

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2020/C 180/12)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną w rozumieniu art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej nieznaczej zmiany jest dostępny w bazie danych eAmbrosia Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„EMMENTAL DE SAVOIE”

Nr UE: PGI-FR-0179-AM03 – 10.1.2020

ChNP ()ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Emmental de Savoie”

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*

„Emmental de Savoie” to prasowany ser z masy gotowanej, produkowany z surowego mleka krowiego.

Występuje w formie kręgów o regularnym kształcie, o średnicy 72–80 cm. Kręgi mogą być mniej lub bardziej wybrzuszone, bez wklęsłości ani *casquette*. Ich wysokość waha się od 14 cm (minimalna wysokość boku mierzona w najwęższym miejscu) do 32 cm (maksymalna wysokość w najwyższym punkcie). Krąg po dojrzewaniu musi ważyć co najmniej 60 kg.

Zawartość tłuszczu w gotowym produkcie wynosi co najmniej 28 %. Całkowita zawartość suchej masy wynosi co najmniej 62 % po 75 dniach dojrzewania, na kawałku pozbawionym skórki.

Zawartość soli wynosi nie więcej niż 0,4 gr na 100 gr sera.

(¹) Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Skórka ma kolor od żółtobrązowego do żółtego, bez plam ani przebarwień. Oka w masie (zwane także „dziurami”) mają równe brzegi, regularny kształt, są pooddzielane i równomiernie rozmieszczone. Ich wielkość jest różna: od wielkości małej czereśni do wielkości orzecha włoskiego.

„Emmental de Savoie” ma zdecydowany i bogaty smak. Masa serowa ma jednolitą barwę, jest jędrna i elastyczna.

Ser „Emmental de Savoie” jest wprowadzany do obrotu pod następującymi postaciami:

- cały krąg lub część kręgu,
- pokrojony lub w detalicznych opakowaniach jednostkowych: w tabliczkach, plastrach, częściach kręgu, tarty lub pokrojony w kostkę.

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

Dopuszczone rodzaje paszy to:

- pasze objętościowe (trawy, siano, siano z drugiego odrostu, zielona kukurydza, sorgo, słoma, międzyplon),
- kłosa kukurydzy i kukurydza na ziarno wilgotne są dopuszczalne jedynie w okresie od dnia 1 października do dnia 1 maja,
- susz paszowy suszony sztucznie, suszona lucerna, wysłodki buraczane suszone, buraki pastewne, winny być podawane czyste i zdrowe,
- następujące mieszanki paszowe uzupełniające i dodatki:
 - ziarna zbóż i ich pochodne (otręby, śrutę, mąkę, wywar gorzelniany suszony sztucznie),
 - ziarna i makuchy z roślin oleistych i wysokobiałkowych,
 - produkty uboczne: koncentrat białek z lucerny, azot pozabiałkowy, mocznik <3 % w mieszankach paszowych uzupełniających,
 - melasa i olej roślinny, minerały, witaminy, mikroskładniki pokarmowe i naturalne ekstrakty z roślin.

W odniesieniu do krów w okresie laktacji:

- 100 % pasz objętościowych pochodzi z wyznaczonego obszaru geograficznego,
- ilość suszu paszowego suszonego sztucznie, kłosa kukurydzy, kukurydzy na ziarno wilgotne i buraka pastewnego, które nie pochodzą z obszaru geograficznego, ogranicza się do 4 kg suchej masy na krowę w okresie laktacji w średniej dawce dziennej w ciągu roku.

Ograniczenia te pozwalają zagwarantować, że większość masy suchej spożywanej przez krowy mleczne pochodzi z wyznaczonego obszaru geograficznego. Poprawiają one również związek między produktem a obszarem geograficznym jego pochodzenia.

U przetwórcy całe odbierane mleko przeznaczone do produkcji sera „Emmental de Savoie” pochodzi ze stada krów mlecznych, w którym co najmniej 75 % stanowią krowy rasy Abondance, Montbéliarde lub Tarentaise.

Utrzymanie tradycji chowu bydła tradycyjnych ras Abondance, Montbéliarde i Tarentaise jest uzasadnione, ponieważ rasy te wykazały zdolność przystosowania się do ograniczeń fizycznych i klimatycznych otoczenia dzięki morfologii przystosowanej do wypasu na pochyłych łąkach, wytrzymałości na zmiany temperatur, zdolności do korzystania pastwisk w okresie letnim, a z suchych pasz w okresie zimowym.

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

Wszystkie czynności związane z produkcją mleka, jego zbieraniem, przetwarzaniem i dojrzewaniem odbywają się na obszarze geograficznym.

Produkcja mleka przeznaczonego do wytwarzania sera „Emmental de Savoie” na obszarze geograficznym jest uzasadniona znacznymi zasobami paszowymi tego regionu, które wykorzystuje się w produkcji serów.

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*

Etykiety serów objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Emmental de Savoie” muszą być zgodne z następującymi zasadami:

- na wszystkich opakowaniach widnieje nazwa „Emmental de Savoie” z symbolem ChOG Unii Europejskiej w tym samym polu widzenia,
- producent, dojrzewalnia lub zakład pakowania są zobowiązani umieścić na etykiecie swoje nazwisko/nazwę i adres,

- podana jest nazwa jednostki certyfikującej,
- na powierzchni lub na brzegu kręgu sera widnieje odniesienie do pochodzenia geograficznego (z wyjątkiem form prezentacji w kostkach lub tartej).

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji „Emmental de Savoie” obejmuje następujące gminy:

W departamencie Haute-Savoie:

Alby-sur-Chéran, Alex, Allèves, Allinges, Allonzier-la-Caille, Amancy, Ambilly, Andilly, Annecy, Annemasse, Anthy-sur-Léman, Arbusigny, Archamps, Arenthon, Argonay, Armoy, Arthaz-Pont-Notre-Dame, Ayse, Ballaison, Balme-de-Sillingy, Balme-de-Thuy, Bassy, Beaumont, Bellevaux, Bernex, Bloye, Bluffy, Boège, Bogève, Bonne, Bonneville, Bons-en-Chablais, Bossey, Bouchet-Mont-Charvin, Boussy, Brenthonne, Brizon, Burdignin, Cercier, Cernex, Cervens, Chai-naz-sur-Cluses, Challonges, Champanges, Chapeiry, Chapelle-Rambaud, Chapelle-Saint-Maurice, Charvonnex, Châtil-lon-sur-Cluses, Chaumont, Chavannaz, Chavanod, Chêne-en-Semine, Chênex, Chens-sur-Léman, Chessenaz, Cheva-line, Chevrier, Chilly, Choisy, Clarafond-Arcine, Clefs, Clermont, Clusaz, Cluses, Collonges-sous-Salève, Contamine-Sarzin, Contamine-sur-Arve, Copponex, Cornier, Cranves-Sales, Crempigny-Bonneguête, Cruseilles, Cusy, Cuvat, Desingy, Dingy-en-Vuache, Dingy-Saint-Clair, Doussard, Douvaine, Draillant, Droisy, Duingt, Éloise, Entrevernes, Épagny-Metz-Tessy, Etaux, Étercy, Étrembières, Évian-les-Bains, Excenevex, Faucigny, Faverges-Seythenex, Feigères, Fessy, Féternes, Fillière, Fillinges, Franclens, Frangy, Gaillard, Giez, Glières-Val-de-Borne, Grand-Bornand, Groisy, Gruffy, Habère-Lullin, Habère-Poche, Hauteville-sur-Fier, Héry-sur-Alby, Jonzier-Épagny, Juvigny, Larringes, Lathuile, Leschaux, Loisin, Lornay, Lovagny, Lucinges, Lugrin, Lullin, Lully, Lyaud, Machilly, Magland, Manigod, Marcellaz, Mar-cellaz-Albanais, Margencel, Marignier, Marigny-Saint-Marcel, Marin, Marlioz, Marnaz, Massingy, Massongy, Maxilly-sur-Léman, Mégevette, Meillerie, Menthon-Saint-Bernard, Menthonnex-en-Bornes, Menthonnex-sous-Clermont, Mésigny, Messery, Mieussy, Minzier, Monnetier-Mornex, Mont-Saxonnex, Montagny-les-Lanches, Moye, Muraz, Mûres, Musièges, Nancy-sur-Cluses, Nangy, Nâves-Parmelan, Nernier, Neuvecelle, Neydens, Nonglard, Novel, Onnion, Orcier, Peillonex, Perrignier, Pers-Jussy, Poisy, Présilly, Publier, Quintal, Reignier-Ésery, Reposoir, Reyvroz, Rivière-Enverse, Roche-sur-Foron, Rumilly, Saint-André-de-Boège, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Eusèbe, Saint-Eustache, Saint-Félix, Saint-Ferréol, Saint-Germain-sur-Rhône, Saint-Gingolph, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholome, Saint-Jeoire, Saint-Jorioz, Saint-Julien-en-Genevois, Saint-Laurent, Saint-Paul-en-Chablais, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Saint-Sylvestre, Sâles, Sallenôves, Sappey, Savigny, Saxel, Scientrier, Sciez, Scionzier, Ser-ral, Sévris, Seyssel, Sillingy, Talloires-Montmin, Taninges, Thollon-les-Mémises, Thônes, Thonon-les-Bains, Thusy, Theyz, Tour, Usinens, Vailly, Val-de-Chaise, Vallèiry, Vallières-sur-Fier, Vanzy, Vaulx, Veigy-Foncenex, Vers, Versonnex, Vétraz-Monthoux, Veyrier-du-Lac, Villard, Villards-sur-Thônes, Villaz, Ville-en-Sallaz, Ville-la-Grand, Villy-le-Bouveret, Villy-le-Pelloux, Vinzier, Viry, Viuz-en-Sallaz, Viuz-la-Chiésaz, Vougy, Vovray-en-Bornes, Vulbens, Yvoire.

W departamencie Savoie:

Aiguebelle-le-Lac, Aiguebelle, Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Aiton, Aix-les-Bains, Albens, Albertville, Allondaz, Apremont, Arbin, Argentine, Arith, Arvillard, Attignat-Oncin, Avressieux, Ayn, Balme, Barberaz, Barby, Bassens, Bâthie, Bauche, Bellecombe-en-Bauges, Belmont-Tramonet, Betton-Bettonet, Billième, Biolle, Bonvillard, Bonvillaret, Bourdeau, Bourget-du-Lac, Bourget-en-Huile, Bourgneuf, Bridoire, Brison-Saint-Innocent, Césarches, Cessens, Cevins, Challes-les-Eaux, Chambéry, Chamousset, Chamoux-sur-Gelon, Champagneux, Champ-Laurent, Chanaz, Chapelle-Blanche, Chapelle-du-Mont-du-Chat, Chapelle-Saint-Martin, Châteauneuf, Châtelard, Chavanne, Chignin, Chindrieux, Cléry, Cognin, Cohennoz, Coise-Saint-Jean-Pied-Gauthier, Compôte, Conjux, Corbel, Crest-Voland, Croix-de-la-Rochette, Cruet, Curienne, Déserts, Détrier, Domessin, Doucy-en-Bauges, Drumettaz-Clarafond, Dullin, Écheltes, École, Entremont-le-Vieux, Épersy, Épierre, Esserts-Blay, Étable, Flumet, Francin, Fréterive, Frontenex, Gerbaix, Giétaz, Gilly-sur-Isère, Gresin, Grésy-sur-Aix, Grésy-sur-Isère, Grignon, Hauteville, Jacob-Bellecombette, Jarsy, Jongieux, Lais-saud, Lépin-le-Lac, Lescheraines, Loisieux, Lucey, Marches, Marcieux, Marthod, Mercury, Méry, Meyrieux-Trouet, Mog-nard, Mollettes, Montagnole, Montaille, Montcel, Montendry, Montgilbert, Monthion, Montmélian, Montsapey, Motte-en-Bauges, Motte-Servolex, Motz, Mouxy, Myans, Nances, Notre-Dame-de-Bellecombe, Notre-Dame-des-Millières, Novalaise, Noyer, Ontex, Pallud, Planaise, Plancherine, Pont-de-Beauvoisin, Pontet, Presle, Pugny-Chatenod, Puy-gros, Randens, Ravoire, Rochefort, Rochette, Rognaix, Rotherens, Ruffieux, Saint-Alban-de-Montbel, Saint-Alban-des-Hurtières, Saint-Alban-Leysse, Saint-Baldoph, Saint-Béron, Saint-Cassin, Saint-Christophe, Saint-Franc, Saint-François-de-Sales, Saint-Genix-sur-Guiers, Saint-Georges-des-Hurtières, Saint-Germain-la-Chambotte, Saint-Girod, Sainte-Hélène-du-Lac, Sainte-Hélène-sur-Isère, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-Couz, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Léger, Saint-Marcel, Sainte-Marie-d'Alvey, Saint-Maurice-de-Rotherens, Saint-Nicolas-la-Chapelle, Saint-Offenge-Dessous, Saint-Offenge-Dessus, Saint-Ours, Saint-Paul-sur-Isère, Saint-Paul, Saint-Pierre-d'Albigny, Saint-Pierre-d'Alvey, Saint-Pierre-de-Belleville, Saint-Pierre-de-Curtille, Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Pierre-de-Genébros, Saint-Pierre-de-Soucy, Sainte-Reine, Saint-Sulpice, Saint-Thibaud-de-Couz, Saint-Vital, Ser-rières-en-Chautagne, Sonnaz, Table, Thénésol, Thoiry, Thuile, Tournon, Tours-en-Savoie, Traize, Tresserve, Trévignin, Trinité, Ugine, Venthon, Verel-de-Montbel, Verel-Pragondran, Verneil, Verrens-Arvey, Verthemex, Villard-d'Héry, Vil-lard-Léger, Villard-Sallet, Villaroux, Vimines, Vions, Viviers-du-Lac, Voglans, Yenne.

W departamencie Ain:

Anglefort, Béon, Billiat, Ceyzérieu, Chanay, Corbonod, Cressin-Rochefort, Culoz, Flaxieu, Injoux-Génissiat, Lavours, Léaz, Massignieu-de-Rives, Parves et Nattages, Pollieu, Saint-Martin-de-Bavel, Seyssel, Surjoux-L'hôpital, Talissieu, Valserhône, Villes, Virignin, Vongnes.

W departamencie Isère:

Entre-deux-Guiers, Miribel-les-Échelles, Saint-Christophe-sur-Guiers, Saint-Pierre-de-Chartreuse, Saint-Pierre d'Entremont.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek sera „Emmental de Savoie” z pochodzeniem opiera się na określonej jakości produktu.

Pod względem ukształtowania terenu i geologii obszar geograficzny sera „Emmental de Savoie” jest dość zróżnicowany. Ukształtowanie terenu charakteryzuje się wysokościami nad poziomem morza mieszczącymi się głównie w przedziale 200–1 500 m n.p.m., przy czym kilka szczytów wznosi się do 2 200 m n.p.m. Obejmuje on przedgórze alpejskie i nie rozciąga się na obszary wysokogórskie.

Gleby obszaru geograficznego mają w większości za podłoże osady czwartorzędowe i molasę trzeciorzędową. Są one zwykle głębokie i dobrze zdrenowane, co umożliwia uprawę zbóż takich jak kukurydza.

Obszar ten charakteryzuje się średnią rocznych opadów powyżej 900 mm. Z wyjątkiem najwyższych szczytów, rzadko przekracza ona 2 000 mm rocznie. Na tym terytorium ogólnie nawodnienie przekracza średnią krajową, która wynosi 900 mm. Ta cecha obszaru geograficznego oraz bogactwo gleb sprzyjają zazwyczaj wydajności upraw.

Obszar geograficzny ze względu na skład gleby i opady deszczu szczególnie nadaje się do uprawy użytków zielonych wysokiej jakości. Użytki zielone, zarówno te, które są przeznaczone na pastwiska, jak i te, które są do koszenia, cechują się bogatą i zróżnicowaną florą charakterystyczną dla górskich obszarów alpejskich.

„Emmental de Savoie” wpisuje się w historię rozwoju prasowanych serów z masy gotowanej, który szedł w parze z rozwojem serowni. Tylko one, gromadząc duże ilości mleka, mogły już dawno zapoczątkować produkcję sera „Emmental de Savoie”.

Ser ten, ze względu na to, że był dostępny przez cały rok, przynosił znaczne zyski, stąd jego przewaga w stosunku do innych serów. Do końca lat 80. XX w. stanowił on główny ser produkowany w Sabaudii. Taka sytuacja panowała już w 1955 r., jak pisał H. Tournebise w artykule o Sabaudzkich serach w nr 57 miesięcznika *La France à table* (Francja przy stole), poświęconym Sabaudii, na s. 80: „Rozległy obszar produkcji sera »emmenthal«, typu »gruyère« wytwarzanego wyłącznie w tym regionie, rozciąga się w dolinach i na przedgórzu”.

Rozwój „Emmental de Savoie” był też związany z pojawieniem się dojarek mechanicznych i systemów schładzania mleka, jak również opanowaniem procesu szczepienia enzymami naturalnymi, gdyż jego produkcja jest technicznie trudna do przeprowadzenia.

Obszar geograficzny „Emmental de Savoie” obejmuje ten obszar przedgórza alpejskiego, gdzie prowadzi się obecnie produkcję mleka i gdzie obecne są zakłady produkcyjne. Gospodarstwa rolne położone na wielkich masywach górskich północnych nie dostarczają mleka do produkcji „Emmental de Savoie”, gdyż są tradycyjnie związane z produkcją innych serów.

Produkcja mleka przeznaczonego do produkcji sera „Emmental de Savoie” do dziś opiera się na wykorzystywaniu łatwo dostępnych na obszarze geograficznym traw, lecz także na utrzymaniu tradycji chowu tradycyjnych ras, takich jak Abondance, Montbéliarde i Tarentaise. Rasy te udowodniły, że są zdolne przystosować się do ograniczeń fizycznych i klimatycznych otoczenia dzięki morfologii przystosowanej do wypasu na pochyłych łąkach, wytrzymałości na zmiany temperatur, zdolności do korzystania pastwisk w okresie letnim, a z suchych pasz w okresie zimowym. Żywnienie krów mlecznych opiera się na stosowaniu zielonki oraz zbóż, wyprodukowanych głównie na obszarze geograficznym.

„Emmental de Savoie” to prasowany ser z masy gotowanej, produkowany z surowego mleka krowiego.

Występuje w formie kręgów o średnicy 72–80 cm i regularnym kształcie. Krąg po dojrzeniu musi ważyć co najmniej 60 kg.

Skórka ma barwę od żółto-brązowej do żółtej.

„Emmental de Savoie” charakteryzuje zwarta i elastyczna masa, z równomiernie rozmieszczonymi okami o równych brzegach, regularnym kształcie, wielkości od małej czereśni do orzecha włoskiego, zwanymi także „dziurami”. Ma on zdecydowany i bogaty smak.

Jako że ser „Emmental de Savoie” produkuje się wyłącznie z mleka surowego, pozwala on najlepiej wyrazić szczególne cechy mleka, a w szerszym rozumieniu obszaru produkcji. Ta zależność wynika głównie z żywienia krów mlecznych, których pasze objętościowe pochodzą wyłącznie z obszaru geograficznego ChOG.

W chowie stad krów mlecznych preferuje się wykorzystanie lokalnych, bardzo zróżnicowanych zasobów paszowych, które oferuje środowisko naturalne na tym obszarze geograficznym. Produkcja mleka na obszarze geograficznym pozwala nie tylko na optymalne wykorzystanie zasobów użytków zielonych z poszanowaniem dawnych zwyczajów, lecz także na waloryzację mleka pochodzącego od tradycyjnych ras. Mleko produkowane w dużych ilościach dzięki specyficznej paszy lepiej przekłada się na zdolność do produkcji niż u innych ras prowadzonych w tych samych warunkach i wiąże się ze szczególnymi właściwościami: skrzep uzyskany po dodaniu podpuszczki jest bardziej zwarty, a wydajność produkcji sera jest wyższa.

Metody wytwarzania pozwoliły na uzyskanie flory bakteryjnej użytecznej przy produkcji. Prace przeprowadzone od lat 2000. umożliwiają grupie producentów udostępniać producentom szczepów odniesienia bakterii potrzebnych do produkcji sera „Emmental de Savoie”. Jedną z cech sera „Emmental de Savoie” jest wysoki poziom proteolizy. Ta znacząca hydroliza może opierać się jednocześnie na aktywności proteazy, naturalnych bakterii surowego mleka, naturalnych kulturach starterowych oraz systematycznie wykorzystywanych ciepłolubnych bakterii mlekowych. Struktura peptydów sera „Emmental de Savoie” jest odmienna od francuskiego sera Emmental poddanego obróbce termicznej.

Ta szczególna cecha pozwala w szczególności otrzymać pod twardą skórką elastyczną masę o wyraźnym i bogatym smaku.

Opanowanie procesu leżakowania przez 21 dni w ciepłej piwnicy umożliwia powstawanie w serze „Emmental de Savoie” charakterystycznych otworów pod wpływem kontrolowanego wydzielania kwasu propionowego.

Związek „Emmental de Savoie” z jego pochodzeniem geograficznym jest ściśle powiązany z rozwojem serowarni – którym zawdzięcza charakterystyczny dla niego duży rozmiar.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-75d760a0-c997-4572-a852-4b6368fdd761
