

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku w sprawie zmian 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**

(2015/C 156/07)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY INNEJ NIŻ NIEZNACZNA W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM

**Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 „LAGUIOLE”**

**Nr UE: FR-PDO-0317-01271 – 30.10.2014**

**ChNP ( X ) ChOG ( )**

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Syndicat de défense et de gestion du Fromage de Laguiole  
Route de Chaudes-Aigues  
12210 Laguiole  
FRANCJA

Tel. +33 565444751  
Faks +33 565444757

Adres e-mail: [contact@fromagedelaguiole.fr](mailto:contact@fromagedelaguiole.fr)

W skład tej grupy wchodzi producenci i przetwórcy „Laguiole”, dysponujący z tego tytułu prawem do złożenia wniosku o zmianę.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

**3. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Inne: kontrole

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

#### 4. Rodzaj zmian

- Zmiany specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG nie można uznać za nieznaczną w rozumieniu art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012
- Zmiany specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których jednolity dokument (lub dokument równoważny) nie został opublikowany, nie można uznać za nieznaczną w rozumieniu art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

#### 5. Zmiany

##### Nagłówek „Opis produktu”

- Sprecyzowano, że „Laguiole” jest serem o suchej skórce, na podstawie przepisów krajowych związanych z wcześniej zarejestrowaną specyfikacją. Minimalną zawartość tłuszczu w suchej masie wyrażono w gramach na 100 gramów sera, zastępując wartości procentowe dla większej przejrzystości.
- Wskazano, że „Laguiole” ma kształt walca „o wymiarach ok. 40 cm” i „30–40 cm wysokości” zastąpiono przedziałem średnicy 30–40 cm, zgodnie z nagłówkiem „Opis produktu” w opublikowanym streszczeniu specyfikacji. Ponadto określono stosunek wysokości do średnicy jako 0,8–1,0, zastępując określenie, że wysokość jest trochę większa lub równa średnicy. Niniejsza poprawka odzwierciedla wielkość sera po zakończeniu dojrzewania, podczas gdy we wcześniejszej wersji specyfikacji określono ją na podstawie pomiaru serów w momencie umieszczania w dojrzewalni. W praktyce wysokość sera ma tendencję do nieznacznego spadku, proporcjonalnie do długości okresu dojrzewania („uklepuje się”). Zjawisko to można też wytłumaczyć zwiększeniem długości średnich okresów dojrzewania serów i rozwojem produkcji w gospodarstwach, która podlega większym wahaniom formy, niż ma to miejsce przy produkcji w zakładach mleczarskich.

Zmniejszenie z 25 do 20 kg minimalnej masy sera wynika z dopasowania do minimalnej średnicy form, tj. 28 cm, przy jednoczesnym zachowaniu stosunku wysokości do średnicy. Również w tym przypadku zmianę wyjaśnia rozwój produkcji w gospodarstwie, gdzie formaty są bardziej zróżnicowane, gdyż zależą od ilości mleka wykorzystywanej przez poszczególnych producentów.

- Sprecyzowano barwę masy serowej: „kolor między kością słoniową a słomkowożółtym”. Różnice koloru wynikają z sezonowej zmienności składu produktu. Usunięto określenie minimalnej grubości skórki, ponieważ element ten nie stanowi cechy charakterystycznej produktu. Jednocześnie zmieniono opis koloru skórki, wprowadzając jako uzupełnienie koloru bursztynowo-brązowego kolor jasnoszary zamiast jasnopomarańczowego i marmurkowego szarego, w celu uwzględnienia serów produkowanych w gospodarstwie, których skórka powstaje samoczynnie w dojrzewalni. Wyjaśnienia te są przydatne przy badaniu organoleptycznym produktu w ramach kontroli.
- Dodano opis charakterystyki organoleptycznej produktu. Jest on przydatny przy badaniu organoleptycznym produktu w ramach kontroli.
- Wprowadzono odstępstwo od obowiązku zachowania skórki w przypadku indywidualnych porcji – „Laguiole” poniżej 70 g sprzedawanych w opakowaniach, ze względu na trudności z zachowaniem skórki na małych porcjach przeznaczonych do użytku przy sporządzaniu potraw.

##### Nagłówek „Dowód pochodzenia”

- Sprecyzowano obowiązki sprawozdawcze podmiotów. Obejmują one w szczególności identyfikację podmiotów na potrzeby kontroli potwierdzającej ich zdolność przestrzegania specyfikacji oznaczenia, które chcą stosować, a także niezbędnych oświadczeń dotyczących posiadanej wiedzy i monitorowania produktów, które mają być wprowadzane do obrotu pod nazwą pochodzenia, jak też oświadczeń związanych z żywieniem zwierząt.
- Określono szczegółowo, jakie elementy podmioty mają obowiązek rejestrować. Informacje te są przydatne do kontroli zgodności produktów ze specyfikacją i ich identyfikowalności.
- Sprecyzowano procedury kontroli produktu. Są one szczegółowo opisane w planie kontroli nazwy pochodzenia sporządzonym przez jednostkę kontrolną.

- W celu ułatwienia identyfikowalności produktu wskazano na obowiązkowy charakter jego identyfikacji. Szczegółowo określono sposób identyfikacji sera na podstawie znaku identyfikacyjnego i odcisku pieczęci z wizerunkiem byka z Laguiole i wyrazem „Laguiole”. Doprecyzowano zasady dystrybucji i usuwania znaków identyfikacyjnych i odcisków w celu zapewnienia właściwego zarządzania.

#### Nagłówek „Metoda produkcji”

#### Podpozycja V.1. „Produkcja mleka”

- Oprócz krów rasy Simmental française i Aubrac dodaje się możliwość wprowadzenia do stad produkujących mleko wykorzystywane do wytwarzania „Laguiole” zwierząt pochodzących z krzyżówek tych dwóch ras o certyfikowanym pochodzeniu. Grupa producentów prowadzi obecnie program eksperymentalny zapoczątkowany w 1990 r. polegający na ponownym wprowadzaniu rasy Aubrac do stad mlecznych. Program ten opiera się na rozmnażaniu przez przeszczepianie i seksowaniu zarodków, rozszerzonemu o kontrolę wyników potomstwa. Równolegle grupa zamierza kontynuować krzyżowanie ras Simmental française i Aubrac, aby wzmocnić potencjał mleczny rasy Aubrac przez umiarkowany dodatek krwi Simmental, przy jednoczesnym dalszym rozwijaniu potencjału mlecznego osobników Aubrac czystej krwi.

- W celu ułatwienia kontroli określono skład stada mlecznego. Obejmuje ono „krowy w okresie laktacji lub w okresie zasuszenia i jałówki po 8. miesiącu ciąży”. Stado obejmuje zatem wszystkie dorosłe krowy mleczne z gospodarstwa oraz jałówki krótko przed porodem, czyli przed ich włączeniem do stada produkcyjnego.

- Podstawową dawkę pokarmową określono dla stada mlecznego, a nie tylko dla krów mlecznych, co ułatwia monitorowanie i gwarantuje, że począwszy od ósmego miesiąca z pierwszej ciąży, zwierzęta otrzymują jedynie paszę dozwoloną w specyfikacji. Zakaz stosowania kiszonki z trawy, owijania i wszelkich innych pasz konserwowanych w formie kiszonek w podstawowej dawce pokarmowej stada mlecznego stanowi uzupełnienie zakazu stosowania kiszonki otrzymywanej z kukurydzy, a jego celem jest ograniczenie zawartości tłuszczu w mleku oraz zmniejszenie ryzyka zdrowotnego przy produkcji sera z surowego mleka pełnego. W związku z tym jedyną paszą objętościową dopuszczoną do żywienia stada mlecznego jest miejscowa flora naturalnych łąk i pastwisk trwałych oraz trawy i rośliny strączkowe pastewne uprawiane na krótkotrwałych użytkach zielonych.

Istnieje jednak możliwość chowu w gospodarstwie innego stada oprócz stada mlecznego, o ile jest ono całkowicie oddzielone od stada mlecznego, można też gromadzić i podawać temu stadu paszę konserwowaną w formie kiszonek, pod warunkiem wprowadzenia wszelkich niezbędnych środków w celu zapobieżenia zakażeniu paszy przeznaczonej dla stada mlecznego. Doprecyzowanie to ma to na celu uregulowanie stosowania kiszonki lub owijania paszy podawanej wyżej określonemu osobnemu stadu różnemu od stada mlecznego.

- Usunięto możliwość tymczasowego odstępstwa od przepisów dotyczących podstawowej dawki pokarmowej w przypadku poważnych trudności pogodowych, gdyż przepis stał się nieadekwatny.

- Doprecyzowano sposób wypasu w celu ułatwienia kontroli. W odniesieniu do okresu wypasu pojęcie „lata” zastąpiono sformułowaniem, że jest to okres „dostępności zielonki, z wyjątkiem przypadków, gdy warunki pogodowe nie pozwalają z niej korzystać”. Doprecyzowano także, że minimalny okres wypasu odnosi się do sumy dni wypasu w ciągu roku oraz że podstawową dawkę pokarmową określono dla stada mlecznego. Obecne sformułowanie brzmi więc: „w okresie dostępności zielonki podstawowa dawka pokarmowa stada mlecznego składa się głównie z zielonki z pastwiska, spożywanej przez zwierzęta łącznie przez co najmniej 120 dni w roku, z wyjątkiem przypadków, gdy warunki pogodowe nie pozwalają z niej korzystać”. Aby zagwarantować, że świeża zielonka prosto z pastwiska stanowi główne pożywienie zwierząt w tym okresie, dodano sformułowanie: „w tym okresie dodawanie zielonki do dawki pokarmowej pochodzącej bezpośrednio z pastwiska nie może przekraczać 3 kg suchej masy na krowę mleczną dziennie, średnio w przeliczeniu na stado w okresie wypasu”.

- W celu uprzywilejowania żywienia zwierząt paszą produkowaną na danym obszarze geograficznym wprowadzono ograniczenie mieszanki paszowej uzupełniającej dodawanej do podstawowej dawki pokarmowej na poziomie 6 kg na krowę mleczną dziennie.

- W celu lepszego zarządzania żywieniem, gwarantowania składu żywności i monitorowania jej wprowadzono wykaz pozytywny materiałów paszowych i dodatków dozwolonych w ramach dożywiania stada mlecznego.

- Sprecyzowano, że pasza uzupełniająca może częściowo pochodzić z gospodarstwa; użyto określenia, że stanowi ona mieszaninę składników wyprodukowanych w gospodarstwie i składników zakupionych. Elementy te doprecyzowano w celu ułatwienia kontroli.
- W celu utrzymania tradycyjnego charakteru żywienia dodano przepis zabraniający stosowania GMO w żywieniu zwierząt i uprawach w gospodarstwie.
- W celu ułatwienia kontroli wyjaśniono, że przepis, zgodnie z którym średni poziom produkcji mlecznej na jedną krowę w gospodarstwie nie może przekraczać 6 000 litrów, dotyczy krów mlecznych w gospodarstwie i odnosi się do ilości mleka wprowadzonego do obrotu lub przetworzonego w gospodarstwie.
- Ze względu na jakość mleka dodano zakaz stosowania metody jednego udoju przy produkcji mleka. Badania francuskiego instytutu hodowli pokazują bowiem, że metoda jednego udoju prowadzi do znacznego podwyższenia liczby komórek somatycznych w mleku. Wskutek koncentracji zawartość białka wzrasta ponadto z 1,2 do 2,0 g/l, a zawartość tłuszczu z 3,0 do 4,0 g/l, co niekorzystnie wpływa na stosunek tych parametrów, z dużym uszczerbkiem dla całości procesu produkcji sera z mleka pełnego, takiego jak „Laguiole”.
- Wprowadzono przepisy dotyczące produkcji w gospodarstwie i produkcji w bacówkach, obecne w krajowym akcie prawnym związanym z wcześniej zarejestrowaną specyfikacją, w celu określenia szczególnych cech tych dwóch rodzajów produkcji oraz umożliwienia ich kontroli. W przypadku produkcji w gospodarstwie ser produkowany jest z mleka pochodzącego z nie więcej niż dwóch kolejnych udojów i nieschłodzone mleko z porannego udoju stanowi więcej niż 50 % całkowitej objętości wykorzystanego mleka. W przypadku produkcji w bacówce ser wytwarzany jest w budynkach wybudowanych do celów produkcji sera na obszarze użytków zielonych położonych na wysokości ponad 1 000 m n.p.m. z mleka pochodzącego od jednego stada wypasane na tych halach i z udojów dokonanych w okresie wypasu sezonowego (od 25 maja do 13 października).

#### Podpozycja V.2. „Przetwarzanie”

- Na podstawie przepisów krajowych związanych z wcześniej zarejestrowaną specyfikacją sprecyzowano, że „Laguiole” produkowany jest z mleka „nieznormalizowanego pod względem białka i tłuszczu” oraz że „zabrania się wszelkiej obróbki fizycznej”.
- Opisano parametry zbiornika: płaskodenny, o stosunku powierzchni do wysokości powyżej 10 (z wyjątkiem produkcji w gospodarstwie). Ułatwia to obróbkę koagulatu w wannie i umożliwia dobre odsączenie serwatki w wannie dzięki płytkom przed przeniesieniem skrzepu do prasy.
- Na podstawie przepisów krajowych związanych z wcześniej zarejestrowaną specyfikacją wymieniono różne działania niezbędne do produkcji sera, wykonywane od momentu zaprawienia mleka podpuszczką: odsączenie i zgniatanie w wannie, wstępne prasowanie skrzepu, dojrzewanie, rozdrabnianie, solenie gęstwy serowej w całości, dojrzewanie w soli, formowanie bloku sera, prasowanie główne. Są one następnie szczegółowo określone w kolejnych punktach.
- Odniesienie do rozrywania skrzepu zastępuje się odniesieniem do krojenia skrzepu po zaprawieniu mleka podpuszczką, co dokładniej opisuje wykonywane czynności.
- Odniesienie do umieszczenia gęstwy serowej pod prasą w celu zainicjowania wstępnego dojrzewania zastąpiono bardziej szczegółowym opisem przeprowadzanych czynności: prasowanie gęstwy serowej pod prasą przez co najmniej godzinę i z odwracaniem przynajmniej 5 razy, następnie dojrzewanie w pomieszczeniu o temperaturze między 18–26 °C przez 8 pierwsze godzin, a następnie między 14–26 °C. Monitorowanie tych etapów ma istotne znaczenie dla odpowiedniego odsączania i zakwaszania sera w celu zapewnienia jego zdolności do dojrzewania końcowego.
- Sprecyzowano przeprowadzane po dojrzewaniu czynności rozdrabniania skrzepu i jego solenia: skrzep, którego wewnętrzna temperatura musi być wyższa lub równa 18 °C, jest rozdrabniany na ziarna (małe kawałki wielkości orzecha laskowego), a następnie solony w całości przy użyciu 18–24 g soli na 1 kg gęstwy serowej. Dokładność wykonania tych kroków ma znaczenie dla procesu produkcji; służy bowiem zapewnieniu jednolitego solenia sera i zabezpieczeniu przed nadmiernym oziębieniem pod koniec dojrzewania.
- Wskazano, że formowanie sera następuje „po co najmniej godzinnym okresie odpoczynku”, co umożliwia właściwie rozprowadzenie soli w całym skrzepie. Sprecyzowano następnie, że formy mają kształt walca, oraz doprecyzowano, że ich średnica wynosi 28–38 cm, zgodnie z opisem produktu. Opisano metodę formowania sera: nakłada się na siebie kolejne warstwy rozdrobnionego skrzepu, między nałożeniem poszczególnych warstw krótko wywierając nacisk ręczny lub mechaniczny. Ta tradycyjna technika gwarantuje jednolite rozprowadzenie skrzepu wewnątrz formy i jego zwartość, dzięki czemu w gęstwie serowej produktu gotowego nie ma „dziur”.

- W celu ułatwienia kontroli odniesienie do „długotrwałego i stopniowego prasowania” zastąpiono precyzyjniejszym określeniem prasowania, a mianowicie: prasa wywiera pionowy nacisk na ser przez co najmniej 40 godzin. Wskazano, że podczas prasowania sery obraca się przynajmniej 4 razy, co umożliwia jednolite odsączenie całej objętości sera.

#### Podpozycja V.3. „Dojrzewanie”

- W celu ułatwienia kontroli odniesienie do wilgotnej komory zastąpiono dokładnym wskazaniem, że wilgotność względna musi być wyższa niż 90 %.
- Na podstawie przepisów krajowych związanych z wcześniej zarejestrowaną specyfikacją i aby ułatwić monitorowanie, sprecyzowano, że okres dojrzewania powinien być liczony od momentu dodania podpuszczki. Usunięto informację, że końcowe dojrzewanie trwa często od sześciu do dziewięciu miesięcy, ponieważ miała ona jedynie charakter orientacyjny.
- Sprecyzowano, że nacieranie i regularne odwracanie serów umożliwia powstanie i pielęgnację skórki.

#### Nagłówek „Etykietowanie”

- W celu uspoźnienia nagłówka „Etykietowanie” specyfikacji z jej opublikowanym streszczeniem sprecyzowano wielkość czcionki użytej do zapisu nazwy pochodzenia: ma ona odpowiadać co najmniej dwóm trzecim wysokości największej czcionki znajdującej się na etykiecie.
- Usunięto obowiązek umieszczania na etykiecie napisu „appellation d’origine contrôlée” (kontrolowana nazwa pochodzenia) i zastąpiono go obowiązkiem umieszczenia symbolu ChNP Unii Europejskiej w celu zapewnienia czytelności i synergii informacji dotyczących produktów zarejestrowanych w ramach ChNP.
- Zniesiono obowiązek umieszczania logo INAO w związku ze zmianami w przepisach krajowych.
- W celu uspoźnienia nagłówka „Szczegółowe elementy dotyczące etykietowania” specyfikacji z jej opublikowanym streszczeniem należy przypomnieć, że użycie słowa „buron” (chata pasterska) na etykiecie, w reklamach, na fakturach lub w dokumentach handlowych jest dozwolone przy przestrzeganiu warunków wymienionych w nagłówku „Opis metody otrzymywania produktu”.
- W celu uspoźnienia nagłówka „Szczegółowe elementy dotyczące etykietowania” specyfikacji z jej opublikowanym streszczeniem należy przypomnieć o możliwości zastąpienia etykiety bezpośrednim nadrukiem na skórce sera. Oprócz tego należy zaznaczyć, że etykietę można również zastąpić, przyczepiając bezpośrednio do skórki sera muślin z nadrukiem, gdyż nośnik ten jest bardziej wytrzymały i lepiej dostosowany do manipulowania produktem w drodze do miejsca sprzedaży niż etykieta.

#### Inne

- W nagłówku „Odniesienia dotyczące organów kontroli” zaktualizowano nazwy i dane kontaktowe oficjalnych struktur, w szczególności w celu uwzględnienia zmian, jakie zaszły w zasadach kontroli.
- Zgodnie ze wspomnianą wyżej krajową reformą systemu kontroli nazw pochodzenia dodano tabelę przedstawiającą główne punkty kontroli i metody ich oceny.

JEDNOLITY DOKUMENT

„LAGUIOLE”

Nr UE: FR-PDO-0317-01271 – 30.10.2014

ChNP ( X ) ChOG ( )

#### 1. Nazwa

„Laguiole”

## 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

„Laguiole” to ser z mleka krowiego z suchą skórka, prasowany, niegotowany, w kształcie walca, zawierający co najmniej 45 gr tłuszczu na 100 gr sera po całkowitym osuszeniu; zawartość suchej masy nie może być mniejsza niż 58 gr na 100 gr sera.

„Laguiole” ma kształt walca o średnicy 30–40 cm, stosunek wysokości do średnicy 0,8–1,0 i masę 20–50 kg.

Dojrzewanie trwa co najmniej cztery miesiące od momentu dodania podpuszczki.

Ser ma barwę od kości słoniowej do słomkowożółtej, natomiast jego skórka barwy białawej do jasnoszarej może podczas dojrzewania przybrać barwę bursztynowo-brązową do szarej marmurkowej.

Smak mleczny jest średnio intensywny w zależności od stopnia dojrzałości i łączy się z charakterystycznymi nutami suszonego siana i suchych orzechów laskowych długo utrzymującego się w ustach i wynikającego z typowych cech procesu wytwarzania z surowego mleka.

### 3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) oraz surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Podstawowa dawka pokarmowa stada mlecznego składa się z zielonki pochodzącej z obszaru geograficznego. Jedyne dozwolone pasze objętościowe składają się z miejscowej flory naturalnych łąk i pastwisk trwałych oraz trawy i pastewnych roślin strączkowych uprawianych na krótkotrwałych użytkach zielonych. Zabrania się stosowania kiszonki otrzymywanej z kukurydzy, kiszonki z trawy, owijania i wszelkich innych pasz konserwowanych w formie kiszonek.

W okresie dostępności zielonki podstawowa dawka pokarmowa stada mlecznego składa się głównie z zielonki z pastwiska, spożywanej przez zwierzęta łącznie przez co najmniej 120 dni w roku, z wyjątkiem przypadków, gdy warunki pogodowe nie pozwalają z niej korzystać. W tym okresie dodawanie zielonki do dawki pokarmowej pochodzącej bezpośrednio z pastwiska nie może przekraczać 3 kg suchej masy na krowę mleczną dziennie, średnio w przeliczeniu na stado w okresie wypasu.

Dodawanie mieszanki paszowej uzupełniającej do podstawowej dawki pokarmowej jest ograniczone do 6 kg na krowę mleczną dziennie, średnio w stosunku do łącznej liczby krów mlecznych w okresie laktacji i na rok. Nie wymaga się, aby mieszanki paszowe uzupełniające pochodziły z obszaru geograficznego, ponieważ obszar ten nie posiada wystarczających zasobów rolnych.

W żywieniu zwierząt dozwolone są jedynie rośliny, produkty uzupełniające i mieszanki paszowe uzupełniające pochodzące z produktów nietransgenicznych.

W żywieniu stada mlecznego można stosować wyłącznie surowce i dodatki wymienione w pozytywnym wykazie.

„Laguiole” jest produkowany wyłącznie z surowego pełnego mleka krowiego, nieznormalizowanego pod względem białka i tłuszczu. Zabrania się wszelkiej obróbki fizycznej.

Mleko wykorzystywane do wytwarzania „Laguiole” musi pochodzić wyłącznie od stad mlecznych złożonych z krów ras Simmental française (kod 35) lub Aubrac (kod 14) lub pochodzących ze skrzyżowania tych dwóch ras o certyfikowanym pochodzeniu. W przypadku krzyżówek, oprócz pierwszego pokolenia, do stada mlecznego można włączać tylko zwierzęta pochodzące z krzyżówek z samcami rasy Aubrac (kod 14).

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

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

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się chronione oznaczenie geograficzne*

Wprowadzanie do obrotu tartego sera „Laguiole” jest zabronione.

„Laguiole” może być prezentowany w porcjach. Jeżeli ser sprzedaje się po wstępnym pakowaniu, każdy z kawałków musi być częściowo pokryty skórką charakterystyczną dla nazwy pochodzenia, z wyjątkiem porcji indywidualnych, których masa nie przekracza 70 gr.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się chronione oznaczenie geograficzne*

Etykieta sera musi zawierać:

— nazwę pochodzenia wydrukowaną czcionką o wielkości co najmniej równej dwóm trzecim największej czcionki użytej na etykiecie,

— symbol ChNP Unii Europejskiej.

Wyraz „buron” (chata pasterska) można stosować na etykietach, w reklamach, na fakturach lub w dokumentach handlowych pod następującymi warunkami: zastosowanie wyrazu „buron” (chata pasterska) ograniczone jest do sera produkowanego z mleka z jednego stada w okresie sezonowego wypasu zwierząt (od 25 maja do 13 października), które wypasane jest podczas tego okresu wypasu na pastwiskach na wysokości ponad 1 000 m n.p.m. Aby kwalifikować się do tego pojęcia, ser musi być wytwarzany w baczówkach wybudowanych do celów produkcji sera na obszarze tych hal, przy czym każde stado musi być przypisane do jednej baczówki. Nie można do tego celu stosować konstrukcji przenośnych typu altanka.

Etykietę można zastąpić nadrukiem bezpośrednio na skórce lub muslinem z nadrukiem przytwierdzonym bezpośrednio do skórki.

Identyfikację produktu umożliwiają również wytłoczony na serze znak z wizerunkiem byka z Laguiole i wyrazem „Laguiole” oraz znak identyfikacyjny umieszczony na serze.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny jest ograniczony do następujących kantonów, gmin lub części gmin:

w departamencie Aveyron:

kantony: Laguiole, Saint-Amans-des-Cots, Chély-d'Aubrac, Sainte-Geneviève-sur-Argence;

gminy: Aurelle-Verlac, Castelnau-de-Mandailles, Le Cayrol, Coubisou, Entraygues-sur-Truyère (prawy brzeg rzeki Lot i lewy brzeg rzeki Truyère powyżej zbiegu rzek Lot i Truyère), Espalion (prawy brzeg rzeki Lot), Estaing, Nayrac, Pomayrols, Prades-d'Aubrac, Saint-Côme-d'Olt (prawy brzeg rzeki Lot), Saint-Geniez-d'Olt (prawy brzeg rzeki Lot), Saint-Laurent-d'Olt (prawy brzeg rzeki Lot), Sainte-Eulalie-d'Olt (prawy brzeg rzeki Lot);

w departamencie Cantal:

kanton Chaudes-Aigues;

w departamencie Lozère:

kanton Nasbinals;

gminy Aumont-Aubrac, Banassac (prawy brzeg rzeki Lot), Les Bessons, Brion, Canilhac (prawy brzeg rzeki Lot), Chauchailles, La Chaze-de-Peyre, La Fage-Montivernoux, La Fage-Saint-Julien, Fau-de-Peyre, Fournels, Les Hermaux, Noalhac, Saint-Germain-du-Teil, Saint-Laurent-de-Muret, Saint-Laurent-de-Veyrès, Saint-Pierre-de-Nogaret, Sainte-Colombe-de-Peyre, Les Salces, Termes, Trélans.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

#### Czynniki naturalne

Charakterystyczne cechy obszaru geograficznego związane są z rodzajem gleby, klimatem, wysokością nad poziomem morza i naturalnymi granicami wyznaczonymi przez ukształtowanie terenu. Gleby mają podłoże granitu i bazaltu. Skontrastowany i surowy klimat jest wynikiem konfrontacji między wpływami klimatu kontynentalnego i górskiego Owernii, powodującego długie, mroźne i wietrzne zimy z częstymi opadami śniegu z wpływami południowymi, przynoszącymi ciepło i gwałtowne, obfite opady deszczu. Góry Aubrac położone w centrum obszaru stanowią jednorodną formację o średniej wysokości 1 000 m. Na zachodzie i południu obszar geograficzny jest naturalnie ograniczony przez rzeki Truyère i Lot. Połączenie warunków glebowych, klimatycznych i wynikających z wysokości nadaje pastwiskom wyjątkową jakość, w szczególności zróżnicowaną, obfitą i aromatyczną florę. Jest tu obecnych o wiele więcej niż gdzie indziej roślin bogatych w molekuły aromatyczne (terpeny), takich jak baldaszkowate – np. wszewłoga górską (*Meum athamanticum*), bodziszkowate (*Geranium sylvaticum*), astrowate (*Achillea*, *Centaurea*) i jasnotowate (*Prunella grandiflora*, *Thymus*).

#### Czynnik ludzki

Produkcja sera w regionie sięga bardzo dawna. Od XII w. mnisi z opactw Aubrac i Bonneval określili zasady produkcji „Laguiole”, aby przesunąć w czasie wykorzystanie produkowanego latem mleka na potrzeby żywienia pielgrzymów w zimie, co naśladowali okoliczni rolnicy. W 1897 r. rolnicy z obszarów górskich stworzyli spółdzielnię zajmującą się sprzedażą, przekształconą w 1939 r. w spółdzielnię ochrony, która doprowadziła w 1961 r. do uznania nazwy pochodzenia.

Do dziś „Laguiole” jest wytwarzany z surowego pełnego mleka od krów ras bydła Simmental française i Aubrac dostosowanych do warunków środowiskowych obszaru geograficznego (średniej wysokości góry), żywionych głównie poprzez wypas na obszarze geograficznym i sianem pochodzącym z tego obszaru, bez podawania paszy zakonserwowanej w formie kiszzonek i z ograniczonym udziałem pasz uzupełniających. Selekcja genetyczna w obrębie wymienionych ras przyczyniła się do zwiększenia zawartości białka w mleku kosztem tłuszczu, w celu uzyskania mleka zdadnego do produkcji sera. Żywienie przyczynia się również, podobnie jak zakaz stosowania w paszy kukurydzy, do utrzymania niskiego poziomu tłuszczu w mleku.

„Laguiole” jest rezultatem długiego dojrzewania w chłodnej (6–12 °C) i wilgotnej komorze. Powodzenie procesu zależy przede wszystkim od szczególnej technologii produkcji (włączając podwójne odsączanie, prasowanie i umieszczanie w formach w celu zwiększenia udziału suchej masy) i regularnych zabiegów (nacierania i przewracania) opartych na umiejętnościach, które utrzymały się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

### 5.2. Specyfika produktu

„Laguiole” jest serem dużego formatu (20–50 kg) produkowanym z surowego mleka pełnego. Jego prasowana, niegotowana masa zawiera wysoki odsetek suchej masy – co najmniej 58 %. Jest on leżakowany przez co najmniej cztery miesiące.

Smak mleczny jest średnio intensywny w zależności od stopnia dojrzałości i łączy się z charakterystycznymi nutami suszonego siana i suchych orzechów laskowych długo utrzymującymi się w ustach.

### 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)

Produkcja mleka na obszarze geograficznym „Laguiole” początkowo była w bardzo dużym stopniu sezonowa. W praktyce gromadzenie mleka równoległe z karmieniem przez krowy cieląt było możliwe tylko w okresach naturalnej zasobności łąk obszaru geograficznego, kiedy obfita roślinność pozwalała zaspokoić potrzeby zwierząt. Hodowcy z obszaru geograficznego opracowali metodę produkcji wielkoformatowego sera „Laguiole” nadającego się do długiego przechowywania, aby umożliwić przechowywanie tego mleka.

Ser ten produkowany jest z mleka pełnego, a jego dobra zdadność do przechowywania jest związana z warunkami produkcji mleka i wytwarzania sera, a mianowicie w pierwszej kolejności stawianiu na mleko dobrze nadające się na ser, bogate w białko, ale o ograniczonej zawartości tłuszczu, co umożliwia redukcję frakcji płynnej, zarówno przez odcędzanie, jak i prasowanie, a następnie wyciskanie w formach, co pozwala uzyskać prasowaną, niegotowaną masę serową z dużym udziałem suchej masy.

Krowy mleczne ras Simmental française i Aubrac są szczególnie dobrze przystosowane do warunków środowiskowych obszaru geograficznego. Dzięki swej odporności pozwalają na pełne wykorzystanie potencjału zielonki obszaru geograficznego, znosząc jednocześnie trudności związane z długą i surową zimą. Zielonka spożywana przez krowy jest bogata w rośliny aromatyczne, których zapach przenika do mleka, a przez to i do produkowanego z niego „Laguiole”.



Wytwarzanie z surowego mleka i długi okres dojrzewania w niskiej temperaturze nadają „Laguiole” typowy dla niego charakter związany z florą bakteryjną surowego, pełnotłustego mleka.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia <sup>(?)</sup>)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-b80edb90-e691-4605-8645-79027fbd424b/telechargement](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-b80edb90-e691-4605-8645-79027fbd424b/telechargement)

---

<sup>(?)</sup> Zob. przypis 1.