

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2022/C 431/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

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

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

**„Emmental français est-central”**

**Nr UE: PGI-FR-9180-AM01 – 16.4.2021**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

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

Syndicat des Fabricants et Affineurs d'Emmental Traditionnel (SFAET)  
26 rue Proudhon – 25000 Besançon

Tel. +33 381834613

E-mail: emmentalgrandcru.labelrouge@gmail.com

W skład grupy wchodzi wszyscy producenci mleka i przetwórcy sera objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Emmental français est-central”. W związku z tym ma ona uzasadniony interes w zaproponowaniu zmian w specyfikacji produktu.

**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

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

- Związek
- Etykietowanie
- Inne: aktualizacja danych kontaktowych właściwego organu państwa członkowskiego i grupy składającej wniosek, aktualizacja odniesień do struktur kontroli, aktualizacja wymogów krajowych (główne punkty podlegające kontroli).

#### 4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

#### 5. Zmiany

##### 5.1. Opis produktu

W przypadku prezentacji w formie sera tartego dodaje się, co następuje: „w worku nitki startego sera są wizualnie wyraźnie oddzielone i niesklejone”. Zdanie to występuje w obecnej specyfikacji produktu, ale w rozdziale dotyczącym dowodów potwierdzających, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego, co jest nieodpowiednim miejscem dla elementu opisu produktu.

W jednolitym dokumencie zmieniono również akapit odpowiadający różnym formom prezentacji i przeniesiono go do pkt 3.5.

##### 5.2. Obszar geograficzny

Obszar geograficzny, który w obecnej specyfikacji produktu obejmuje 13 departamentów, ograniczono do 6 departamentów: le Doubs, la Haute-Marne, la Haute-Saône, le Jura, le Territoire de Belfort i les Vosges. Departamenty l'Ain, la Côte d'Or, la Haute-Savoie, l'Isère, le Rhône, la Saône-et-Loire i la Savoie nie są już częścią obszaru geograficznego.

To ograniczenie obszaru geograficznego pozwala wzmocnić związek z terytorium ChOG. Tak ograniczony obszar geograficzny charakteryzuje się bardziej jednorodnymi warunkami klimatycznymi.

Od 2006 r. wszystkie podmioty uprawnione do produkcji mleka, wytwarzania i dojrzewania sera „Emmental français est-central” znajdują się na ograniczonym obszarze geograficznym określonym w projekcie zmiany specyfikacji produktu.

Zmianę tę wprowadza się również w jednolitym dokumencie.

##### 5.3. Dowód pochodzenia

Na początku rozdziału dodaje się zdanie: „Każdy podmiot zamierzający prowadzić działania w odniesieniu do całości lub części specyfikacji produktu ma obowiązek identyfikacji przed grupą w celu uzyskania uprawnień, zanim rozpocznie jakąkolwiek produkcję”, aby przypomnieć o spoczywającym na każdym podmiocie obowiązku zgłoszenia się przed rozpoczęciem produkcji, co umożliwi skontrolowanie go przez struktury kontroli. To uzupełnienie nie dotyczy jednolitego dokumentu.

##### 5.4. Metoda produkcji

###### 5.4.1. Produkcja mleka – żywienie bydła mlecznego

###### 5.4.1.1. Pasze niedozwolone

W obecnej specyfikacji produktu zabrania się stosowania niektórych pasz w żywieniu bydła mlecznego (krów w okresie laktacji i krów zasuszonych). Dodano zakaz stosowania pasz zawierających surowce, dodatki i substancje pomocnicze w przetwórstwie uzyskane z organizmów zmodyfikowanych genetycznie (GMO). Obecność surowców i dodatków uzyskanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie w żywieniu bydła mlecznego stanowi zagrożenie – bezpośrednie lub pośrednie – dla zdrowia konsumentów i dla środowiska.

Wprowadzono również zakaz stosowania „produktów pochodnych palmy i ziaren palmowych w dowolnej postaci”, ponieważ produkty te uznano za nieodpowiednie ze względu na otaczające je kontrowersje.

Ponadto w celu usunięcia wszelkich niejasności redakcyjnych wyjaśniono, że pasze wymienione w wykazie są niedozwolone zarówno w żywieniu podstawowym, jak i uzupełniającym.

Wszystkie te zmiany wprowadza się również w pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

#### 5.4.1.2. Żywienie podstawowe

Zgodnie z obecną specyfikacją produktu w żywieniu podstawowym bydła mlecznego podstawą jest trawa i siano. Chów zwierząt musi odbywać się zgodnie z tradycyjnymi cyklami polegającymi na naprzemiennym wypasie i utrzymywaniu w zamknięciu.

Dodano, że w skład paszy podstawowej wchodzi, oprócz trawy, siana i otawy, wszystkie pasze objętościowe podawane jako pasza zielona lub siano. W jej skład wchodzi również bulwy roślin i buraki. Podawane pasze nie mogą jednak znajdować się w wykazie pasz niedozwolonych.

Zmianę tę wprowadza się również w pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Wyjaśniono, że trawę i siano stanowiące 50 % całkowitej dawki pokarmowej należy rozumieć jako minimalną zawartość suchej masy całkowitej dawki pokarmowej dostarczanej przez paszę podstawową.

Zmianę tę wprowadza się również w pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Dodano również, że 100 % pasz stanowiących paszę podstawową krów mlecznych pochodzi z obszaru geograficznego ChOG. Jednym z głównych celów wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu jest wzmocnienie związku produktu z jego terytorium. Na cechy organoleptyczne ma wpływ mikroflora mleka. Różnorodność biologiczna tej mikroflory sama w sobie zależy od rodzaju łąk i pasz podawanych zwierzętom. Mleko pochodzące z użytków zielonych obszaru geograficznego odznacza się wyższą zawartością białka niż we wszystkich innych regionach Francji. Specyfika ta jest wyraźniejsza, gdy w specyfikacji produktu zabrania się stosowania jakichkolwiek pasz pochodzących spoza obszaru geograficznego.

Zmianę tę wprowadza się w pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Określenie „utrzymywanie w zamknięciu” może podlegać interpretacji. W specyfikacji produktu zastąpiono je określeniem „pomieszczenie inwentarskie”.

#### 5.4.1.3. Wypas

W obecnej specyfikacji produktu wprowadzono wymóg, aby minimalny okres wypasu wynosił 5 miesięcy. Wymóg ten zwiększono do 6 miesięcy. Ponadto dodano, że w okresie wypasu każde gospodarstwo posiada co najmniej 30 arów trawy, spożywanej prosto z pastwiska, na krowę w okresie laktacji, z czego co najmniej 20 arów jest dostępnych z miejsca udoju i przeznaczonych pod wypas.

Obowiązkowy wypas i korzystanie z łąk stanowią bowiem główny element specyfikacji produktu. Łąki charakteryzują się dużą różnorodnością botaniczną i bakteryjną. Utrzymanie tradycyjnych cykli wypasu i sianokosów przyczynia się do zachowania różnorodności biologicznej łąk.

Zmiany te wprowadza się w pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

#### 5.4.1.4. Podawanie paszy do żłobu

Do obecnej specyfikacji produktu dodaje się przepis (wyjaśniający, że w przypadku gdy w tej samej oborze (tym samym budynku) przebywają zwierzęta inne niż krowy mleczne i wspomniane zwierzęta karmi się paszą niedozwoloną dla krów mlecznych, zwierzęta te należy trzymać w oddzielnym pomieszczeniu w oborze).

W specyfikacji produktu w żywieniu bydła mlecznego zabrania się stosowania różnych surowców, co oznacza, że bydło mleczne jest oddzielone od innych stad obecnych w gospodarstwach, w szczególności w pomieszczeniach inwentarskich. Przepis ten pozwala w szczególności uniknąć zanieczyszczenia paszy podawanej bydłu mlecznemu niedozwolonymi surowcami, w szczególności produktami sfermentowanymi, oraz ułatwia kontrolę.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

#### 5.4.1.5. Sposoby podawania paszy

W specyfikacji produktu wyjaśniono, że pasza sucha (siano, otawy) przeznaczona dla krów mlecznych (w tym zasuszonych) nie może być mokra przed podaniem i w trakcie podania. W przypadku podawania krowom mlecznym bulw lub buraków odrzuty należy usunąć w ciągu 24 godzin od podania.

Wyjaśnienie to dodaje się również w pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

#### 5.4.1.6. Żywnienie uzupełniające

Wyjaśniono, że z wyjątkiem melas buraczanych i wywaru melasowego z buraków cukrowych pasze uzupełniające podaje się w postaci odwodnionej lub obojętnej.

W rozdziale tym umieszczono wykaz surowców i dodatków dozwolonych w żywieniu uzupełniającym bydła mlecznego. Klasyfikację zmieniono tak, aby odpowiadała nomenklaturze określonej w obowiązujących przepisach unijnych (rozporządzenie (UE) nr 68/2013). Punkty zostały odpowiednio zmienione.

Poprzedni pkt „1 – Ziarna zbóż: ich produkty i produkty pochodne” zastępuje się pkt „1 – Ziarna zbóż i ich produkty pochodne” zgodnie z obowiązującą nomenklaturą. Do wykazu obecnie dozwolonych surowców dodaje się sorgo. Sorgo stanowi alternatywę dla kukurydzy i nie jest przeciwwskazane w żywieniu bydła mlecznego.

Poprzedni pkt „2 – Nasiona oleiste, owoce oleiste, ich produkty i produkty pochodne” otrzymuje brzmienie „2 – Nasiona oleiste, owoce oleiste i ich produkty pochodne” zgodnie z obowiązującą nomenklaturą. Palma zostaje usunięta z wykazu obecnie dozwolonych surowców w postaci nasion, oleju lub makuchów.

Wyjaśniono, że wszystkie dozwolone surowce mogą być zawarte w postaci olejów i tłuszczów.

Poprzedni pkt „3 – Nasiona roślin strączkowych” otrzymuje brzmienie „3 – Nasiona roślin strączkowych i ich produkty pochodne” zgodnie z obowiązującą nomenklaturą.

Poprzedni pkt „4 – Produkty wytwarzania cukru” otrzymuje brzmienie „4 – Rośliny bulwiaste, rośliny korzeniowe i ich produkty pochodne” zgodnie z obowiązującą nomenklaturą. Do wykazu obecnie dozwolonych surowców dodaje się:

- wywar melasowy z buraków cukrowych;
- odwodnioną pulpę buraczaną (dozwoloną już w pkt „6 – Susz paszowy” obecnej specyfikacji produktu) i pulpę z bulw;
- białko ziemniaczane.

Białko ziemniaczane jest już dozwolone w innym punkcie obecnej specyfikacji produktu.

Surowiec „trzcina cukrowa” uwzględniono obecnie w pkt „7 – Inne rośliny, algi i ich produkty pochodne”.

Poprzedni pkt „5 – Susz paszowy” otrzymuje brzmienie „6 – Pasze objętościowe i włókniste i ich produkty pochodne” zgodnie z obowiązującą nomenklaturą. Do wykazu obecnie dozwolonych surowców dodaje się odwodnione trawy i rośliny strączkowe. W obecnej specyfikacji produktu w żywieniu bydła mlecznego zezwala się już na stosowanie siana z traw i roślin strączkowych. Zezwolenie rozszerzono na te same rośliny pastewne w postaci odwodnionej lub jako produkty pochodne w koncentraty białkowych.

Poprzedni pkt „6 – Inne rośliny, ich produkty i produkty pochodne” otrzymuje brzmienie „7 – Inne rośliny, algi i ich produkty pochodne” zgodnie z obowiązującą nomenklaturą.

Pkt 7 i tabelę dozwolonych dodatków w obecnej specyfikacji produktu zastępuje się trzema nowymi punktami w celu dostosowania ich do obowiązującej nomenklatury europejskiej. Są to następujące trzy kategorie:

- kategoria 11: minerały i ich produkty pochodne;
- kategoria 12: produkty (uboczne) fermentacji mikroorganizmów – zob. zmiana 13 dotycząca wywarów melasowych;

— dodatki i substancje pomocnicze w przetwórstwie (zob. uproszczony wykaz dopuszczonych dodatków w rozporządzeniach (WE) nr 1831/2003 i (UE) 2019/962).

Te zmiany, które nie zmieniają właściwości produktu, nie mają wpływu na jednolity dokument.

#### 5.4.1.7. Schematy żywienia krów mlecznych

Schematy żywienia zaktualizowano, aby uwzględnić w nich zmiany wyjaśnione powyżej:

- wydłużenie minimalnego okresu wypasu z 5 do 6 miesięcy;
- zastąpienie terminu „trawa lub siano lub otawy” terminem „pasza podstawowa”.

Wykreślono wyrażenie „w celu utrzymania dobrego stanu zdrowia zwierząt” jako zbędne.

Ta zmiana, która nie zmienia właściwości produktu, nie ma wpływu na jednolity dokument.

#### 5.4.2. Zakłady serowarskie – Przechowywanie i odbiór mleka

Skreśla się zdanie: „Należy zapewnić identyfikowalność mleka odbieranego przez zakłady serowarskie. Zakłady serowarskie prowadzą i aktualizują księgę odbiorów mleka”, ponieważ nie powinno znajdować się ono w rozdziale „Metoda produkcji”.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

#### 5.4.3. Zakłady serowarskie – Łańcuch produkcji

Skreśla się zdanie: „Zakłady produkcyjne muszą znajdować się na obszarze geograficznym określonym w pkt 3”, ponieważ jest to powtórzenie obowiązku zawartego w rozdziale dotyczącym określenia obszaru geograficznego.

Skreśla się zdanie: „Mleko wykorzystywane do produkcji musi pochodzić z uprawnionych gospodarstw, które spełniają wymogi specyfikacji produktu”, ponieważ jest to powtórzenie obowiązku zawartego w rozdziale dotyczącym dowodów potwierdzających, że produkt pochodzi z obszaru geograficznego.

W rozdziale „Metoda produkcji” skreśla się akapit: „W celu umożliwienia kontroli w dowolnym czasie należy zapewnić identyfikowalność produkcji »Emmental français est-central« umożliwiającą poznanie pochodzenia wykorzystanego mleka i kontrolę produktu na wszystkich etapach jego produkcji. System musi umożliwić również zapewnienie późniejszej identyfikacji produkowanych kręgów” i przenosi się go do rozdziału dotyczącego dowodów potwierdzających, że produkt pochodzi z obszaru geograficznego, co wydaje się bardziej odpowiednie.

Zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument.

#### 5.4.4. Zakłady serowarskie – Produkcja

Celem wyjaśnienia jest potwierdzenie, że zabrania się stosowania każdego innego środka konserwującego niż sól.

Dodano, że żaden ze składników i żadna z substancji pomocniczych w przetwórstwie nie mogą być uzyskane z organizmów zmodyfikowanych genetycznie. Zmiana ta jest uzasadniona niezakończoną jeszcze oceną ryzyka dla konsumenta i środowiska.

Usunięto maksymalny czas utrzymywania temperatury skrzepu (90 minut), ponieważ nie ma on znaczenia technologicznego ani jakościowego.

W rozdziale „Metoda produkcji” skreśla się akapit: „Wszystkie wymogi dotyczące warunków odbioru mleka, przyjmowania, przechowywania mleka w zakładzie serowarskim oraz produkcji muszą być nadzorowane i kontrolowane przez osobę odpowiedzialną za produkcję. Wszystkie karty dokumentacji produkcji należy przechowywać przez 3 lata” i przenosi się go do rozdziału dotyczącego dowodów potwierdzających, że produkt pochodzi z obszaru geograficznego, który to rozdział wydaje się bardziej odpowiedni.

Zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument.

#### 5.4.5. Dojrzewanie – Długość okresu dojrzewania serów

Skreśla się zdanie: „Dojrzewalnie muszą znajdować się na obszarze geograficznym określonym w pkt 3”, ponieważ jest to powtórzenie obowiązku zawartego w rozdziale dotyczącym określenia obszaru geograficznego.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

#### 5.5. **Związek**

Całkowicie przeredagowano brzmienie rozdziału „Elementy potwierdzające związek z obszarem geograficznym”, aby podkreślić ten związek lepiej i w większym skrócie.

Dodaje się zdanie wprowadzające: „Związek z pochodzeniem »Emmental français est-central« opiera się na jego określonej jakości”.

Usunięto odniesienie do masywu alpejskiego, ponieważ nie jest on już częścią wyznaczonego obszaru geograficznego.

W specyfice produktu powtórzono elementy wymienione w rozdziale „Opis produktu”.

To przeredagowanie, które nie zmienia związku, dotyczy również jednolitego dokumentu.

#### 5.6. **Etykietowanie**

Zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012 dodaje się, że nazwa produktu i symbol unijny muszą znajdować się w tym samym polu widzenia. W związku z tym zdaniem: „Poza napisami, które należy obowiązkowo umieścić na etykiecie zgodnie z przepisami dotyczącymi etykietowania i prezentacji środków spożywczych, na etykiecie w tym samym polu widzenia umieszcza się zarejestrowaną nazwę produktu i symbol ChOG Unii Europejskiej” zastąpiono zdanie: „Nazwa »Emmental français est-central« i logo ChOG Unii Europejskiej są obowiązkowe na etykiecie serów przeznaczonych do sprzedaży dla konsumenta”.

Wyjaśnienie to wprowadza się w jednolitym dokumencie.

#### 5.7. **Inne**

Zaktualizowano dane kontaktowe właściwego organu państwa członkowskiego, jak również grupy składającej wniosek. Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Struktury kontroli:

Zgodnie z instrukcjami obowiązującymi na szczeblu krajowym, które mają na celu ujednoczenie formułowania specyfikacji produktów, usuwa się nazwę i dane kontaktowe jednostki certyfikującej.

Punkt ten zawiera obecnie dane kontaktowe właściwych organów kontroli na szczeblu krajowym we Francji: Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité [INAO]) oraz Dyrekcji Generalnej ds. Konkurencji, Konsumpcji i Walki z Nadużyciami (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes [DGCCRF]).

Nazwa i dane kontaktowe jednostki certyfikującej są obecnie dostępne na stronie internetowej INAO oraz w bazie danych Komisji Europejskiej.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

W wymogach krajowych tabelę głównych punktów podlegających kontroli uzupełniono nowymi obowiązkami związanymi z wypasem. Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

### JEDNOLITY DOKUMENT

#### „Emmental français est-central”

Nr UE: PGI-FR-9180-AM01 – 16.4.2021

ChNP ( ) ChOG (X)

#### 1. **Nazwa lub nazwy**

„Emmental français est-central”

#### 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

Ser z surowego mleka krowiego, prasowany, z masy gotowanej i posolonej, posiadający dziurki wielkości czereśni do orzecha włoskiego, o minimalnej zawartości tłuszczu wynoszącej 45 % w masie suchej, która musi wynosić co najmniej 62 g na 100 g sera. Masa serowa jest miękka i rozplývająca się ustach. Skórka jest twarda, sucha, o barwie złotożółtej do jasnobrązowej. Ser dojrzewa przez co najmniej 12 tygodni, licząc od dnia wytworzenia do dnia wyjęcia z pomieszczenia służącego do dojrzewania.

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

W skład paszy podstawowej stada wchodzi trawa, siano i otawy oraz wszystkie pasze objętościowe, które nie figurują w wykazie pasz niedozwolonych.

Co najmniej 50 % suchej masy całkowitej dawki pokarmowej stanowi pasza podstawowa, w tym w okresie wypasu.

Wypas jest obowiązkowy przez co najmniej 6 miesięcy w roku, tak aby zachować związek z pastwiskami wyznaczonego obszaru geograficznego.

100 % pasz stanowiących paszę podstawową krów mlecznych pochodzi z obszaru geograficznego.

W okresie wypasu każde gospodarstwo posiada co najmniej 30 arów trawy, spożywanej prosto z pastwiska, na krowę w okresie laktacji, z czego co najmniej 20 arów jest dostępnych z miejsca udoju i przeznaczonych pod wypas.

Pogłowie bydła mlecznego w gospodarstwie nie może przekraczać 1,6 DJP mleka/ha powierzchni paszowej przeznaczonej dla bydła mlecznego, w tym zbóż do konsumpcji własnej.

Wyklucza się stosowanie produktów sfermentowanych, aby uniknąć zanieczyszczenia bakteriami z tłuszczu maślanego, które mogłyby negatywnie wpłynąć na jakość sera.

Pasza sucha przeznaczona dla krów mlecznych nie może być mokra przed podaniem i w trakcie podania.

W przypadku podawania krowom mlecznym bulw lub buraków odrzuty należy usunąć w ciągu 24 godzin od podania.

Zawartość paszy uzupełniającej w całkowitej dawce pokarmowej podawanej krowom mlecznym nie może przekraczać maksymalnie 50 % suchej masy całkowitej dawki.

W żywieniu zwierząt (w paszy podstawowej i uzupełniającej) przez cały rok zabrania się stosowania:

- produktów kiszenia pasz fermentowanych oraz pasz w belach owiniętych w folię stwarzających warunki bez-tlenowe;
- pasz, które mają negatywny wpływ na zapach mleka;
- płynnej serwatki;
- wytłocznin, owoców, młóta i nieodwodnionej pulpy;
- produktów pochodnych palmy i ziaren palmowych w dowolnej postaci;
- środków konserwujących siano innych niż chlorek sodu;
- pasz zawierających surowce, dodatki i substancje pomocnicze w przetwórstwie uzyskane z organizmów zmodyfikowanych genetycznie.

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

Produkcja mleka i sera oraz dojrzewanie odbywają się w wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Ser występuje w następującej formie:

- całe kręgi (60–130 kg – 0,70 m–1 m średnicy – minimalna wysokość brzegu kręgu: 14 cm), kliny (1/4 kręgu; 1/8 kręgu; ...), bloki, kawałki prostokątne lub
- porcje i kawałki, lub
- miniporcje, lub
- ser tarty (w worku, nitki startego sera są wizualnie wyraźnie oddzielone i niesklejone).

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

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

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Wyznaczony obszar geograficzny składa się z następujących departamentów: le Doubs, la Haute-Marne, la Haute-Saône, le Jura, le Territoire de Belfort, les Vosges.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek z pochodzeniem „Emmental français est-central” opiera się na jego określonej jakości.

Tradycyjny obszar produkcji sera „Emmental français est-central” obejmuje dwa pasma górskie (Wogezy, Jura) tworzące tzw. region wschodnio-centralny.

Te masywy górskie charakteryzują się długimi surowymi zimami, gorącymi i stosunkowo suchymi latami oraz obfitymi opadami występującymi przez dużą część roku. Klimat taki sprzyja szczególnie produkcji trawy i siana o wysokiej jakości (wysokobiałkowej; o dużej zawartości kwasów tłuszczowych).

Łąki w regionie wschodnio-centralnej Francji charakteryzują się dużą różnorodnością botaniczną i bakteryjną

Różnorodność ta jest zachowana dzięki praktykom agronomicznym producentów mleka, w szczególności utrzymaniu tradycyjnych cykli wypasu i sianokosów.

Trudne warunki geograficzne i klimatyczne w tym regionie sprzyjały od początku specjalizowaniu się w produkcji mleka krowiego, co pozwalało wykorzystać potencjał pastwisk, jeśli chodzi o trawę i siano.

W średniowieczu technika wytwarzania sera w wielkich kręgach stanowiła metodę konserwowania podczas okresu zimowego obficie występującego mleka.

W miarę upływu czasu, ponieważ produkcja tego sera wymagała coraz większych ilości mleka (do 900 l mleka na krąg), producenci zrzeszyli się w spółdzielniach, w których mleko było wspólnie wykorzystywane. Region „est-central” (wschodnio-centralny) jest regionem „fruitières”, czyli spółdzielni serowarskich.

Zakłady serowarskie stanowią do dziś integralną część dziedzictwa regionalnego, ze względu na ich ścisły związek z obszarem produkcji, oraz przyczyniają się do utrzymania działalności gospodarczej i społecznej w gminach rolnych wschodnio-centralnej Francji.

„Emmental français est-central” to ser wytwarzany z surowego mleka krowiego, prasowany, z masy gotowanej, posiadający dziurki wielkości czereśni do orzecha włoskiego. Masa serowa jest miękka i rozplývająca się ustach. Skórka jest twarda, sucha, o barwie złotożółtej do jasnobrażowej. Ser dojrzewa przez co najmniej 12 tygodni, licząc od dnia wytworzenia do dnia wyjęcia z pomieszczenia służącego do dojrzewania. Są to duże kręgi (60–130 kg – 0,70–1 m średnicy – minimalna wysokość brzegu kręgu: 14 cm).

Właściwości te są pożądane podczas ostatecznej selekcji dokonywanej przez dojrzewalnie zgodnie z tradycyjnymi umiejętnościami.



Szczególność jakości „Emmental français est-central” opiera się na żywieniu bydła mlecznego i obowiązku wypasu (co najmniej 6 miesięcy), co sprawia, że „Emmental français est-central” ma ścisły związek z różnymi obszarami produkcji tworzącymi region wschodnio-centralny.

Podstawowa pasza, którą są żywione krowy mleczne, pochodzi z regionu produkcji: trawa w okresie letnim oraz siano i pasze objętościowe w okresie zimowym. W ten sposób lokalna pasza podawana krowom, która jest głównie wynikiem przestrzegania tradycyjnych cykli wypasu i sianokosów, przyczynia się do zachowania różnorodności biologicznej łąk, a także do utrzymania bioróżnorodności bakteryjnej mleka.

Flora łąkowa, a w szczególności mikroflora mleka, mają wpływ na cechy organoleptyczne sera „Emmental français est-central”, gdyż jest ono obowiązkowo produkowane z surowego mleka. Dzięki temu mleko pochodzące z użytków zielonych regionu wschodnio-centralnego odznacza się wyższą zawartością białka niż we wszystkich innych regionach Francji. Jest to najważniejsza cecha mleka, jeśli chodzi o jego zdolność do przetwarzania na sery.

Zakaz stosowania paszy sfermentowanej (kiszonka, siano w belach) i paszy uzupełniającej na bazie roślin o silnym aromacie (rośliny kapustne itp.) pozwala uniknąć powstawania fermentacji masłowej i kwasowości mleka, a co za tym idzie sera, oraz aromatów i zapachów, które mogą być nieprzyjemne smakowo dla konsumenta.

Brak fermentacji masłowej związany z jakością mleka oraz istnienie bardziej ograniczonej lipolizy wynikającej z warunków konserwacji zbieranego mleka stanowią elementy, które umożliwiają dłuższe dojrzewanie i lepszą konserwację produktu.

Zgodnie z tradycją taka ostrożność ma zasadnicze znaczenie jeśli chodzi o możliwość długiego dojrzewania w piwnicy (co najmniej 12 tygodni w porównaniu z 6 tygodniami dla standardowego francuskiego Emmentala) kręgów otrzymanych w procesie przetwarzania mleka surowego na duże prasowane sery z masy gotowanej.

Proces dojrzewania składa się z trzech etapów, w tym etapu pośredniego odbywającego się w ciepłej piwnicy, podczas którego powstają charakterystyczne dziurki w masie: wyraźnie oddzielone, o kształcie kulistym do owalnego, równomiernie rozłożone, regularne i wyraźne, o wielkości czereśni do orzecha włoskiego.

Wyraźniejsza proteoliza dzięki długiemu dojrzewaniu decyduje o tym, że smak sera jest odbierany jako zdecydowany i owocowy.

Pod koniec procesu dojrzewania do dojrzewalni należy wybór kręgów według różnych kryteriów związanych z cechami organoleptycznymi ChOG „Emmental français est-central”, takimi jak dziurki, masa, smak i zapach.

Trwające 12 tygodni dojrzewanie oraz właściwości wykorzystywanego mleka to główne czynniki wpływające na zespół cech sera „Emmental français est-central”. Kontrola trzech etapów dojrzewania w połączeniu z drobiazgowym doborem kręgów przez dojrzewalnię na końcu tego etapu przyczynia się do uzyskania typowego charakteru produktu, który charakteryzuje się przede wszystkim twardą, suchą skórką o barwie złotożółtej do jasnobrązowej, miękką i rozplywającą się w ustach masą serową oraz dziurkami wielkości czereśni do orzecha włoskiego.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-17d4b020-03b3-42af-88ee-d9124b73b41b](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-17d4b020-03b3-42af-88ee-d9124b73b41b)

---