

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 125/05)

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 ZMIANY

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

„LIVAROT”

NR WE: FR-PDO-0217-01089 – 03.09.2012

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 [określić jakie]

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)

Poniżej wymienione zmiany mają na celu poprawę charakterystyk i jakości produktu związanego z geograficznym obszarem pochodzenia oraz ochronę renomy ChNP „Livarot”.

— Punkt 2 specyfikacji: Opis produktu

W opisie produktu uściśla się niektóre specyficzne dane techniczne, by opisać ser „Livarot”:

— zawartość suchej masy sera wynosi od 44 % do 52 %,

— zmieniają się dostępne formaty sera „Livarot”: *quart* „Livarot” zostaje usunięty i dodaje się *grand* „Livarot”,

— obecne dostępne formaty sera to: *grand* (duży) „Livarot”, którego średnica wynosi 190–210 mm, a masa netto podawana na opakowaniu 1 200–1 500 g, *4/4* „Livarot” zwany też „Livarot”, którego średnica wynosi 120–128 mm, a masa netto podawana na opakowaniu 450–500 g, *3/4* „Livarot”, którego średnica wynosi 107–115 mm, a masa netto podawana na opakowaniu 330–350 g, *petit* (mały) „Livarot”, którego średnica wynosi 80–94 mm, a masa netto podawana na opakowaniu 200–270 g.

Uściśla się, że określenia rozmiarów sera opisują formaty, w jakich jest sprzedawany.

Dodaje się opis organoleptyczny „Livarot”.

— Punkt 3 specyfikacji: Obszar geograficzny

Z obszaru geograficznego określonego dla sera „Livarot” usunięto jedną gminę i dodano 173 gminy, co stanowi zmianę w stosunku do obszaru pierwotnego, który obejmował 118 gmin. Rozszerzenie obszaru ma przede wszystkim na celu włączenie północnej części regionu Pays d’Auge, tak by obszar geograficzny ChNP pokrywał się z powierzchnią tego naturalnego regionu.

W północnej części Pays d’Auge występują takie same warunki środowiskowe jak na południu: takie same warunki geologiczne (warstwy gliniaste), takie same warunki glebowe (wysoka zawartość gliny w glebie), podobny krajobraz z przewagą obszarów podmokłych lub wzniesień na płaskowyżu, ogólna dostępność gęstej i rozgałęzionej sieci hydrograficznej. Cechy te mają zasadnicze znaczenie dla prowadzenia upraw użytków zielonych, które są głównym elementem związku sera „Livarot” z obszarem, z którego pochodzi.

Ponadto poza tymi stałymi warunkami (geologicznymi, pedologicznymi, krajobrazowymi, hydrograficznymi) również niektóre zwyczaje, jak trawiasta pokrywa gleby (stosunek wykorzystywanej powierzchni użytków rolnych do powierzchni trwałych użytków zielonych wynosi > 50 %), praktyki zootechniczne (hodowla rasy normandzkiej) lub istniejące obecnie strefy odbioru mleka są podobne na północy i na południu regionu Pays d’Auge.

To rozszerzenie obszaru jest związane z weryfikacją specyfikacji, której celem jest wzmocnienie związku z obszarem przez obowiązek stosowania mleka produkowanego przez krowy rasy normandzkiej, których żywienie opiera się głównie na wypasie pastwiskowym. Cały bowiem region Pays d’Auge charakteryzują rozległe powierzchnie trawiaste i duża przewaga krów rasy normandzkiej.

Odnosnie do wiedzy serowarskiej „Livarot” wywodzi się z technik przetwórstwa serów miękkich, szczególnie często występujących na całym obszarze regionu Pays d’Auge.

Odnosnie do mikroflory wskazanej w specyfikacji, która stanowiła podstawę do rejestracji ChNP, jest to mikroflora występująca na całym obszarze Pays d’Auge, tj. na obszarze geograficznym określonym dla „Livarot”, jak opisano w niniejszym wniosku o zatwierdzenie zmiany. Ponadto degustacje produktów wytwarzanych w warunkach stanowiących przedmiot wniosku o zatwierdzenie zmiany wykazały, że nie ma różnic między produktami pochodzącymi z różnych części obszaru geograficznego.

Ten naturalny region spełnia zatem doskonale nowe warunki produkcji określone w specyfikacji.

— Punkt 4 specyfikacji: Dowód pochodzenia

— Wymaga się deklaracji identyfikacji każdego podmiotu przed rozpoczęciem działalności produkcyjnej. Deklaracja ta uzupełnia deklarację – zobowiązanie, opisujące sposób, w jaki producenci mleka, których stado nie składa się jeszcze w 100 % z krów rasy normandzkiej, wypełnią ten warunek do 2017 r.

Dodatkowo oprócz obowiązku prowadzenia ewidencji zapasów wymaga się określonych elementów:

- od hodowców w zakresie kontroli warunków wypasu i warunków żywienia dodanych do specyfikacji,
 - od serowarów w zakresie kontroli warunków odbioru mleka i warunków przetwarzania doprecyzowanych w specyfikacji,
 - od producentów wytwarzających ser w gospodarstwie w zakresie kontroli produkowanych dziennych ilości i formatów sera.
- Ponadto przedstawiono sposób organizacji badań organoleptycznych.
- Punkt 5 specyfikacji: Metoda produkcji

Wiele punktów specyfikacji zostaje doprecyzowanych, aby lepiej opisać tradycyjne warunki produkcji mleka i przetwórstwa sera przyczyniające się do renomy „Livarot”:

Warunki produkcji mleka:

Począwszy od dnia 1 maja 2017 r., „Livarot” ma być wytwarzany z mleka produkowanego w gospodarstwach, których stado mleczne składa się wyłącznie z krów rasy normandzkiej. Termin wdrożenia tego przepisu jest związany z historią „Livarot”: w momencie uznawania nazwy pochodzenia sera „Livarot” (1975) grupa składająca wniosek nie uznała za konieczne uściślenie w przepisach krajowych wykorzystywania rasy normandzkiej, ponieważ była ona używana przez wszystkich hodowców i nie istniało zagrożenie zastąpienia jej inną. Z upływem czasu pojawiło się i rozpowszechniło wykorzystywanie rasy Prim’Holstein, a grupa składająca wniosek zaczęła coraz bardziej zdawać sobie sprawę ze znaczenia rasy normandzkiej dla typowych cech sera „Livarot” i jego wizerunku. Aby zapobiec temu odstępstwu i powrócić do warunków, które przyczyniły się do powstania renomy produktu i wzmocnić tym samym związek produktu z obszarem, grupa składająca wniosek chce kontrolować metodę pozyskiwania mleka, narzucając wykorzystywanie krów rasy normandzkiej na potrzeby produkcji sera „Livarot”. Wdrożenie stosowania tego pozytywnego środka wymaga jednak określonego czasu na przystosowanie się przez hodowców, którzy zmienili skład rasowy stada od czasu uznania nazwy w 1975 r. Dlatego też do dnia 30 kwietnia 2017 r. przynajmniej 80 % mleka przekazywanego co miesiąc do produkcji sera „Livarot” musi pochodzić od krów rasy normandzkiej.

Stado musi być wypasane co najmniej przez sześć miesięcy w roku i mieć dostęp do co najmniej 0,33 ha powierzchni terenów trawiastych na każdą krowę mleczną dojną, w tym co najmniej 0,25 ha powierzchni pastwiskowej, tj. znajdującej się w pobliżu dojarni.

Te wymagania dotyczące powierzchni pozwalają zapewnić znaczną część trawy w racji żywieniowej krów mlecznych zgodnie z tradycją wypasu pastwiskowego w regionie Pays d’Auge. To gwarantuje ścisły związek między obszarem a produktem poprzez żywienie specyficzne dla obszaru geograficznego.

Aby zapewnić związek z obszarem geograficznym, przynajmniej 80 % suchej masy podstawowej racji żywnościowej trzody (paszy) pochodzi z terenów gospodarstw położonych na obszarze geograficznym. Ustalona jest jakość i ilość uzupełniających mieszanek paszowych (1 800 kg na krowę na rok kalendarzowy). Wykaz dozwolonych pasz i uzupełniających mieszanek paszowych znajduje się w specyfikacji produktu.

Określone są terminy użycia mleka do produkcji (nie więcej niż cztery ostatnie udoje i przechowywanie nie dłużej niż 48 godzin).

Uściślono warunki techniczne standaryzacji tłuszczu, dojrzewania i obróbki termicznej mleka. Zabrania się zagęszczania mleka przez częściowe usuwanie części wodnej przed koagulacją. Sporządzono listę składników lub substancji pomocniczych i dopuszczalnych dodatków do mleka.

Warunki produkcji sera:

Uściślono, że „Livarot” jest wytwarzany z mleka dojrzewającego i zaprawianego podpuszczką w misach o pojemności nie większej niż 320 litrów (począwszy od dnia 1 maja 2014 r.).

Mleko przeznaczone do produkcji sera „Livarot” jest tradycyjnie zaprawiane podpuszczką w misie, w której zawartość mleka zaprawianego wynosi około 300 litrów. Pojawienie się pojedynczych i marginalnych przypadków stosowania większych zbiorników spowodowało, że grupa składająca wniosek wprowadziła przepis ograniczający pojemność zbiorników.

Celem ustalenia maksymalnej pojemności mis jest umożliwienie jednorazowego formowania skrzepu serowego. Stąd wszystkie sery z jednej misy mają te same charakterystyki pod względem kwasowości i są jednakowo odsączone, co nie występuje w przypadku stosowania większych kadzi, kiedy to nieuchronne jest wydłużenie czasu mieszania i formowania (kilkadziesiąt minut w dużych kadziach o pojemności ponad tysiąc litrów w porównaniu z kilkoma sekundami w misie). W tym przypadku sery wyprodukowane na początku i na końcu formowania mają nieuchronnie różne charakterystyki, ponieważ skrzep w dalszym ciągu się zmienia w związku z mieszaniem zawartości kadzi, a zakwaszenie postępuje podczas formowania serów. Pod koniec formowania sery powstałe z danego skrzepu serowego są bardziej odsączone, a ich masa jest bardziej sucha i ma gorsze właściwości smakowe.

Opisano warunki techniczne i czasy wykonania krojenia skrzepu serowego, mieszania, formowania, odsączenia i solenia. Dodano informację o zakazie konserwowania przez przechowywanie w temperaturze ujemnej mleka stanowiącego surowiec, produktu w trakcie procesu produkcji, skrzepu serowego oraz świeżego sera.

Aby wzmocnić pozycję „Livarot” w oczach konsumentów jako produktu pochodzącego z danego obszaru i produkowanego w sposób tradycyjny, grupa składająca wniosek zakazała stosowania chlorowodoru lizozymu. Jest on używany jako dodatek w celu hydrolizowania niektórych wiązań w zewnętrznej błonie komórkowej bakterii, w szczególności zarodników kwasu masłowego, które są uważane za szczególnie niepożądane w serowarstwie, ponieważ powodują między innymi pęcznienie serów. Niemniej jeden z producentów chce nadal używać ich do 2015 r., aby dać czas producentom mleka, których potencjalnie dotyczy problem obecności zarodników kwasu masłowego w mleku ich produkcji, na dopracowanie ulepszeń stosowanych technologii kiszenia. Obecność zarodników kwasu masłowego w mleku może być bowiem związana z ich obecnością w kiszonkach używanych do karmienia krów mlecznych.

Dojrzewanie i owijanie sera:

Opisano ściśle ze sobą związane etapy dojrzewania, mycia i owijania serów.

Dojrzewanie przeprowadza się w suszarniach w temperaturze 10–14 °C, a następnie – w danym przypadku – przeprowadza się dodatkowe dojrzewanie w temperaturze 6–9 °C.

Uściślono warunki techniczne dotyczące dojrzewania sera „Livarot”: podczas dojrzewania w suszarni sery są myte co najmniej trzykrotnie i mogą ewentualnie być szczotkowane. Dopuszcza się dodawanie kultur bakterii lub arnoty do roztworu stosowanego do mycia. Roztwór stosowany do mycia to słona woda z ewentualnym dodatkiem kultur bakterii lub arnoty, którego stężenie wynosi mniej niż 2 %.

Minimalny okres dojrzewania sera „Livarot” i *grand* „Livarot” zwiększa się z 21 do 35 dni, aby uwzględnić praktykę dojrzewalni, które stopniowo wydłużyły ten okres do 35 dni, ponad długość wymaganą w specyfikacji, aby sery dojrzywały tym dłużej, im większy jest ich format. Aby utrwalić tę praktykę, mającą pozytywny wpływ na smak serów, grupa składająca wniosek chciała doprecyzować w specyfikacji ten minimalny czas dojrzewania serów „Livarot” i *grand* „Livarot”.

Obowiązek owijania pasami wszystkich formatów serów „Livarot” dodano do rozdziału „Opis produktu” i przypomniano w rozdziale „Elementy uzasadniające związek z obszarem geograficznym”. O zwyczaju owijania, który istnieje od początków historii sera „Livarot” sięgającej XIX w., była już mowa w specyfikacji, która posłużyła za podstawę rejestracji ChNP, ale czynność ta nie była obowiązkowa. Tymczasem owijanie jest bardzo ważne dla wzrokowej identyfikacji „Livarot”, a ponadto dzięki niemu ser zyskał przydomek „pułkownik”, ponieważ nachodzące na siebie pasy przypominają galony naszyte na francuskim mundurze wojskowym przypisanym tej randze. Aby zachować ten element tożsamości sera, grupa składająca wniosek chciała dodać do specyfikacji obowiązek owijania wszystkich formatów „Livarot”.

Rodzaj materiału, z którego wykonane są pasy, nie jest już określony, aby dać producentom możliwość stosowania ewentualnie nowych materiałów, z wyjątkiem „Livarot” w formacie 4/4, dla którego począwszy od dnia 1 maja 2017 r., pasy muszą być pochodzenia roślinnego. Z jednej strony rodzaj materiału stosowanego do owijania zmienia tylko nieznacznie charakterystyczny wygląd sera, a z drugiej strony obecnie coraz powszechniej stosowany przez niektóre podmioty zwyczaj owijania dotyczy właśnie formatu 4/4, najbardziej symbolicznego dla produkcji serów „Livarot”. Przepis wymaga ustalenia terminu wdrożenia, aby wszystkie podmioty zastosowały się do obowiązku owijania pasami pochodzenia roślinnego (w szczególności zapewniły sobie zaopatrzenie).

— Punkt 8 specyfikacji: Szczegółowe elementy etykietowania

Uściślono wyrażenia, jakie obowiązkowo należy umieścić na etykiecie. Zniesiono obowiązek stosowania logo „INAO” (krajowego instytutu ds. pochodzenia i jakości). Dodano obowiązek stosowania symbolu ChNP Unii Europejskiej.

— Punkt 9 specyfikacji: Wymogi krajowe

Dodano tabelę przedstawiającą najważniejsze elementy podlegające kontroli i zniesiono odniesienie do mających zastosowanie przepisów wykonawczych o charakterze technicznym.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

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

„LIVAROT”

NR WE: FR-PDO-0217-01089 – 03.09.2012

ChOG () ChNP (X)

1. **Nazwa**

„Livarot”

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*

„Livarot” to ser o kształcie walca produkowany wyłącznie z mleka krowiego zaprawionego podpuszczką, miękkie, lekko solony, którego skórka jest myta i ma barwę czerwonawą, sezonowany i owijany pasami (w liczbie od trzech do pięciu). Począwszy od dnia 1 maja 2017 r., format odniesienia zwany „4/4” lub „Livarot” będzie standardowo owijany pasami pochodzenia roślinnego.

„Livarot” zawiera co najmniej 40 g tłuszczu w 100 g sera po całkowitym osuszeniu, a zawartość suchej masy wynosi 44–52 %.

„Livarot” może być sprzedawany w formacie *petit* (mały), 3/4, 4/4 lub *grand* (duży). *Grand* „Livarot” ma średnicę 190–210 mm i masę netto podawaną na opakowaniu 1 200–1 500 g; 4/4 „Livarot” zwany też „Livarot” ma średnicę 120–128 mm i masę netto podawaną na opakowaniu 450–500 g; 3/4 „Livarot” ma średnicę 107–115 mm i masę netto podawaną na opakowaniu 330–350 g; *petit* „Livarot” ma średnicę 80–94 mm i masę netto podawaną na opakowaniu 200–270 g.

Całkowity czas dojrzewania, począwszy od dnia zaprawienia podpuszczką, wynosi co najmniej 21 dni dla formatów 3/4 „Livarot” i *petit* „Livarot” oraz co najmniej 35 dni dla formatów „Livarot” i *grand* „Livarot”.

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

Myta skórka sera, lekko wilgotna, ma barwę od słomkowożółtej po czerwonawą. Masa jest miękka, ma barwę ciemnożółtą i posiada nieliczne drobne dziury. „Livarot” jest serem charakteryzującym się mocnym i trwałym zapachem. Jego lekko solona masa jest kremowa i posiada wyjątkowy smak, który przypomina roślinne nuty słomy i siana, nuty produktu zwierzęcego i dymu.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Począwszy od dnia 1 maja 2017 r., stado każdego gospodarstwa musi składać się wyłącznie z krów mlecznych rasy normandzkiej. Do dnia 30 kwietnia 2017 r. co najmniej 80 % mleka przekazywanego co miesiąc do produkcji sera „Livarot” musi pochodzić od krów rasy normandzkiej.

Poza surowcami mlecznymi jedyne składniki lub substancje pomocnicze bądź dodatki dozwolone w mleku i w trakcie produkcji to podpuszczka, obojętne kultury bakterii, drożdże, pleśń, sól i chlorek wapnia.

Stosowanie chlorowodoru lizozymu jest dozwolone do dnia 31 grudnia 2014 r. wyłącznie w okresie od dnia 15 października do dnia 15 kwietnia.

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

W celu zapewnienia ścisłego związku między obszarem a produktem poprzez żywienie charakterystyczne dla obszaru geograficznego, krowy mleczne są wypasane przez co najmniej sześć miesięcy w roku. Gospodarstwo posiada co najmniej 0,33 ha powierzchni terenów trawiastych na każdą krowę mleczną dojną, w tym co najmniej 0,25 ha powierzchni pastwiskowej, tj. znajdującej się w pobliżu dojrni.

Przynajmniej 80 % suchej masy podstawowej racji żywnościowej trzody musi być produkowane na terenach gospodarstw położonych na określonym obszarze. Ilość uzupełniających mieszanek paszowych jest ograniczona do 1 800 kg na krowę na rok kalendarzowy.

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

Produkcja mleka oraz produkcja, dojrzewanie i owijanie serów musi odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

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

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Na każdym wprowadzanym do obrotu serze ChNP „Livarot” należy umieścić, oprócz innych informacji wymaganych przepisami, jednostkową etykietę zawierającą nazwę o chronionym pochodzeniu oraz wyrażenie „Appellation d’Origine Protégée” (chroniona nazwa pochodzenia) lub „AOP” (ChNP).

Obowiązkowe jest umieszczanie symbolu „ChNP” Unii Europejskiej.

Określenia *petit*, *3/4*, *grand* mogą być umieszczane na etykiecie zgodnie z warunkami określonymi w pkt 3.2 Opis produktu.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny rozciąga się na terenie kantonów i części kantonów w następujących departamentach:

Departament Calvados (14)

Cały obszar kantonów Blangy le Château, Cambremer, Dozulé, Honfleur, Lisieux 1, Lisieux 2, Lisieux 3, Livarot, Orbec, Pont L’Evêque, Trouville, w kantonie Bourguebus: gmina Airan, kanton Mézidon-Canon za wyjątkiem gmin Bissières i Percy-en-Auge, w kantonie Morteaux-Coulbeuf: Barou en Auge, Les Moutiers en Auge i Norey en Auge, kanton St-Pierre sur Dives za wyjątkiem gminy St-Pierre sur Dives, w kantonie Troarn: gminy Argences, Canteloup, Cléville, Janville, St Ouen du Mesnil Oger, St Pair, St Pierre du Jonquet i Troarn, w kantonie Cabourg: gminy Amfreville, Bavent, Breville les Monts, Cabourg, Gonneville en Auge, Merville-Franceville, Petiville, Sallenelles i Varaville.

Departament Orne (61)

Cały obszar kantonu Vimoutiers, w kantonie Exmes: gminy Ginai, Avernes sous Exmes, Courménénil, Exmes, Omméel, Survie et St Pierre la Rivière, kanton Gacé za wyjątkiem gminy Trinité-des-Laitiers, w kantonie Le Merlerault: gminy Champ Haut, Lignéres, Menil Froger i Le Menil Vicomte, w kantonie Trun: gminy Coudehard, Mont Ormel, Montreuil la Cambe, St Gervais des Sablons, Chambois, Ecorches i Neauphe sur Dives.

Departament Eure (27)

W kantonie Beuzeville: gminy Fatouville Grestain, Fiquefleur Equainville, La Lande St-Léger, Manneville la Raoult i St Pierre du Val, w kantonie Thiberville: gminy La Chapelle Hareng, Fontaine la Louvet, Piencourt, Les Places i St-Germain la Campagne.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Naturalny region Pays d'Auge, położony między kanałem La Manche na północy a wzgórzami rejonu Perche na południu, jest płaskowyżem o średniej wysokości (120–250 m) przeciętym dużą liczbą cieków wodnych, które ukształtowały rzeźbę terenu, wytwarzając różne typy krajobrazów: szerokie doliny, przemienność płaskowyżów oddzielonych głębokimi dolinkami o stromych zboczach.

Region ten charakteryzuje się przewagą gleb gliniastych, klimatem oceanicznym i regularnymi opadami przez cały rok oraz niewielkimi różnicami temperatur między poszczególnymi porami roku.

„Livarot” jest serem, o którym pierwsze wzmianki pisemne sięgają XVII w. W 2. połowie XIX w. ser ten stał się bardzo popularny dzięki rozpowszechnieniu w miastach za sprawą kolei.

Na obszarze geograficznym rozwinęła się:

- specyficzna produkcja mleka wykorzystująca w większości tradycyjnie rasę normandzką i opierająca się na żywieniu, w którym w racji żywieniowej zwierząt przeważa trawa, zadawana w formie wypasu przez bardzo długi okres, a także:
- dynamiczna działalność wytwarzania serów miękkich wykorzystująca szczególną wiedzę. Mleko zawsze jest odtłuszczone i sezonowane. Skrzep serowy jest krojony na cząstki średniej wielkości, a następnie mieszany. Podczas dojrzewania w suszarni sery są regularnie myte, co pozwala na wytworzenie się pomarańczowej skórki. Z tradycyjnym wizerunkiem sera „Livarot” w oczach konsumentów nierozzerwalnie związane jest owijanie sera, które pozwala zachować kształt nadany w formie. Czynność owijania, którą wykonuje się podczas dojrzewania, polega na owijaniu sera jednym lub kilkoma pasami, tworzącymi od trzech do pięciu opasek wokół sera.

5.2. Specyfika produktu

„Livarot” ma mytą skórkę, lekko wilgotną, o barwie od słomkowożółtej po czerwonawą. Masa jest miękka, ma barwę ciemnożółtą i posiada nieliczne drobne dziury. „Livarot” jest serem charakteryzującym się mocnym i trwałym zapachem. Jego lekko solona masa jest kremowa i posiada wyjątkowy smak, który przypomina roślinne nuty słomy i siana, nuty produktu zwierzęcego i dymu. „Livarot” można rozpoznać po 3–5 okalających go pasach, nierozzerwalnie kojarzących się z jego wizerunkiem.

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)

„Livarot” jest związany z Pays d'Auge wieloma czynnikami, zarówno ludzkimi, jak i naturalnymi. Za sprawą klimatu, rzeźby terenu, sieci wodnej i gleb Pays d'Auge jest regionem sprzyjającym uprawom trawy. Hodowcy opracowali tutaj system hodowli, który wykorzystuje wartości tej uprawy dzięki długim okresom wypasu, co jest możliwe dzięki łagodnym temperaturom i regularnym opadom deszczu. Ponadto hodowcy wyselekcjonowali rasę krów normandzkich, która jest dobrze dostosowana do użytków zielonych i której mleko ma cechy fizyczno-chemiczne wyjątkowo odpowiadające produkcji sera, w szczególności dzięki zdolności do koagulacji.

Pays d'Auge jest również regionem kultury serowarskiej, w którym wiedza połączona z produkcją serów miękkich z mytą skórką przekazywane były do czasów obecnych. Wiedza ta, w szczególności dotycząca dojrzewania i mycia oraz owijania sera „Livarot” pasami, przyczynia się do uzyskania tych specyficznych cech, które nadają serowi „Livarot” jego niepowtarzalny smak.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

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

⁽⁴⁾ Zob. przypis 3.