchej masy na 100 g produktu i 24 g tłuszczu na 100 gramów produktu.

Kolor masy jest jednolity i równomierny, od białego przez kolor kości słoniowej do żółtego. Jej konsystencja jest sprężysta i rozpluwająca się w ustach, aksamitna i jednorodna, zazwyczaj z równomiernie rozmieszczonymi dziurkami o nieregularnym kształcie i rozmiarze. W miarę dojrzewania masa staje się twardsza.

Smak ewoluuje od aromatów świeżej serwatki do bardziej wyrazistych aromatów bez nadmiernej goryczy, w zależności od czasu dojrzewania i rodzaju użytego mleka.

„Tomme des Pyrénées” wprowadza się do obrotu w całości, w kawałkach lub w opakowaniu wstępnym.

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

Surowcem jest poddane obróbce cieplnej lub surowe mleko krowie, owcze lub kozie. Mleko owcze można stosować wyłącznie w mieszance i pochodzi ono od ras basco-béarnaise, castillonnaise, manech tête noire lub manech tête rousse.

Dawka pokarmowa składa się z pasz zielonych i dodatków. Pasy zielone zawierają trawę, zboża i ich produkty pochodne w postaci suchej lub mokrej oraz odwodnione produkty roślinne. W skali roku 70 % pasz pochodzi z obszaru geograficznego.

Dodatki, które można stosować, obejmują pasze treściwe (zboża, makuchy, związki azotu), serwatkę, pasze złożone z produktów pochodzenia roślinnego, składniki mineralne, witaminy i pierwiastki śladowe.

Chów zwierząt, których mleko jest przeznaczone do przetworzenia na ser z mleka surowego i mleka poddanego obróbce cieplnej, odbywa się zgodnie z następującymi kryteriami:

- co najmniej 25 % suchej masy w ramach rocznej dawki paszowej stanowi zielonka skarmiana na pastwisku, suszona lub zadawana, pochodząca z obszaru geograficznego ChOG;
- wypas trwa co najmniej 91 dni w roku.

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

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

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

Poza napisami, które należy obowiązkowo umieścić na etykiecie zgodnie z przepisami dotyczącymi etykietowania i prezentacji środków spożywczych, na etykiecie w tym samym polu widzenia umieszcza się zarejestrowaną nazwę produktu i symbol ChOG Unii Europejskiej.

Na etykietach „Tomme des Pyrénées” umieszcza się, wraz z nazwą handlową, informację o gatunku zwierząt:

- w przypadku jednego gatunku – umieszcza się wzmiankę „z mleka krowiego” albo „z mleka koziego”,
- w przypadku mieszanek – wskazuje się zastosowane rodzaje mleka w porządku malejącym pod względem wagowego udziału w suchej masie mieszanek.

Ponadto na etykiecie „Tomme des Pyrénées” podaje się informacje dotyczące zabiegów, jakim poddano mleko wykorzystane do produkcji tego sera.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje francuską stronę łańcucha Pirenejów. Obejmuje on:

- departamenty Ariège, Hautes-Pyrénées i Pyrénées-Atlantiques w całości,
- w departamencie Aude: obszar masywu, który tworzą:
 - kantony Limoux i Quillan w całości,
 - kanton Fabrezan, z wyjątkiem gmin: Boutenac, Camplong-d'Aude, Fabrezan, Fontcouverte, Luc-sur-Orbieu, Montséret, Saint-André-de-Roquelongue,
 - gminy Arquettes-en-Val, Caunettes-en-Val, Escueillens-et-Saint-Just-de-Bélengrad, Fajac-en-Val, Labastide-en-Val, Mayronnes, Monthaut, Montlaur, Pomy, Pradelles-en-Val, Rieux-en-Val, Serviès-en-Val, Taurize, Verzeille, Villar-en-Val, Villefloure, Villetritouls,
- w departamencie Haute-Garonne:
 - okręg Saint-Gaudens, który tworzą kantony Bagnères-de-Luchon, Saint-Gaudens i część kantonu Cazères,
 - gminy zaliczane do obszaru górskiego w okręgu Muret: Gouzens, Lahitère, Le Plan, Mauran, Montberaud, Montbrun-Bocage, Montclar-de-Comminges, Montesquieu-Volvestre, Plagne, Saint-Christaud, Saint-Michel,
- w departamencie Pyrénées-Orientales obszar masywu, który tworzą:
 - kantony: Canigou, Pyrénées catalanes w całości,
 - kanton Côte Vermeille, z wyjątkiem gmin Palau-del-Vidre, Saint-André,
 - kanton Vallée de l'Agly, z wyjątkiem gmin Cases-de-Pène, Espira-de-l'Agly, Opoul-Périllos, Rivesaltes, Salses-le-Château, Vingrau,
 - kanton Vallespir-Albères, z wyjątkiem gmin Montesquieu-des-Albères, Saint-Génis-des-Fontaines, Villongue-dels-Monts,
 - gminy Banyuls-dels-Aspres, Caixas, Calmeilles, Ille-sur-Têt, Llauro, Montalba-le-Château, Montauriol, Oms, Passa, Tordères.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek „Tomme des Pyrénées” z obszarem pochodzenia opiera się na jego właściwościach jako sera półtwardego, niegotowanego, o sprężystej, rozplywającej się w ustach i aksamitnej konsystencji oraz jednorodnym kształcie, którego smak ewoluuje od aromatów świeżej serwatki do bardziej wyrazistych aromatów – w zależności od długości dojrzewania. Wytwarza się go z mleka surowego lub poddanego obróbce cieplnej, które pochodzi od różnych gatunków zwierząt utrzymywanych w gospodarstwach prowadzących uprawy mieszane i chów (krowa, owca, koza) zgodnie z praktykami wywodzącymi się z tradycji serowarskiej w masywie Pirenejów.

Obszar geograficzny odpowiada francuskiej stronie łańcucha Pirenejów między Morzem Śródziemnym a Oceanem Atlantyckim, tj. terytorium, na którym współwystępują przedgórza i góry, zaokrąglone i strome masywy oraz często wcięte liczne doliny ograniczające zasoby drewna. Dzięki obfitym opadom (600–1 000 mm na przedgórzach, 1 300–1 500 mm na północnych zboczach średnich partii górskich oraz do 2 500 mm na stokach narażonych na działanie wiatru niosącego deszcz ze śniegiem) na terenie tym występują rozległe obszary użytków zielonych.

Optymalne wykorzystywanie użytków zielonych pozwoliło na wykształcenie systemu chowu różnorodnych zwierząt (owiec, krów i kóz), który wiąże się z umiejętnością owiec i kóz przedostawania się na niektóre obszary niedostępne dla krów, przy czym każdy gatunek ma ponadto swoje preferencje żywieniowe w zależności od ekspozycji zboczy.

Dostępne są dowody potwierdzające, że na przedmiotowym obszarze chów krów, kóz i owiec oraz produkcję sera prowadzi się od XII wieku. W poszczególnych dolinach i okresach zmieniał się sposób wykorzystania mleka wytwarzanego w gospodarstwach w ramach tradycyjnej produkcji serów przez rolników.

Z uwagi na różnorodność gatunków zwierząt w stadach mlecznych i względną samowystarczalność rolników prowadzących chów, która nie sprzyja zbiorowym praktykom, najczęściej produkowanym serem jest ser wytwarzany z mleka mieszanego.

Ukształtowanie terenu w Pirenejach utrudnia bowiem komunikację między dolinami. Mieszkańcy gór byli więc samowystarczalni i stąd wywodzi się tradycja wytwarzania przez pasterzy w okresie letnim sera nadającego się do długiego przechowywania. Rolnik prowadzący chów mógł zatem produkować i przechowywać sery, prowadząc działalność rolniczą. Sery były na ogół wprowadzane do obrotu po powrocie z hal. Kształt sera i jego skórka umożliwiają bowiem dojrzewanie niewymagające zapewnienia szczególnie niskich temperatur, a znaczny okres przechowywania pozwala na oczyszczenie z drobnoustrojów (niepożądana flora znika podczas procesu dojrzewania). Ponadto z powodu małej dostępności drewna w Pirenejach postanowiono nie gotować masy – tak jak ma to miejsce w przypadku serów nadających się do długiego przechowywania z Alp lub Jury.

Ta tradycja serowarska utrzymała się przez lata, odzwierciedlając zmiany w gospodarce górskiej dolin pirenejskich i w chowie. W XIX wieku produkcja stopniowo przeszła z poziomu rolniczego na poziom rzemieślniczy. Pierwsze „fruitières” (spółdzielnie serowarskie) pojawiają się w 1867 r.; tym samym rozwija się produkcja rzemieślnicza, w ramach której wytwarza się więcej serów z mleka krowiego i mieszanego. Później powstały prywatne przemysłowe i rzemieślnicze zakłady serowarskie.

Równoległe produkcję w gospodarstwach stymulował fakt, że na obszarze geograficznym występują rozległe tereny, na których nie działają żadne podmioty prowadzące skup mleka.

„Tomme des Pyrénées” charakteryzuje się niegotowaną, półtwardą masą o sprężystej, rozplywającej się w ustach i aksamitnej konsystencji, która w miarę dojrzewania staje się twardsza, jednolitym i równomiernym kolorem masy, od białego przez kolor kości słoniowej do żółtego, typowym kształtem wynikającym ze stosunku średnicy do wysokości wynoszącego od 2 do 3 oraz smakiem, który ewoluuje od aromatów świeżej serwatki do bardziej wyrazistych aromatów w przypadku sera dojrzalego.

Szczególne cechy masywu Pirenejów, jego położenie geograficzne, prowadzony na tym obszarze system upraw mieszanых i chowu oraz tradycja serowarska tego regionu nadały serowi „Tomme des Pyrénées” jego tożsamość.

Fakt, że jest to ser półtwardy i niegotowany, wynika zatem historycznie z niewystarczającej obecności drewna na obszarze tego masywu. Cecha ta utrzymała się w przypadku produktów wytwarzanych w gospodarstwach, produktów rzemieślniczych i przemysłowych.

Szczególne umiejętności serowarów z Pirenejów, opierające się na praktykach wspólnych dla wszystkich produktów lokalnych, wpływają bezpośrednio na specyfikę serów:

- odpowiednie temperatury przy zaprawianiu mleka podpuszczką, mieszanie skrzepu i zapewnienie odpowiedniej temperatury podczas tej czynności, wystarczające zakwaszenie, a następnie dojrzewanie bez nadmiernej proteolizy dzięki pozostałym parametrom produkcji – w zależności od rodzaju mleka – pozwalają uzyskać półtwardą masę o sprężystej, rozplywającej się w ustach i aksamitnej konsystencji,
- kształt tego sera, charakteryzujący się stosunkiem wysokości do średnicy wynoszącym zawsze od 2 do 3, zapewnia, niezależnie od jego masy, stały ubytek (utratę wilgotności) podczas dojrzewania i jednorodne właściwości masy, w szczególności kolor,
- jego smak ewoluuje od aromatów świeżej serwatki w przypadku serów powlekanych do bardziej wyrazistych aromatów w przypadku pozostałych serów, w zależności od długości dojrzewania i zabiegów, którym poddano skórkę podczas tego etapu.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-TomPy-190411.pdf>
