

## 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**

(2017/C 58/11)

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

WNIOSK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/ CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

**Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 „TOMME DE SAVOIE”****Nr UE: PGI-FR-02097 – 23.11.2015****ChNP ( ) ChOG ( X )****1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Nazwa: SAVOICIME  
Adres: Maison de l'Agriculture  
52 Avenue des Iles  
74994 Annecy Cedex 9  
FRANCJA

Tel.: +33 450881848  
Faks: +33 450881833  
E-mail: savoicime@haute-savoie.chambagri.fr

Grupa składająca wniosek składa się z producentów mleka, zakładów przetwórczych i dojrzewalni i 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
- Etykietowanie
- Inne: Dane grupy, dane organu kontrolnego

**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

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

- 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

### Zmiany w opisie produktu

Tę sekcję przeredagowano i uzupełniono o następujące elementy:

- zawartość tłuszczu: zgodnie ze zmianami w przepisach krajowych wyraża się ją w stosunku do masy całkowitej sera. Zawartość tłuszczu w suchej masie ustaloną na minimum 20 % w aktualnej specyfikacji zastąpiono zatem minimalną zawartością tłuszczu w produkcie końcowym wynoszącą 9 %. Takie doprecyzowanie ułatwia informowanie konsumentów,
- w celu wzmocnienia właściwości sera i jego precyzyjniejszego określenia do zmienionej specyfikacji wprowadzono zawartość suchej masy wynoszącą co najmniej 45 %, a zawartość soli określono na 1,2–2 % produktu końcowego,
- grupa zastąpiła dane dotyczące średnicy sera (18 cm) w aktualnej specyfikacji widełkami od 18 do 21 cm, aby móc uwzględnić różne rodzaje form stosowane w produkcji. Masa wynosi niezmiennie od 1,2 do 2 kg,
- wprowadzono również formę sera zwaną „małą formą”, której masa może wynosić 400–900 gr, a wysokość maksymalnie 8 cm.

Te różne formy odzwierciedlają domowy charakter tradycyjnej produkcji tego sera, w której ilość dostępnego mleka zależała od innych sposobów wykorzystania mleka, w szczególności na bardzo poszukiwany tłuszcz.

Ser o takim małym formacie posiada te same właściwości sensoryczne jak jego poprzednio opisywana forma,

- dodano bardziej precyzyjny i szczegółowy opis cech organoleptycznych dotyczących w szczególności skórki (dodano: „gładka i lekko zróżnicowana”; określenie „szaro-biała” po określeniu „barwy szarej”), aby ułatwić kontrolę i uzupełnić aktualną specyfikację,
- określenie „plamy żółte lub czerwone utworzone w sposób naturalny” zastąpiono określeniem „wtórne pleśnie”, aby nadać kontroli bardziej obiektywny charakter,
- dodano bardziej precyzyjny i szczegółowy opis właściwości organoleptycznych, w szczególności jeśli chodzi o cechy masy sera (dodano „jego smak jest wyraźny i lekko słony, czasami z nutą kwaśną lub ostrą”), aby ułatwić kontrolę i uzupełnić aktualną specyfikację,
- w zmienionej specyfikacji wprowadzono nowe formy prezentacji, aby umożliwić podmiotom dostosowanie się do nowych sposobów konsumpcji. Wprowadzono zatem:
  - możliwość krojenia sera na porcje lub plastry,
  - możliwość prezentowania sera w formie indywidualnych, pakowanych porcji lub w kawałkach lub w plastrach,
- zasady dotyczące dojrzewania i szczepienia mleka przeniesiono do punktu „metoda produkcji”.

### Zmiany dotyczące obszaru geograficznego

W aktualnie zarejestrowanym obszarze geograficznym ChOG „Tomme de Savoie” odróżniono strefę skupu mleka i strefę przetwarzania/dojrzewania. Aktualizacja specyfikacji przedmiotowego ChOG określa formalnie jeden i ten sam obszar geograficzny skupu mleka i przetwarzania/dojrzewania. Ta pierwsza zmiana ma na celu zapewnić jednorodność obszaru geograficznego.

Wprowadzono zmiany w wykazie gmin wchodzących w skład obszaru geograficznego. Podczas rozpatrywania wniosku o wprowadzenie zmiany w specyfikacji ChOG „Tomme de Savoie” okazało się, że granica administracyjna dwóch departamentów w Sabaudii nie jest już aktualna.

W aktualnej specyfikacji znajduje się odniesienie do „historycznej jednostki, jaką jest prowincja Sabaudii”, co odpowiada obszarowi geograficznemu większemu niż jednostki administracyjne wymieniane w odniesieniu do produkcji mleka, wytwarzania i dojrzewania.

Dwie grupy, które złożyły pierwotny wniosek o uznanie przedmiotowego ChOG w grudniu 1993 r., prowadziły działalność ograniczoną do departamentów Savoie i Haute-Savoie. Wyznaczenie stref produkcji mleka, wytwarzania i dojrzewania, jakie przeprowadzono w aktualnej specyfikacji, dotyczy zatem wyłącznie dwóch departamentów w Sabaudii, a jeśli chodzi o samą produkcję mleka trzech gmin położonych po drugiej stronie Rodanu w departamencie Ain, skąd dostarczano mleko do zakładu produkcji sera „Tomme de Savoie”. Tymczasem cechy środowiska naturalnego oraz praktyki są takie same, co uzasadnia właściwsze oznaczenie obszaru, z włączeniem sąsiednich gmin pozostałych departamentów Sabaudii.

W celu zapewnienia przejrzystości, jednolitości i spójności obszaru geograficznego włączono do niego 24 gminy należące do departamentu Ain oraz 5 gmin należących do departamentu Isère, wchodzące w skład jednej formacji naturalnej, ograniczonej od zachodu przez pierwsze zbocza Masywu Jura, charakteryzujące się żyznymi glebami, w większości na bazie osadów czwartorzędowych, oraz klimatem przejściowym do kontynentalnego z wpływami oceanicznymi, umożliwiającym obfitą produkcję wysokiej jakości paszy. W dodanych gminach potwierdzono ponadto podobne praktyki i tradycję skupu mleka z przeznaczeniem do obszaru produkcji i dojrzewania przewidzianego w obowiązującej specyfikacji. Mleko z tych porównywalnych gmin, od dawna dostarczane do serowni na wyznaczonym obszarze produkcji, jest obecnie oddzielane od mleka przetwarzanego na „Tomme de Savoie”. Zmiana specyfikacji umożliwi jego wykorzystywanie do produkcji „Tomme de Savoie”.

Łącznie w skład obszaru geograficznego wchodzi obecnie 632 gminy w porównaniu z 603 gminami początkowo włączonymi do aktualnie zarejestrowanej specyfikacji.

Związku sera „Tomme de Savoie” z obszarem geograficznym nie zakwestionowano.

#### *Zmiany dotyczące dowodu pochodzenia*

Uściślono obowiązki podmiotów gospodarczych w zakresie deklaracji w celu lepszego nadzorowania procesu rejestracji danych do celów kontroli. Stworzono ponadto system identyfikowalności w celu ułatwienia monitorowania produktu (prowadzenie rejestrów, sprecyzowanie elementów identyfikacji produktu).

Na potrzeby kontroli wprowadzono też obowiązek corocznej deklaracji producentów podsumowującej wszystkie niezbędne elementy podlegające kontroli i ułatwiającej taką kontrolę. Na potrzeby kontroli wprowadzono też obowiązek zgłaszania produkcji pasz niezgodnych ze specyfikacją, przeznaczonych dla zwierząt innych niż stado mleczne.

Aby zapewnić monitorowanie na poziomie sektora, częstotliwość deklaracji produkcji zakładów przetwarzania i dojrzewania ustalono na comiesięczną.

Aby zapewnić identyfikowalność, precyzuje się, że:

- partie przeznaczone do objęcia ChOG identyfikuje się w rejestrach, co pozwala śledzić mleko i sery,
- rejestruje się zarówno ilość mleka, jak i ilość serów.

Wszystkie elementy związane z identyfikowalnością podsumowuje się w tabeli.

Fragment zdania „poprzez zarządzanie etykietami kazeinowymi” zastępuje się akapitem dotyczącym obowiązkowego oznakowania identyfikującego zawierającego numer zakładu i numer kolejny, które grupa udostępnia każdemu upoważnionemu producentowi. Takie sformułowanie umożliwia grupie dostosowywanie znaku identyfikacyjnego do postępu technicznego. W razie cofnięcia upoważnienia lub zawieszenia prawa do używania oznakowania przewidziana jest procedura przekazywania oznakowania identyfikującego. Określono procedurę „wycofywania” serów niezgodnych ze specyfikacją: wycofanie wpisuje się do rejestru tego samego dnia, podając liczbę wycofanych serów i ich numer partii lub numer kolejny znaku identyfikacyjnego.

Skreślono wykaz niezbędnych kontroli, ponieważ kontrole te są objęte planem kontroli. „Zezwolenie” wydawane zakładom dojrzewania zostało usunięte, gdyż pokrywało się z obowiązkiem nadawania uprawnień poszczególnym podmiotom łańcucha dostaw (dojrzewalniom serów, ale też producentom mleka i zakładowi produkcyjnemu), wynikającym z przepisów krajowych.

#### *Zmiany dotyczące metody produkcji*

Skład rasowy stada:

W obowiązującej specyfikacji nie ma żadnego przepisu dotyczącego składu rasowego stada. W celu wzmocnienia obecności bydła mlecznego ras Abondance, Montbéliarde i Tarentaise, stanowiących większość na wyznaczonym obszarze geograficznym, których mleko jest od dawien dawna wykorzystywane do wytwarzania sera „Tomme de Savoie” i ma wpływ na jakość gotowego produktu, w zmienionej specyfikacji produktu ser musi być wytwarzany na bazie mleka pochodzącego w co najmniej 75 % od tych ras. Przepis ten zawiera wskazówkę, że aby zapewnić producentom sera bezpieczeństwo dostaw mleka w każdym gospodarstwie należy zwiększać liczbę zwierząt lokalnych ras w stadzie. Utrzymanie tradycji chowu bydła tradycyjnych ras Abondance, Montbéliarde i Tarentaise jest uzasadnione, ponieważ są to rasy lokalne, hodowane w regionie Sabaudii od bardzo dawna i wykazały zdolność dostosowania się do ograniczeń związanych z warunkami fizycznymi i klimatycznymi środowiska: ich morfologia jest przystosowana do wypasu na pochyłych użytkach zielonych, są wytrzymałe na zmiany temperatur, mogą korzystać z pastwisk w okresie letnim a z suchych pasz w okresie zimowym.

Cztery podmioty gospodarcze, który złożyły sprzeciw w odniesieniu do tego przepisu w ramach krajowego okresu sprzeciwu i spełniły warunki art. 15 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, korzystają z okresu przejściowego kończącego się z dniem 31 października 2025 r.

#### Żywienie zwierząt:

Obowiązująca specyfikacja nie zawiera żadnych szczególnych przepisów dotyczących rodzaju paszy ani sposobu żywienia zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1106/96. Dodano następujące elementy:

- określono kategorie stosowanych pasz: dodano wykaz pasz, które można podawać zwierzętom, biorąc pod uwagę możliwości obszaru geograficznego oraz z myślą o kontroli wartości odżywczych,
- określono minimalny udział zielonych pasz objętościowych: „Żywienie na bazie zielonych pasz objętościowych jest obowiązkowe przez co najmniej 150 dni w roku (przy czym nie musi być to okres ciągły), odpowiadający co najmniej 50 % podstawowej dawki pokarmowej”. Przepis ten ma na celu umożliwienie optymalnego wykorzystania lokalnych łąk o roślinności charakterystycznej dla piętra alpejskiego. Przepis ten wzmacnia zatem związek między produktem a obszarem geograficznym jego pochodzenia.

Podmiot gospodarczy, który złożył sprzeciw w odniesieniu do tego przepisu w ramach krajowego okresu sprzeciwu i spełnił warunki art. 15 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, korzysta z okresu przejściowego kończącego się z dniem 31 grudnia 2017 r.,

- 100 % pasz objętościowych dla krów w okresie laktacji (trawy, siano, siano z drugiego odrostu, zielona kukurydza, sorgo, słoma, międzyplon) pochodzi z wyznaczonego obszaru geograficznego. Produkcja mieszanek paszowych uzupełniających na obszarze geograficznym nie każdego roku jest wystarczająca. Dlatego ilość suszu paszowego suszonego sztucznie, kłosa kukurydzy, kukurydzy na ziarno wilgotne i buraka pastewnego, które mogą pochodzić spoza obszaru geograficznego, ograniczono do 4 kg suchej masy na krowę w okresie laktacji w średniej dawce dziennej w ciągu roku. Przepisy te uzasadnia fakt, że obszar geograficzny ze względu na skład gleby i opady deszczu szczególnie nadaje się do uprawy użytków zielonych wysokiej jakości. Użytki zielone, zarówno te wykorzystywane na wypas, jak i przeznaczone do koszenia, cechują się bogatą i zróżnicowaną florą charakterystyczną dla górskich obszarów alpejskich, co motywuje producentów do ich waloryzacji. Ograniczenie dotyczące pasz uzupełniających spoza tej strefy pogłębia związek produktu z wyznaczonym obszarem geograficznym,
- żywienie pozostałych stad w gospodarstwie: w przypadku gdy gospodarstwo prowadzi chów innych zwierząt, nieprzeznaczonych do produkcji sera „Tomme de Savoie” oraz żywionych w szczególny sposób, przepisy szczególne pozwalają zagwarantować rozdzielanie paszy i zwierząt,
- organizmy zmodyfikowane genetycznie: stosowanie ich jest zakazane w żywieniu zwierząt, których mleko jest przeznaczone do produkcji sera „Tomme de Savoie”. Przepis ten wprowadzono w celu ścisłego przestrzegania pożądanых właściwości pożywienia.

#### Skup mleka:

- usunięto ze specyfikacji odesłania do przepisów sanitarnych dotyczących zwierząt, gdyż są one określone w ustawodawstwie,
- sprecyzowano maksymalną temperaturę przechowywania mleka w gospodarstwie (8 °C), aby zagwarantować jakość mleka wykorzystywanego w produkcji „Tomme de Savoie”,
- sprecyzowano częstotliwość dostarczania mleka do skupu: mleko jest dostarczane lub odbierane co najmniej raz dziennie. Przepis ten wynika z konieczności wykorzystywania do produkcji mleka surowego,
- w celu uzyskania mleka, którego skład jest możliwie najbardziej stabilny, zmieniona specyfikacja wprowadza obowiązek wykonywania co najmniej jednego udoju dziennie.

#### Przepisy dotyczące zakładów przetwórczych:

W celu zwiększenia skuteczności kontroli identyfikowalności wprowadzono dla zakładów przetwórczych obowiązek przyjmowania wyłącznie mleka, które spełnia wszystkie warunki zmienionej specyfikacji dotyczące produkcji. Dla przypadków, gdy zakład stanowi część większego kompleksu produkcyjnego, opisano obowiązki rozdzielania mleka podczas zbiórki i rozdziału kanałów obiegu mleka na terenie zakładu.

#### Substancje pomocnicze w przetwórstwie oraz dodatki:

W celu uzupełnienia specyfikacji wprowadzono pozytywny wykaz (podpuszczka zwierzęca, sól, enzymy (w tym powierzchniowa flora bakteryjna), chlorek wapnia).

#### Przechowywanie mleka w wytwórni sera:

W celu uzupełnienia obowiązującej specyfikacji określono maksymalny okres przechowywania mleka w wytwórni sera przed zaprawieniem podpuszczką. Wynosi on od 36 godz. (jeśli mleko jest przechowywane w temperaturze +8 °C) do 48 godz. (jeśli mleko jest przechowywane w temperaturze +4 °C). Takie okresy pozwalają na używanie mleka surowego z zachowaniem flory naturalnej.

#### Przygotowanie mleka:

W celu uzupełnienia obowiązującej specyfikacji i ułatwienia kontroli jaśniej i dokładniej określono dopuszczalne zabiegi obróbki fizycznej i termicznej mleka.

Określono, jakich zabiegów nie wolno wykonywać na mleku. Jest to w szczególności pasteryzacja i sterylizacja, które prowadziłyby do zniszczenia fosfatazy alkalicznej. Zakazano również wszelkich innych operacji, które mogłyby zniszczyć naturalną florę bakteryjną mleka i ograniczyć jej wpływ na właściwości produktu końcowego oraz wymieniono urządzenia służące do zakazanych operacji.

Dopuszczono zabiegi odtłuszczenia i dodawania chlorku wapnia. Nie były one zakazane w obowiązującej specyfikacji.

Wytwarzanie:

Dojrzewanie mleka, zaprawianie podpuszczką, odsączanie, mieszanie, ogrzewanie (nieobowiązkowe) i formowanie: Te poszczególne etapy określono bardziej szczegółowo, aby ułatwić kontrolę i umożliwić podmiotom łatwiejsze stosowanie się do specyfikacji.

- Dojrzewanie: aby uwzględnić praktyki produkcyjne, określono dwa możliwe rodzaje dojrzewania:
  - dojrzewanie długie: co najmniej 4 godz. w temperaturze od 8 °C do 16 °C,
  - dojrzewanie krótkie: dotychczasowe widełki czasowe (45–60 minut) rozszerzono do 30–90 minut. Maksymalną temperaturę ustalono na 35 °C (zamiast uprzedniej wartości 34 °C).

Dodano następującą informację: „jeżeli przeprowadza się oba rodzaje dojrzewania, dojrzewanie długie poprzedza dojrzewanie krótkie. W takim przypadku dojrzewanie krótkie musi trwać co najmniej 20 minut.”. Takie techniki produkcji, które pominięto w aktualnie obowiązującej specyfikacji, są czasem niezbędne, aby dostosować się do właściwości mleka, w szczególności związanych z porami roku.

- Zaprawianie mleka podpuszczką: precyzuje się, że ten etap ma miejsce w zbiorniku produkcyjnym.
- Odsączanie: usunięto informacje o długości okresu odsączania, gdyż w rzeczywistości jest zbyt zmienna. Dodano informację: „skrzep po stwardnieniu jest krojony”.
- Mieszanie: minimalną długość mieszania skrócono z 30 do 20 minut, gdyż jest to wystarczające do zapewnienia tradycyjnych właściwości tego sera.
- Ogrzewanie: doprecyzowano, że w przypadku stosowania ogrzewania temperatura nie powinna przekraczać 40 °C, co sprzyja naturalnej florzce bakteryjnej i florzce ze szczepienia enzymami.
- Formowanie: ten termin zastępuje termin „napełnianie”. Dodaje się zdanie: „Skrzep umieszcza się w formie lub na cedzaku”. Usuwa się zdanie „Formowanie jest poprzedzone napełnianiem”, gdyż jest ono niepotrzebne.
- Prasowanie i zakwaszanie: te dwa etapy wprowadza się na miejsce etapów napełniania i odsączania. Zredagowano je w sposób prostszy i jaśniejszy. Usunięto informację o długości etapu prasowania, gdyż zależy to od umiejętności każdego serowara, który dostosowuje tę długość do właściwości każdego skrzepu. Usunięto również minimalny czas zakwaszania, gdyż nie ma to znaczenia z punktu widzenia technologii produkcji. Temperaturę otoczenia zmieniono z 15–20 °C na 20 °C, gdyż uprzednio ustalona temperatura może być niewystarczająca do zapewnienia odpowiedniego zakwaszenia.

Faktyczne naniesienie etykiety kazeinowej już na tym etapie ma zasadnicze znaczenie dla identyfikowalności.

- Solenie: zastąpiono kryterium dotyczące długości solenia obowiązkiem uzyskania końcowej zawartości soli w produkcie w wysokości pomiędzy 1,2gr/100gr a 2gr/100gr. Taki przepis pozwala podmiotom zarządzać soleniem, dostosowując się do zmian zachodzących w serze podczas pierwszych etapów przetwarzania. W celu utrzymania kontroli fermentacji grupa proponuje, aby solenie nie miało miejsca w zbiorniku podczas produkcji. Solenie dozwolone jest albo na sucho albo w kąpeli solankowej (zakaz solenia w zbiorniku produkcyjnym).

Dojrzewanie:

Temperaturę maksymalną w dojrzewalniach podniesiono z 13 °C do 14 °C, gdyż pozwala to na szybsze rozpoczęcie dojrzewania, co prowadzi do polepszenia właściwości organoleptycznych dojrzalego sera. Uproszczono zarządzanie wilgotnością, gdyż tylko minimalny poziom wilgotności ma znaczenie dla zachowania tradycyjnych właściwości sera. Minimalną liczbę odwracania serów podczas dojrzewania zmniejszono z 2 do 1 tygodniowo, gdyż wystarcza to do osiągnięcia właściwości sera. Zmiana ta pozwala zatem zachować właściwości produktu, utrzymując praktykę odwracania serów, która nie jest kwestionowana.

W sekcji „Opis produktu” w obowiązującej specyfikacji istniał obowiązek przeprowadzenia trwającego 6 tygodni okresu dojrzewania przed konsumpcją. W zmienionej specyfikacji ten okres skrócono do 30 dni od dnia zaprawienia mleka podpuszczką do opuszczenia dojrzewalni, z myślą o obiektywnym charakterze kontroli. Po 30 dniach, w warunkach określonych w zmienionej specyfikacji, ser jest wystarczająco dojrzały, by posiadać wszelkie cechy produktu końcowego, gotowego do wprowadzenia do obrotu.

Grupa doprecyzowała, że podczas dojrzewania ser leży na drewnianych płytach. Posiadają one bowiem cechy polegające na zatrzymywaniu wody i powstrzymywaniu rozwoju powierzchniowej flory bakteryjnej serów.

#### *Zmiany elementów uzasadniających związek z pochodzeniem*

Związek z pochodzeniem zmodyfikowano zgodnie ze zmianami w zakresie metod wytwarzania, w szczególności jeśli chodzi o rasy krów mlecznych i pochodzenie pasz.

#### *Zmiany elementów dotyczących etykietowania*

Sprecyzowano i uzupełniono wymogi dotyczące etykietowania, aby udostępnić konsumentowi jednoznaczne informacje (w szczególności w odniesieniu do małego formatu) i zapewnić identyfikowalność produktu aż do źródła pochodzenia:

#### *Inne zmiany*

Wnioskodawca:

W wyniku zmian w organizacji sektora mleczarskiego w regionie podmioty wchodzące w skład grupy składającej wniosek utworzyły grupę SAVOICIME.

Odniesienia do organu kontrolnego:

Na podstawie instrukcji obowiązujących na poziomie krajowym i mających na celu ujednoczenie formułowania specyfikacji usunięto nazwę i dane kontaktowe jednostki certyfikującej. W punkcie tym podano teraz dane kontaktowe właściwych organów kontroli we Francji: Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) i Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Nazwa i dane kontaktowe jednostki certyfikującej są dostępne na stronie INAO i w bazie danych Komisji Europejskiej.

JEDNOLITY DOKUMENT

„TOMME DE SAVOIE”

Nr UE: PGI-FR-02097 – 23.11.2015

ChNP ( ) ChOG ( X )

1. **Nazwa lub nazwy**

„Tomme 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*

„Tomme de Savoie” to prasowany ser z masy niegotowanej, produkowany z mleka krowiego surowego lub poddanego obróbce cieplnej. Minimalna długość dojrzewania wynosi 30 dni od dnia zaprawienia mleka podpuszczką do opuszczenia dojrzewalni.

Ser ma formę płaskiego cylindra, o wymiarach średnicy 18–21 cm i 5–8 cm wysokości. Jego masa wynosi 1,2–2 kg. Ser ten może również mieć mniejszy rozmiar, zachowując jednak te same właściwości organoleptyczne. W takim przypadku jego maksymalna wysokość wynosi 8 cm, a masa 400–900 gr.

Skórka jest gładka i lekko zróżnicowana, o barwie szarej do szaro-białej, z możliwą obecnością wtórnych pleśni.

Masa serowa jest półtwarda, ma barwę od białej do żółtej. W masie obecne są małe otwory. Jego smak jest wyraźny i lekko słony, czasami z nutą kwaśną lub ostrą.

Minimalna zawartość tłuszczu w masie całkowitej wynosi 9 %, a minimalna zawartość suchej masy – 45 %.

Zawartość soli wynosi 1,2–2,2 %.

Ser „Tomme de Savoie” jest wprowadzany do obrotu pod następującymi postaciami: w całości, krojony: w porcjach lub plastrach, lub w detalicznych opakowaniach jednostkowych: w porcjach lub plastrach.

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 15 października do dnia 15 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 zbóż można przechowywać w atmosferze obojętnej,
  - 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,
  - zezwala się na stosowanie serwatki wyprodukowanej w gospodarstwie maksymalnie w ciągu 24 godzin.

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.

W przypadku produkcji sera w gospodarstwach mleko wykorzystywane w produkcji przeznaczone do produkcji sera „Tomme de Savoie” pochodzi ze stada krów mlecznych, w którym co najmniej 75 % stanowią krowy rasy Abondance, Montbéliarde lub Tarentaise.

U przetwórcy odbierane mleko przeznaczone do produkcji sera „Tomme 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 są to rasy, które wykazały zdolność dostosowania się do ograniczeń związanych z warunkami fizycznymi i klimatycznymi środowiska: ich morfologia jest przystosowana do wypasu na pochyłych użytkach zielonych, są wytrzymałe na zmiany temperatur, mogą korzystać z 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, przetwarzaniem i dojrzewaniem odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Produkcja mleka przeznaczonego do wytwarzania sera „Tomme 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 nazwa*

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

- na wszystkich opakowaniach widnieje oznaczenie „Tomme de Savoie”,
- producent, dojrzewalnia lub zakład pakowania są zobowiązani umieścić na etykiecie swoje nazwisko/nazwę i adres,
- podana jest nazwa jednostki certyfikującej,

- każdy ser wprowadzany do obrotu pod chronionym oznaczeniem geograficznym musi posiadać na powierzchni płaskiej lub z boku zapis odnoszący się do pochodzenia geograficznego, w formacie określonym przez grupę. Taka identyfikacja nie obowiązuje przy sprzedaży serów bezpośrednio konsumentom przez rolnika-producenta lub serowara,
- ponadto, na etykietach, fakturach i dokumentach handlowych może pojawić się określenie „mały”, jeżeli sery wytworzono w małych formach, ale nie można umieszczać go przy oznaczeniu „Tomme de Savoie”, ani bezpośrednio nad nim.

#### 4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje całe departamenty Savoie i Haute Savoie oraz niżej wymienione gminy w departamentach Ain i Isère.

W departamencie Ain: Angletfort, Bellegarde-sur-Valserine, Béon, Billiat, Ceyzérieu, Chanay, Châtillon-en-Michaille, Corbonod, Cressin-Rochefort, Culoz, Flaxieu, Injoux-Génissiat, Lancrans, Lavours, Léaz, Lhôpital, Massignieu-de-Rives, Nattages, Parves, Polliou, Saint-Martin-de-Bavel, Seyssel, Surjoux, Talissieu, 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**

##### *Specyfika obszaru*

Środowisko naturalne, w którym wytwarzany jest ser „Tomme de Savoie”, jest bardzo zróżnicowane pod względem gleby poddanej wpływowi jednorodnego klimatu górskiego.

Pod względem ukształtowania terenu i geologii obszar geograficzny sera „Tomme de Savoie” jest dość zróżnicowany. Ukształtowanie terenu charakteryzuje się wysokościami nad poziomem morza mieszczącymi się głównie w przedziale 200–2 500 metrów; charakterystyczne gleby pochodzą zarówno z masywów krystalicznych, jak i wapiennych.

Klimat jest typowo górski: zimy są długie i często surowe, a lata ciepłe. Z wyjątkiem położonych między górami dolin Maurienne i Tarentaise, które są zasadniczo mniej nawodnione, roczne opady są wysokie – wynoszą średnio 1 000 mm, a nawet 1 500 mm u podnóża masywu przedalpejskiego. Opady występują podczas całego roku.

Obszar geograficzny stanowiący połączenie głębokich gleb i obfitych, występujących całorocznie opadów szczególnie nadaje się do uprawy użytków zielonych typowych i o wysokiej jakości (wypas, koszenie, zróżnicowana i bogata flora).

Na przedgórzu rozwinęła się uprawa zbóż i kukurydzy.

Biorąc pod uwagę kryterium czynnika ludzkiego, ser „Tomme de Savoie” jest najstarszym serem sabaudzkim. Ser ten długo oznaczał ser przeznaczony do spożycia domowego. Stanowił główne źródło białka w diecie rolników.

Ilość dostępnego mleka w dużym stopniu zależała od innych sposobów wykorzystania mleka, w szczególności na bardzo poszukiwany tłuszcz. Rolnicy sabaudzcy wytwarzali ten ser z mleka, które pozostawało do dyspozycji.

Podobnie jak sery „Tomme de Savoie” mogły różnić się zawartością tłuszczu (w zależności od stopnia odtłuszczenia), podobnie sery te mogły różnić się między sobą wielkością (w zależności od gospodarstwa).

Produkcja „Tomme de Savoie”, początkowo mająca charakter domowy, rozwinęła się następnie w niektórych serowarniach.

Produkcja mleka przeznaczonego do produkcji sera „Tomme de Savoie” obecnie nadal opiera się na wykorzystywaniu dużej dostępności traw na obszarze geograficznym, lecz także na utrzymaniu tradycji chowu tradycyjnych ras, takich jak Abondance, Montbéliarde i Tarentaise. Są to rasy które wykazały zdolność dostosowania się do ograniczeń związanych z warunkami fizycznymi i klimatycznymi środowiska: ich morfologia jest przystosowana do wypasu na pochyłych użytkach zielonych, są wytrzymałe na zmiany temperatur, mogą korzystać z pastwisk w okresie letnim a z suchych pasz w okresie zimowym. Żywienie krów mlecznych opiera się na stosowaniu zielonki oraz zbóż, wyprodukowanych głównie na obszarze geograficznym.

W tych sektorach górskich rozwinęto szczególnie, dostosowane do środowiska umiejętności związane z wytwarzaniem serów. Wykorzystywane w praktyce techniki serowarskie w tym regionie były dostosowane do właściwości mleka, a producenci sera przywiązywali szczególną wagę do niektórych etapów, takich jak szczepienie enzymami, zarządzanie bakteriami mezofilnymi i termofilnymi czy dojrzewanie.



Techniki są owocem wiedzy i umiejętności osiągniętych wspólnie przez specjalistów w regionie, w którym wytwarzanie serów prasowanych jest od dawna silnie obecne.

Dojrzewanie w piwnicy na płytach drewnianych jest korzystne dla masy serowej i rozwoju powierzchniowej flory bakteryjnej, szczególnie typu *Mucor*. Ser „Tomme de Savoie” odwraca się co najmniej raz w tygodniu, co pozwala „położyć włoski”.

#### *Specyfika produktu*

„Tomme de Savoie” jest serem o prasowanej, niegotowanej masie, przygotowywanym z surowego lub poddanego obróbce termicznej mleka krowiego.

„Tomme de Savoie” wyróżnia się dzięki swojemu relatywnie małemu, płaskiemu, cylindrowemu kształtowi, skórcie gładkiej do lekko zróżnicowanej, barwie szarej do biało-szarej, wyraźnemu i lekko słonemu smakowi, czasami z nutą kwaśną lub ostrą.

#### *Związek przyczynowy*

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

Zdolność obszaru geograficznego do produkowania pasz objętościowych i zbóż w ilości wystarczającej do produkcji mleka, nie rezygnując z ekstensywnego systemu produkcji, zapewnia zwierzętom zróżnicowane składniki żywienia.

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 wykorzystanie mleka pochodzącego od tradycyjnych ras. Tradycyjne rasy lokalne są preferowane i reprezentują dzisiaj ponad 90 % pogłowia ogółem. Są to rasy przystosowane do klimatu i warunków górskich, realizujące cały swój potencjał mimo trudnych niejednokrotnie warunków, co znajduje odzwierciedlenie w serach, dzięki wykorzystywanemu mleku i zróżnicowanej, spożywanej przez zwierzęta roślinności.

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.

Szereg przeprowadzonych badań udowodniło znaczenie pożywienia i składu pasz dla jakości mleka (np. Bugaud C., Buchin S., Hauwuy A., Coulon J.B., 2002. Konsystencja i smak sera w zależności od charakteru pastwiska: Ser Abondance, INRA Prod. Anim., GIS AlpesJura, Dorioz J.M., Fleury Ph., Coulon J.B., Martin B., 2000. Znaczenie czynnika środowiska fizycznego w osiągnięciu efektu *terroir* w produkcji serów: rozważania w oparciu o sery z północnych Alp. Courier de l'environnement, GIS AlpesJura lub też Lucas A, Hulin S., Michel V., Agabriel C., Chamba JF, Rock E, Coulon JB., 2006. Zależność pomiędzy warunkami produkcji mleka a zawartością składników odżywczych w serach: studium w warunkach rzeczywistych produkcji. INRA Prod Anim, GIS AlpesJura). To ostatnie badanie, odnoszące się do sera „Tomme de Savoie”, wykazuje istotne znaczenie pożywienia dla zawartości mikroelementów rozpuszczalnych w tłuszczach w serach. Wykazano w nim również, że profil kwasów tłuszczowych w mleku, a następnie serze, jest przede wszystkim związany z rodzajem podstawowej dawki pokarmowej u krów.

Wykorzystywane w produkcji mleko jest surowe bądź ogrzane, co gwarantuje obecność naturalnej flory bakteryjnej chronionej dzięki szybkiemu wprowadzaniu do produkcji. To częściowo dzięki tak zróżnicowanej florze bakteryjnej ser „Tomme de Savoie” osiąga swoje typowe cechy.

Wykorzystywanie mleka surowego lub ogrzanego pozwala zachować pierwotne właściwości mleka, w szczególności te, które zależą od pożywienia, którego różnorodność stanowi jedną z cech obszaru geograficznego.

Podobnie jak sery „Tomme de Savoie” mogły różnić się zawartością tłuszczu (w zależności od stopnia odłuszczenia), podobnie sery te mogły różnić się między sobą wielkością (w zależności od gospodarstwa). Ilość dostępnego mleka w dużym stopniu zależała od innych sposobów wykorzystania mleka, w szczególności na bardzo poszukiwany tłuszcz. Rolnicy wytwarzali ten ser z mleka, które pozostawiało do ich dyspozycji.

Aby zachować tradycyjne cechy tego produktu, producenci sera wytwarzali go zgodnie z techniką produkcji sera prasowanego, w różnych wielkościach (które pozostają jednak relatywnie małe w porównaniu z innymi serami z tego regionu), o różnej zawartości tłuszczu.

Metody wytwarzania pozwoliły na uzyskanie flory bakteryjnej użytecznej przy produkcji. Jej stosowanie pozwala obecnym producentom na osiąganie smaku tak charakterystycznego dla tego sera. Dzięki dojrzewaniu właściwości smakowe jeszcze bardziej się rozwijają.

Powierzchniowa flora bakteryjna, składająca się w dużym stopniu z bakterii *Mucor*, nadaje temu serowi charakterystyczną szarą barwę, której rozwojowi sprzyja dojrzewanie na płytach drewnianych. Starania dokładane podczas etapu dojrzewania przy okazji odwracania sera również przyczyniają się do tworzenia skórki tak charakterystycznej dla sera „Tomme de Savoie”, w szczególności dzięki „położeniu włosków” *Mucora*.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji**

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

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

---