

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie wniosku o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

(2019/C 111/15)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszy wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej zmiany nieznaczonej jest dostępny w bazie danych DOOR Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„ABONDANCE”

Nr UE: PDO-FR-00105-AM02 – 26.9.2018

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Abondance”

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 „Abondance” jest serem z masy prasowanej pół-gotowanej, produkowanym z mleka surowego i pełnego, zaprawianego podpuszczką. Okres dojrzewania tego sera wynosi co najmniej 100 dni.

Ser ma kształt płaskiego walcowatego kręgu o wysokości 7–8 cm, wklęsłym brzegu i masie 6–12 kg.

Jego skórka jest pokryta mieszanką na bazie solanki (zwaną *morge*), ma widoczne odciski po tkaninie, w którą ser jest zawijany, oraz barwę od złotawożółtej po brązową. Masa jest miękka, kremowa, nieelastyczna, o barwie od kości słoniowej po bladożółtą. Występują w niej na ogół nieliczne, równomiernie rozmieszczone, regularne, małe otwory. W masie mogą występować drobne podłużne pęknięcia.

Zawiera co najmniej 48 g tłuszczu w 100 g sera po całkowitym wysuszeniu, a jego zawartość suchej masy nie może być mniejsza niż 58 g w 100 g sera.

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

Aby zapewnić związek z obszarem, pożywienie stada musi składać się głównie z pasz pochodzących z obszaru geograficznego objętego nazwą pochodzenia. Podstawowa dawka pokarmowa stada składa się w co najmniej 50 % (masa brutto) z zielonki spożywanej podczas wypasu w okresie letnim i z siana podawanego bez ograniczeń w okresie zimowym.

Ilość paszy pochodzącej spoza obszaru geograficznego nie może stanowić więcej niż 35 % suchej masy paszy spożywanej rocznie przez stado.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

W sezonie letnim okres wypasu krów mlecznych wynosi co najmniej 150 dni, przy czym nie musi być to okres ciągły.

Dozwolone jest podawanie pasz suchych wyprodukowanych poza obszarem geograficznym nazwy, ale wyłącznie jako uzupełnienie zasobów lokalnych i w ilości ograniczonej do 30 % rocznego zapotrzebowania stada na pasze suche, wyrażonego jako masa brutto.

Dozwolone jest podawanie mieszanek paszowych uzupełniających jako dodatku do podstawowej dawki pokarmowej, ale w ilości ograniczonej do 1 800 kg (masa brutto) na krowę mleczną na rok i do 500 kg na DJP jałówek na rok. Dopuszczalne pasze uzupełniające proste lub mieszanki umieszczono w wykazie pozytywnym.

W żywieniu stad krów zakazane jest stosowanie produktów kiszonych, fermentowanych, konserwowanych przez owijanie oraz pożywienia, które mogłyby wpłynąć niekorzystnie na zapach lub smak mleka lub sera lub też stanowić zagrożenie zakażeniem bakteryjnym.

Zakazane jest prowadzenie upraw modyfikowanych genetycznie na całej powierzchni gospodarstw rolnych produkujących mleko przeznaczone do produkcji sera „Abondance”. Zakaz ten rozszerzony jest na wszystkie gatunki roślin, które mogą być podawane jako pasza zwierzętom w gospodarstwie oraz na wszystkie uprawy gatunków, które mogłyby tę paszę zanieczyścić.

Mleko wykorzystywane do produkcji pochodzi wyłącznie od krów następujących ras: Abondance, Tarentaise lub Montbéliarde.

Wszystkie stada, których dotyczy zgłoszenie identyfikacyjne nazwy pochodzenia „Abondance”, składają się w co najmniej 45 % ze zwierząt rasy Abondance.

Stado każdego producenta mleka, który podpisał zgłoszenie identyfikacyjne nazwy pochodzenia „Abondance” po dniu 7 grudnia 2012 r., składa się w co najmniej 45 % ze zwierząt rasy Abondance.

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

Produkcja mleka, produkcja i dojrzewania serów muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

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

W celu ochrony warstwy zewnętrznej (*morge*) każdy ser należy pakować osobno. Jeżeli sery przeznaczone są dla zakładu porcjującego, pakującego lub innego zakładu, w którym dojrzewają, mogą jednak nie posiadać opakowania, pod warunkiem że materiał używany w transporcie umożliwia zabezpieczenie skórki.

Jeżeli ser jest sprzedawany po wstępnym zapakowaniu, jego porcje muszą obowiązkowo mieć trzy boki pokryte skórką, przy czym skórka może być pozbawiona warstwy zewnętrznej (*morge*).

Dopuszcza się, by porcje przeznaczone do dalszego przetworzenia przemysłowego były pakowane bez skórki.

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

Na etykiecie serów sprzedawanych w całości lub porcjowanych określanych nazwą pochodzenia „Abondance” należy umieścić nazwę zapisaną czcionką o wymiarach równych co najmniej dwóm trzecim wielkości największej czcionki użytej na etykiecie oraz symbol „ChNP” Unii Europejskiej.

Na jednym z płaskich boków każdego sera oferowanego do sprzedaży w postaci krojonej musi znajdować się etykieta lub muślin.

Każdy krąg sera „Abondance” przeznaczonego do wprowadzenia do obrotu jest opatrzony specjalną płytką, która zapewnia identyfikację sera. Płytkę tę umieszcza się na brzegu każdego kręgu podczas prasowania.

Na płytce identyfikacyjnej, która jest kwadratowa i czerwona w przypadku serów produkowanych w mleczarni lub owalna i zielona w przypadku serów produkowanych w gospodarstwie, muszą znajdować się co najmniej następujące informacje:

- kod identyfikacyjny zakładu produkcyjnego,
- słowo „wiejski” w przypadku serów produkowanych w gospodarstwie.

Dzień i miesiąc produkcji wskazuje się na bocznej ścianie obok płytki identyfikacyjnej za pomocą cyfr lub liter wykonanych z kazeiny lub nadrukowanych tuszem spożywczym.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Abondance, Alex, Allèves, Allonzier-la-Caille, Amancy, Andilly, Annecy (wyłącznie w części odpowiadającej obszarowi dawnej gminy Annecy-le-Vieux), Arâches-la-Frasse, Arbusigny, Arenthon, Armoy, Ayse, (La) Balme-de-Thuy, (La) Baume, Beaumont, Bellevaux, Bernex, (Le) Biot, Bluffy, Boège, Bogève, Bonnevaux, Bonneville, (Le) Bouchet-Mont-Charvin, Brenthonne, Brizon, Burdignin, Cercier, Cernex, Cervens, Chainaz-les-Frasses, Chamonix-Mont-Blanc, Champanges, (La) Chapelle-d'Abondance, (La) Chapelle-Rambaud, (La) Chapelle-Saint-Maurice, Charvonnex, Châtel, Châtillon-sur-Cluses, Chevaline, Chevenoz, Choisy, (Les) Clefs, (La) Clusaz, Cluses, Collonges-sous-Salève, Combloux, Contamine-sur-Arve, (Les) Contamines-Montjoie, Copponex, Cordon, Cornier, (La) Côte-d'Arbroz, Cruseilles, Cusy, Cuvat, Demi-Quartier, Dingy-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Duingt, Entremont, Entrevernes, Essert-Romand, Etaux, Faucigny, Faverges-Seythenex, Fessy, Féternes, Fillière, Fillinges, (La) Forclaz, (Les) Gets, Giez, (Le) Grand-Bornand, Groisy, Gruffy, Habère-Lullin, Habère-Poche, Héry-sur-Alby, (Les) Houches, Larringes, Lathuile, Leschaux, Lucinges, Lugrin, Lullin, Lyaud, Magland, Manigod, Marcellaz, Marignier, Marnaz, Megève, Mégevette, Meillerie, Menthon-Saint-Bernard, Menthonnex-en-Bornes, Mieussy, Mont-Saxonnex, Montmin-Talloires, Montriond, Morillon, Morzine, (La) Muraz, Mûres, Nancy-sur-Cluses, Nâves-Parmelan, Novel, Onnion, Orcier, Passy, Peillonex, Pers-Jussy, (Le) Petit-Bornand-les-Glières, Praz-sur-Arly, Présilly, Quintal, (Le) Reposoir, Reyvroz, (La) Rivière-Enverse, (La) Roche-sur-Foron, Saint-André-de-Boège, Saint-Blaise, Saint-Eustache, Saint-Ferréol, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Gingolph, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholome, Saint-Jeoire, Saint-Jorioz, Saint-Laurent, Saint-Paul-en-Chablais, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Sallanches, Samoëns, (Le) Sappey, Saxel, Scionzier, Serraval, Servoz, Sévrier, Seytroux, Sixt-Fer-à-Cheval, Taninges, Thollon-les-Mémises, Thônes, Thyez, (La) Tour, Vacheresse, Vailly, Val de Chaise, Vallorcine, Verchaix, (La) Vernaz, Vers, Veyrier-du-Lac, Villard, (Les) Villards-sur-Thônes, Villaz, Ville-en-Sallaz, Villy-le-Bouveret, Villy-le-Pelloux, Vinzier, Viuz-en-Sallaz, Viuz-la-Chiésaz, Vougy, Vovray-en-Bornes.

5. Związek z obszarem geograficznym

Jeżeli chodzi o czynniki naturalne, obszar geograficzny produkcji sera „Abondance” obejmuje obszar stanowiący kolebkę produkcji tego sera: Pays d'Abondance (obejmujący dolinę Abondance), w masywie Chablais, w północno-wschodniej części departamentu Haute Savoie (Górna Sabaudia), leżący między Jeziorem Genewskim a doliną Giffre. Ten obszar geograficzny charakteryzuje się specyficznym klimatem związanym z położeniem geograficznym i rzeźbą terenu, bliskością Jeziora Genewskiego i dużych połaci lasów.

Właściwości geologiczne gleb, głównie wapniowych masywów przedalpejskich lub subalpejskich i wapniowych masywów Alp Północnych, gdzie piętro alpejskie jest dość słabo rozwinięte, w połączeniu ze specyficznym klimatem (wysoki poziom opadów w okresie letnim) i znacznymi różnicami temperatur, spowodowały ukształtowanie łagodnej rzeźby terenu i wytworzenie bardzo bogatej flory na górskich halach.

Jeżeli chodzi o czynniki ludzkie, w trudnych warunkach bytowych najbardziej oczywistym sposobem wykorzystania zasobów był chów krów mlecznych. Od wieków chów ten charakteryzuje się wykorzystaniem specyficznych ras i szczególnym sposobem zarządzania halami.

Rasy wykorzystywane przez podmioty prowadzące chów (Abondance, Tarentaise i Montbéliarde) są szczególnie przystosowane do środowiska naturalnego. Zwierzęta rasy Abondance (której nazwa wywodzi się od nazwy doliny), przyzwyczajone do trudnych warunków klimatycznych i rzeźby terenu, są szczególnie odporne i mocne, nadają się do produkcji mięsa i mleka z przewagą przydatności do produkcji mleka, a produkowane przez nie mleko ma bardzo dobre cechy kwalifikujące je do wykorzystania w serowarstwie. Rasa ta jest historycznie związana z serem „Abondance” i szczególnie zainteresowała podmioty prowadzące chów, które chciały zachować i wzmocnić jej występowanie na określonym obszarze geograficznym, a przez to jej wkład w produkcję sera.

Produkcja „Abondance” jest prowadzona w tym regionie od wielu wieków. Już w XIII w. zakonnicy z opactwa Abondance zachęcali do produkcji tego sera, w szczególności przez sprzyjanie uprawianiu pastwisk. Również i obecnie pożywienie krów mlecznych opiera się głównie na zasobach z pastwisk lub górskich hal. Hale te wykorzystuje się w systemie zindywidualizowanym, tj. takim, w którym nie grupuje się stad, ale osobno wypasa stado każdej rodziny. Ten rodzaj organizacji jest charakterystyczny dla górskich hal w tym regionie i historycznie związany z produkcją sera w gospodarstwie.

Obecnie dość duża część produkcji sera „Abondance” nadal odbywa się w gospodarstwach, ale sposoby produkcji zostały przekształcone również na technologie produkcji w mleczarni z zachowaniem tradycyjnej wiedzy praktycznej, w tym zastosowania mleka surowego i technologii masy pół-gotowanej.

„Abondance” jest długo dojrzewającym serem z masy prasowanej pół-gotowanej, produkowanym wyłącznie z surowego i pełnego mleka krowiego.

„Abondance” wyróżnia się w szczególności wśród innych serów z prasowanej masy gotowanej swoim mniejszym formatem, wklęsłym brzegiem, miękką konsystencją i bogatą paletą aromatów, w której na ogół wyczuwalna jest nuta goryczy.

Bogactwo roślinności obszaru geograficznego jest wykorzystane w chowie krów mlecznych przystosowanych do warunków środowiska. Flora łąk jest źródłem prekursorów aromatycznych w serze „Abondance”. Zjawisku temu sprzyja wykorzystanie przez serowarów mleka surowego i pełnego, tak by żadna technika przetwórcza nie wpłynęła negatywnie na jego florę bakteryjną.

„Abondance” jest serem z masy prasowanej pół-gotowanej. Dzięki zastosowaniu technologii masy prasowanej pół-gotowanej konsystencja jest bardziej miękka niż w innych serach z masy prasowanej gotowanej. Ta miękka konsystencja spowodowała, że używa się formy pozwalającej uzyskać charakterystyczny format „Abondance”, który ułatwia utrzymanie serów, zwłaszcza podczas zwożenia ich z gór.

Format sera, stosunkowo mały w porównaniu z innymi serami, w szczególności serami z masy prasowanej gotowanej, jest bezpośrednio związany ze sposobem wykorzystania stad rodzinnych utrzymywanych na górskich halach i z przetwarzaniem mleka tradycyjnie wykonywanym w gospodarstwie.

Produkcja ta stanowi nieodłączny element zapewniający równowagę gospodarki lokalnej, a uznanie nazwy pozwoliło na utrzymanie tradycyjnej rolniczej działalności w tym regionie.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-63b62c15-490c-417a-bde8-c73f4f4c4711
