

## V

(Ogłoszenia)

## 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**

(2020/C 295/05)

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 zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

**„MUNSTER”/„MUNSTER-GÉROMÉ”**

**Nr UE: PDO-FR-0125-AM03 – 7.8.2019**

**ChNP (X) ChOG ( )**

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

Nazwa: Syndicat Interprofessionnel du Fromage Munster ou Munster-Géromé

Adres: 1, place de la Gare – BP 40007 – 68 001 Colmar Cedex, Francja

tel.: +33 389202089 / faks: +33 389202120

E-mail: sifmunster@calixo.fr

Skład grupy: Grupa składa się z producentów mleka, producentów sera w gospodarstwach, przetwórców i dojrzewalni „Munster” lub „Munster-Géromé”. 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

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

- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne dane kontaktowe organu kontrolnego i grupy, wymogi krajowe

#### 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. Nazwa produktu

Usuwa się określenia „petit” (mały) „Munster” i „petit” „Munster-Géromé”. Nazwa obejmuje sery w różnych rozmiarach, które mają wspólne właściwości, a zatem uznano, że wyróżnienie rozmiaru „petit” nie jest zasadne.

##### 5.2. Opis produktu

Zdanie:

„Munster jest serem miękkim [...]”

otrzymuje brzmienie:

„Munster» lub »Munster-Géromé« jest miękkim serem z płukaną skórą produkowanym z mleka krowiego.”

Wygląd produktu opisano w bardziej precyzyjny sposób, wskazując, że „Munster” lub „Munster-Géromé” ma „płukaną skórę” związaną z rozwojem *Brevibacterium linens*, która jest charakterystyczna dla tak zwanych „serów z płukaną skórą” (fr. *fromages à croûte lavée*).

Zdanie to dodaje się również w jednolitym dokumencie, zastępując zdanie: „Miękki ser z płukaną skórą z mleka krowiego [...]” figurujące w streszczeniu.

Dodaje się następujące zdania:

„Zawartość tłuszczu w serze wynosi co najmniej 20 g na 100 g sera. Zawartość suchej masy w serze wynosi co najmniej 44 g na 100 g sera.”

Zawartość tłuszczu wyraża się w gramach na 100 g sera. Podobnie zawartość suchej masy wyraża się w gramach suchej masy na 100 g sera.

Zdanie to dodaje się również w jednolitym dokumencie, zastępując figurujące w streszczeniu zdanie „co najmniej 45 % tłuszczu”.

Akapit:

„w kształcie walca o średnicy 13–19 cm i wysokości 2,4–8 cm oraz masie wynoszącej co najmniej 450 g. Istnieje również nazwa pochodzenia »Petit-Munster« lub »Petit-Munster-Géromé« obejmująca sery o mniejszym kształcie, których średnica wynosi 7–12 cm, wysokość 2–6 cm, a masa co najmniej 120 g.”

otrzymuje brzmienie:

„Ma on kształt spłaszczonego lub grubego walca występującego w trzech kategoriach rozmiaru:

Kategoria rozmiaru	Wewnętrzna średnica formy	Maksymalna wysokość sera	Masa sera
1: 120–340 g	7,5–8 cm	4 cm	120–170 g
	10–11 cm	4 cm	200–280 g
	11–12 cm	4 cm	280–340 g
2: 450–1 000 g	14–16 cm	4 cm	450–600 g
	16,5–19 cm	4 cm	700–1 000 g
3: 1 000–1 750 g	16,5–19 cm	7 cm	1 000–1 750 g”

Produkt opisuje się jako „spłaszczony lub gruby walec”, aby zachować spójność z dwoma istniejącymi grubościami sera, zastępując sformułowanie „w kształcie walca”, które było nieprecyzyjne.

Aby zapewnić bardziej obiektywny charakter kontroli, średnicę serów przedstawia się obecnie za pomocą wewnętrznej średnicy form. Kontrola średnicy serów mogła bowiem okazywać się niedokładna ze względu na odkształcanie się serów. Z tego samego powodu wysokość serów ogranicza się obecnie przy użyciu wartości maksymalnej. Ze względu na wydłużony okres dojrzewania sery mogą się zapadać, w związku z czym przeprowadzanie pomiaru sera byłoby pozbawione sensu.

Ponadto masę ograniczono przy użyciu zakresu, a nie wyłącznie wartości minimalnej.

Akapit ten dodaje się również w jednolitym dokumencie, zastępując zdanie „w kształcie walca o średnicy 13–19 cm i wysokości 2,4–8 cm oraz masie wynoszącej co najmniej 450 g, który występuje również w mniejszym kształcie (o średnicy 7–12 cm i masie 120 g)”.

Dodaje się akapit w brzmieniu:

„Skórka sera jest delikatna i lekko pokryta mazią, wyróżnia się barwą od kremowopomarańczowej do pomarańczowoczerwonej, którą zawdzięcza głównie bakteriom czerwieni serowej (w tym *Brevibacterium linens*).

Masa ma barwę kości słoniowej lub jasnego beżu i mogą w niej występować nieliczne dziurki.

Po upływie minimalnego okresu dojrzewania w masie tworzy się odrębny środek. W zależności od stopnia dojrzałości sera i jego wysokości środek jest mniej lub bardziej dojrzały.

Ser charakteryzuje się silnym i lekko przypominającym amoniak zapachem. W ustach wyczuwa się lekko słony smak oraz delikatną, sprężystą i rozpluwającą się konsystencję. Smak sera jest delikatny z nutami mlecznymi, roślinnymi (siano, dojrzałe owoce, orzechy), drzewnymi czy nawet lekko drożdżowymi.

W masie »Munster« lub »Munster-Géromé« mogą znajdować się nasiona kminku zwyczajnego (*Carum carvi* L.). W takim przypadku zachowuje on takie same właściwości, jakimi wyróżnia się »Munster« lub »Munster-Géromé«, z dodatkowym smakiem kminku zwyczajnego.”.

Dodaje się deskryptory produktu (wygląd skórki i masy, kryteria mikrobiologiczne, kryteria organoleptyczne), aby umożliwić jego lepszą identyfikację. Ponadto doprecyzowuje się, że masa sera „Munster” lub „Munster-Géromé” może zawierać kminek. Praktyka ta, mająca na celu nadanie masie aromatu, opiera się na miejscowych zwyczajach.

Akapyty te dodaje się również w jednolitym dokumencie, zastępując sformułowanie opisujące skórkę: „w kolorze pomarańczowym”, które znajduje się w streszczeniu.

### 5.3. Obszar geograficzny

W odniesieniu do punktu dotyczącego „obszaru geograficznego”:

W celu ułatwienia kontroli dodaje się wykaz gmin należących do obszaru geograficznego. Wykaz ten obejmuje wszystkie gminy na obszarze geograficznym, w których można przeprowadzać wszystkie etapy metody produkcji (produkcja mleka, wytwarzanie i dojrzewanie serów). Ponadto dodaje się odniesienia do daty oficjalnego obowiązującego kodu geograficznego i map złożonych w urzędzie gminy, aby wykaz był dokładny i jednoznaczny.

Wykaz ten dodaje się również w pkt 4 jednolitego dokumentu.

### 5.4. Dowód pochodzenia

Dodano obowiązki podmiotów gospodarczych w zakresie składania oświadczeń. Zmiany te są związane ze zmianami w krajowych przepisach ustawowych i wykonawczych. W szczególności przewidziano:

- identyfikację podmiotów gospodarczych w celu wydawania im upoważnień, w których uznaje się ich zdolność do spełnienia wymogów określonych w specyfikacji produktu,
- deklaracje niezbędne do zapewnienia znajomości procesu produkcji i jego monitorowania (wytwarzane ilości, niepokryta sprzedaż na rzecz dojrzewalni, niepokryte zakupy przez dojrzewalnie, ilości wycofane, ilości wprowadzone do obrotu),
- obowiązki prowadzenia rejestrów i dokumentacji w celu zapewnienia identyfikowalności w odniesieniu do producentów mleka, podmiotów zajmujących się skupem, wytwórców sera i dojrzewalni.
- Ponadto dodaje się akapit dotyczący kontroli właściwości produktów przeznaczonych do wprowadzenia do obrotu pod nazwą pochodzenia: „Z serów »Munster« lub »Munster-Géromé« pobiera się próbki na potrzeby badania wrywkowego. Pobrane próbki poddawane są badaniu wizualnemu, dotykowemu, organoleptycznemu i analitycznemu. Zapakowane sery wybiera się u producenta najwcześniej po upływie minimalnego okresu dojrzewania w celu poddania ich badaniu organoleptycznemu i analitycznemu.”.

## 5.5. Metoda produkcji

### Produkcja mleka

Do specyfikacji produktu dodaje się akapity dotyczące zwierząt gospodarskich i żywienia, aby odzwierciedlić tradycyjne praktyki.

Dodaje się akapit w brzmieniu:

„Definicje:

- Krowy mleczne w okresie laktacji lub po zakończeniu laktacji oznaczają krowy rasy mlecznej, które ocieliły się co najmniej jeden raz.
- Jałówki oznaczają zwierzęta w wieku od odsadzenia do pierwszego ocielenia się.
- Stado mleczne rozumiane jest w niniejszej specyfikacji produktu jako wszystkie krowy mleczne i jałówki mleczne obecne w gospodarstwie.
- Podstawowa dawka pokarmowa: cała pasza mająca zaspokoić potrzeby zwierząt przed dodaniem pasz treściwych.
- Całkowita dawka pokarmowa: cała pasza stanowiąca podstawową dawkę pokarmową oraz pasze treściwe.”.

Definicje te umożliwiają wyjaśnienie poniższych przepisów i zwiększenie obiektywności kontroli.

### Rasy

Dodaje się akapit w brzmieniu:

„Mleko używane do produkcji sera »Munster« lub »Munster-Géromé« pochodzi wyłącznie od krów rasy vosgienne, simental, prim'holstein, montbéliarde lub krów pochodzących z krzyżówek z tymi rasami. W tym przypadku dopuszcza się wyłącznie krowy, których ojcem jest byk czystorasowy należący do jednej z czterech ras wymienionych powyżej.”.

Rasy te są lepiej dostosowane do produkcji mleka na potrzeby produkcji sera „Munster” lub „Munster Géromé”.

### Żywienie krów mlecznych

W odniesieniu do podstawowej dawki pokarmowej dodaje się akapit w brzmieniu:

„Pasze zielone stanowią co najmniej 70 % suchej masy w całkowitej dawce pokarmowej stada mlecznego. Za paszę zieloną uważa się, niezależnie od sposobu konserwacji:

- pochodzącą z naturalnych, długoterminowych lub sztucznych upraw polowych trawy zielonką skarmianą, zadawaną jako pasza zielona, konserwowaną w postaci kiszonki, owijaną, w postaci siana lub odwodnioną,
- kukurydzę lub sorgo, zadawane jako pasza zielona, konserwowane w postaci kiszonki lub odwodnione,
- buraki pastewne,
- zboża zadawane jako pasza zielona lub konserwowane w postaci kiszonki,
- słomę zbóż, roślin białkowych,
- rolne produkty uboczne, w których zawartość suchej masy jest mniejsza niż 60 %: młóto zbożowe, wysłodki buraczane.

Z wykazu tego wyklucza się wszystkie pasze, które mogą wpłynąć niekorzystnie na smak mleka, a mianowicie: rośliny krzyżowe (kapusta, rzepak, gorczyca, kalarepy, rzepy), por i boćwinę. Zabrania się obróbki słomy amoniakiem.

Zadawane buraki pastewne są czyste i zdrowe.

Średnio w ujęciu rocznym podstawowa dawka pokarmowa stada mlecznego (wyrażona w suchej masie) produkowana jest: w co najmniej 95 % na obszarze geograficznym, i w co najmniej 70 % w gospodarstwie.

W takiej czy innej formie zielonka (wyrażona w suchej masie) stanowi w odniesieniu do krów mlecznych: co najmniej 40 % podstawowej dawki pokarmowej średnio w ujęciu rocznym, i co najmniej 25 % podstawowej dawki pokarmowej każdego dnia roku.

Każda krowa mleczna ma dostęp do powierzchni pastwiska przeznaczonego do wypasu wynoszącej co najmniej 10 arów. Krowy pasą się przez co najmniej 150 dni rocznie.”.

Dodaje się informacje o minimalnym odsetku pasz zielonych w całkowitej dawce pokarmowej oraz charakterze tych pasz. Biorąc pod uwagę, że gospodarstwa tradycyjnie wykorzystują własne produkty uboczne głównych upraw (zboża) i produkty uboczne pochodzące z obszaru geograficznego, dodaje się przepis dotyczący pochodzenia podstawowej dawki pokarmowej (na poziomie obszaru geograficznego i gospodarstwa). W ramach lokalnego systemu żywienia krów wykorzystuje się zielonkę, dzięki czemu można nie tylko doprecyzować, że zielonka stanowi minimalny odsetek podstawowej dawki pokarmowej, ale również określić minimalną powierzchnię na krowę mleczną i minimalny okres wypasu rocznie.

W odniesieniu do zadawania paszy zielonej dodaje się akapit w brzmieniu: „Pasza zielona dostarczana jest do gospodarstwa w postaci świeżej i przed zadaniem krowom mlecznym nie może być podgrzewana.”.

Dodaje się wzmiankę o metodach zadawania, aby zagwarantować jakość tego rodzaju paszy zielonej.

W pkt 3.3 jednolitego dokumentu dodaje się następujące przepisy:

„Co najmniej 95 % suchej masy w ramach podstawowej dawki pokarmowej stada mlecznego pochodzi z obszaru geograficznego, z czego co najmniej 70 % pochodzi z samego gospodarstwa, a pasze zielone (podstawowa dawka pokarmowa) stanowią co najmniej 70 % suchej masy w ramach całkowitej dawki pokarmowej stada mlecznego. Nie można natomiast zagwarantować pochodzenia surowców wchodzących w skład pasz uzupełniających. W związku z tym co najmniej 67 % suchej masy w ramach całkowitej dawki pokarmowej pochodzi z obszaru geograficznego. Zielonka (wyrażona w suchej masie) stanowi co najmniej 40 % podstawowej dawki pokarmowej stada mlecznego średnio w ujęciu rocznym i co najmniej 25 % podstawowej dawki pokarmowej każdego dnia roku. Powierzchnia pastwiska przeznaczanego do wypasu wynosi co najmniej 10 arów przez co najmniej 150 dni rocznie.”.

W odniesieniu do uzupełniającej dawki pokarmowej dodaje się akapit w brzmieniu:

„Ilość pasz treściwych wynosi maksymalnie 1,8 t suchej masy rocznie na krowę.

Pasze treściwe nie mogą zawierać mączek zwierzęcych ani mączek rybnych.

W skład pasz treściwych wchodzi:

- ziarna zbóż i ich produkty pochodne,
- nasiona oleiste, owoce oleiste i ich produkty pochodne,
- nasiona roślin strączkowych i ich produkty pochodne,
- wysłodki buraczane, prasowane lub suszone, melasowane lub nie,
- melasa buraczana,
- przetwory mleczne i ich produkty pochodne,
- minerały i ich produkty pochodne,
- dodatki, w tym witaminy.”.

Aby potwierdzić znaczenie paszy zielonej w żywieniu krów mlecznych i w ten sposób wzmocnić związek z obszarem geograficznym, ogranicza się ilość pasz treściwych. Dodaje się wykaz dozwolonych pasz uzupełniających na potrzeby kontroli.

W pkt 3.3 jednolitego dokumentu dodaje się akapit w brzmieniu:

„Ilość pasz treściwych wynosi maksymalnie 1,8 t suchej masy rocznie na krowę.

W skład pasz treściwych wchodzi:

- ziarna zbóż i ich produkty pochodne,
- nasiona oleiste, owoce oleiste i ich produkty pochodne,
- nasiona roślin strączkowych i ich produkty pochodne,
- wysłodki buraczane, prasowane lub suszone, melasowane lub nie,
- melasa buraczana,
- przetwory mleczne i ich produkty pochodne,
- minerały i ich produkty pochodne,
- dodatki, w tym witaminy.”.

Odbiór, termin wprowadzenia do produkcji

W odniesieniu do przetwarzania w gospodarstwie dodaje się akapit w brzmieniu:

„W momencie zaprawienia podpuszczką mleko ma co najmniej 26 godzin. Jeżeli mleko nie jest zaprawiane podpuszczką niezwłocznie po dojeniu, temperaturę przechowywania podnosi się do co najmniej 10 °C i utrzymuje na tym poziomie przez co najmniej 10 godzin poprzedzających zaprawianie podpuszczką.”.

W odniesieniu do odebranego mleka dodaje się akapit w brzmieniu:

- „— W przypadku przetwarzania mleka surowego odbiór mleka przeprowadza się codziennie.
- W przypadku mleka pasteryzowanego odbiór mleka przeprowadza się w odstępach nie dłuższych niż 48 godzin.
- W przypadku przetwarzania mleka surowego zaprawienie podpuszczką przeprowadza się w ciągu 36 godzin po rozładunku ciężarówki.
- W przypadku mleka pasteryzowanego zaprawienie podpuszczką przeprowadza się najpóźniej po 48 godzinach od rozładunku ciężarówki.”.

Optymalne warunki przechowywania i terminy wprowadzenia mleka do produkcji określono zarówno w odniesieniu do gospodarstwa, jak i w odniesieniu do mleka odebranego, aby zachować jakość surowca.

#### Przetwarzanie

Część tę uzupełniono w celu lepszego scharakteryzowania procesu technologicznego produkcji sera „Munster” lub „Munster Géromé”. Jej celem jest uściślenie praktyk, które wynikają z umiejętności podmiotów gospodarczych, przy jednoczesnym uregulowaniu wartości docelowych, które mogą zagwarantować specyfikę produktu.

Dozwolone procesy obróbki i dodatki

Dodaje się akapit w brzmieniu:

„Mleko może być:

- znormalizowane pod względem zawartości tłuszczu,
- poddane pasteryzacji lub dowolnej innej równoważnej obróbce termicznej w maksymalnej temperaturze 73 °C przez maksymalnie 40 sekund. W przypadku przechowywania mleka w oczekiwaniu na wprowadzenie go do produkcji można przeprowadzić termizację (maksymalnie 66 °C przez maksymalnie 40 sekund).

Zabrania się przeprowadzania jakiegokolwiek innej obróbki fizycznej (mikrofiltracja, ultrafiltracja itd.).

Ser »Munster« lub »Munster-Géromé« produkowany w gospodarstwie wytwarzany jest wyłącznie z mleka surowego.

Poza surowcami mlecznymi jedynymi składnikami lub substancjami pomocniczymi w przetwórstwie bądź dodatkami dozwolonymi w mleku oraz w procesie produkcji są:

- podpuszczka (pochodząca z trawieńca cielęcego),
- obojętne kultury bakterii, drożdży, pleśni,
- chlorek wapnia,
- sól,
- *Carum carvi* L., nazywany również kminkiem lub czarnuszką siewną, lub kminkiem zwyczajnym.

Zabrania się przechowywania surowców mlecznych, produktów w trakcie procesu produkcji, skrzepu lub nowo wyprodukowanego sera w temperaturze ujemnej.

Zabrania się przechowywania nowo wyprodukowanych serów w atmosferze modyfikowanej.”.

Dodaje się dozwolone procesy obróbki mleka wprowadzanego do produkcji (normalizacja, obróbka termiczna), aby wyeliminować wszystkie inne praktyki obróbki mleka. Mleko można poddać wyłącznie jednemu procesowi pasteryzacji uzupełnionemu w razie potrzeby termizacją, aby zachować jakość mleka.

Wymienia się dozwolone składniki i substancje pomocnicze w przetwórstwie, aby zachować zgodność z tradycyjnymi technikami produkcji.

Dodaje się również, że zabrania się stosowania metod konserwowania surowców i produktów w temperaturze ujemnej lub w atmosferze modyfikowanej w trakcie procesu produkcji, aby zagwarantować właściwości sera „Munster” lub „Munster Géromé”.

Zaprawianie mleka podpuszczką

Zdanie:

„Ser Munster wytwarza się wyłącznie z mleka krowiego zaprawionego podpuszczką.”

otrzymuje brzmienie:

„Mleko zaprawia się podpuszczką w maksymalnej temperaturze 38 °C. Czas krzepnięcia wynosi 7–20 minut.”.

Dodaje się wartości docelowe w chwili zaprawienia podpuszczką, ponieważ stanowią one elementy opisu procesu technologicznego charakterystycznego dla „Munster” lub „Munster Géromé”.

Krojenie, oddzielanie laktozy

Zdanie:

„Uzyskany w ten sposób skrzep kroi się na bardzo małe kawałki.”

otrzymuje brzmienie:

„Skrzep kroi się, aby uzyskać ziarna o wielkości od orzecha laskowego do orzecha włoskiego.”.

Umożliwia to lepsze scharakteryzowanie skrzepu i zapewnienie obiektywnego charakteru kontroli.

Dodaje się, że na tym etapie zabrania się oddzielania laktozy.

Dodaje się następujące zdanie:

„Ziarna kminku zwyczajnego dodaje się przed formowaniem lub w jego trakcie. Dodana ilość stanowi 0,5–1,5 % w przeliczeniu na masę produktu końcowego.”.

Opisuje się metodę dodawania kminku zwyczajnego, aby ujednolicić praktyki producentów.

Formowanie, odsączanie, solenie

Dodaje się, że skrzep nie jest ugniatany, aby uwzględnić praktyki producentów.

Zdanie:

„Następnie umieszczany jest w walcowatych formach na blacie ociekowym.”

otrzymuje brzmienie:

„Skrzep umieszczany jest w walcowatych formach. Odsączanie skrzepu odbywa się bez prasowania. Czas trwania odsączania przed soleniem wynosi co najmniej 15 godzin.”.

Wskazanie, że odsączanie odbywa się bez prasowania, ma większe znaczenie niż wskazanie, że odbywa się ono na blacie ociekowym. Dodaje się poszczególne wartości docelowe, ponieważ stanowią one elementy opisu procesu technologicznego charakterystycznego dla „Munster” lub „Munster Géromé”.

Następujące zdanie:

„Jest na nim kilkakrotnie odwracany, aby przyspieszyć odsączanie pozostałej serwatki. Następnie jest wyjmowany z formy [...]”

otrzymuje brzmienie:

„W trakcie odsączania sery świeże są odwracane co najmniej jeden raz przed wyjęciem z formy.”.

Liczba odwróceń różni się w zależności od kategorii rozmiaru.

Następujące zdanie:

„[Ser jest] solony i osuszany w urządzonym pomieszczeniu, a następnie umieszczany w dojrzewalni.”

otrzymuje brzmienie:

„Sery posypuje się solą.”.

Usuwa się opis pomieszczeń, w których odbywają się czynności, ponieważ nie wpływa to na właściwości sera ani nie stanowi elementu podlegającego kontroli.

Monitorowanie charakteru mlecznego

Dodaje się akapit w brzmieniu:

„Po minimalnym czasie dojrzewania w serze tworzy się środek o mlecznym charakterze. W mleczarni po upływie pięciu dni od zaprawienia podpuszczką wartość pH w środku serów wynosi 4,5–4,9.”.

Charakter mleczny, ze względu na zakwaszony skrzep, stanowi ważną cechę charakterystyczną sera „Munster” lub „Munster-Géromé”, którą należy obowiązkowo monitorować.

Dojrzewanie

Dodaje się akapit w brzmieniu:

„Zabrania się przechowywania serów w trakcie dojrzewania w atmosferze modyfikowanej.

Dojrzewanie podzielone jest na dwa etapy, które rozpoczynają się w momencie solenia: etap działania kultur drożdży i etap obróbki w wodzie.”

Dodaje się następujące warunki dojrzewania zgodnie ze stosowanymi obecnie praktykami:

W odniesieniu do temperatury, w jakiej przeprowadza się dojrzewanie, i wilgotności następujący akapit:

„Dojrzewanie wiąże się z koniecznością zapewnienia szczególnej atmosfery (11–15 °C i 95 % wilgotności względnej) sprzyjającej rozwojowi charakterystycznej dla każdej dojrzewalni flory składającej się głównie z bakterii czerwieni serowej i drożdży, które nadają serowi Munster typową żółtopomarańczową barwę.”

otrzymuje brzmienie:

„Dojrzewanie wiąże się z koniecznością zapewnienia szczególnej atmosfery, w której wilgotność względna wynosi co najmniej 90 %, sprzyjającej rozwojowi charakterystycznej dla każdej dojrzewalni flory składającej się głównie z bakterii czerwieni serowej i drożdży, które nadają serowi Munster typową barwę od kremowopomarańczowej do pomarańczowoczerwonej.

W trakcie działania kultur drożdży temperatura wynosi co najmniej 16 °C.

Na etapie obróbki w wodzie temperatura w dojrzewalni wynosi 10–16 °C.”

W odniesieniu do każdego etapu dojrzewania wskazuje się konkretną temperaturę i określa się wilgotność. Dojrzewanie wiąże się z koniecznością zapewnienia szczególnej atmosfery sprzyjającej rozwojowi charakterystycznej dla każdej dojrzewalni flory składającej się głównie z bakterii czerwieni serowej i drożdży, które nadają serowi „Munster” lub „Munster-Géromé” typową barwę od kremowopomarańczowej do pomarańczowoczerwonej.

W odniesieniu do czynności wykonywanych podczas dojrzewania dodaje się akapit w brzmieniu:

Akapit:

„Sery są myte (gładzenie i nacieranie) przy użyciu słonego roztworu w temperaturze dojrzewalni i przewracane co dwa lub trzy dni.”

otrzymuje brzmienie:

„Każda powierzchnia i ściana boczna nowo wytworzonego sera poddawana jest:

- co najmniej dwukrotnej obróbce w wodzie (solonej lub niesolonej i zaszczepionej lub niezaszczepionej bakteriami powierzchniowymi, składającymi się między innymi z *Brevibacterium linens*), w tym co najmniej jednemu nacieraniu mechanicznemu (ręcznemu lub maszynowemu) w przypadku kategorii 1,
- co najmniej trzykrotnej obróbce w wodzie (solonej lub niesolonej i zaszczepionej lub niezaszczepionej bakteriami powierzchniowymi, składającymi się między innymi z *Brevibacterium linens*), w tym co najmniej dwóm nacieraniom mechanicznym (ręcznym lub maszynowym) w przypadku kategorii 2 i 3.

Barwa skórki od kremowopomarańczowej do pomarańczowoczerwonej wynika głównie z obecności bakterii czerwieni serowej (w tym *Brevibacterium linens*). Zabrania się stosowania jakichkolwiek barwników.”

Przepisy te odpowiadają praktykom producentów podczas czynności, jakim poddawane są sery na etapie dojrzewania. Minimalna liczba procesów obróbki pozwala zagwarantować jednolity rozwój bakterii i tym samym otrzymanie charakterystycznej barwy sera.

W odniesieniu do podłoża, na którym dojrzewają sery, dodaje się następujące zdanie:

„Drewno stosowane podczas dojrzewania, które wchodzi w kontakt z produktem, jest drewnem jodłowym lub świerkowym.”

Określa się rodzaj drewna mającego ewentualny kontakt z serem, aby uregulować praktyki związane z tym tradycyjnym materiałem.

W odniesieniu do czasu trwania dojrzewania zdanie:

„Sery dojrzewają przez co najmniej 21 dni w przypadku sera Munster i co najmniej 14 dni w przypadku sera Petit Munster.”



otrzymuje brzmienie:

„Dojrzewanie sera »Munster« lub »Munster-Géromé« trwa co najmniej do:

- 21. dnia w przypadku kategorii 2 i 3,
- 14. dnia w przypadku kategorii 1.

Okresy te liczy się od dnia produkcji, określonego jako dzień zaprawienia podpuszczką.”.

Czas trwania dojrzewania precyzuje się w zależności od kategorii w punkcie dotyczącym opisu produktu. Ponadto dodaje się, że czas trwania dojrzewania liczy się od dnia zaprawienia podpuszczką, a nie od dnia produkcji, ponieważ sformułowanie to jest dokładniejsze, dzięki czemu kontrole mogą mieć bardziej obiektywny charakter.

W jednolitym dokumencie następujące zdanie:

„Sery dojrzewają przez co najmniej 21 dni w przypadku sera Munster i co najmniej 14 dni w przypadku sera Petit Munster.”

otrzymuje brzmienie:

„Okres dojrzewania wynosi, w zależności od rozmiaru, co najmniej 14 dni lub 21 dni, które liczy się od dnia zaprawienia podpuszczką.”.

W odniesieniu do pakowania serów dodaje się akapit w brzmieniu:

„Aby chronić sery przed wyschnięciem skórki i rozwojem na ich powierzchni niepożądanego pleśni typu niebieskiego, sery pakowane są pojedynczo po wyjęciu z dojrzewalni, które następuje po upływie minimalnego okresu dojrzewania.

Dozwolone jest jednak przeprowadzenie pakowania przed końcem minimalnego okresu dojrzewania, najwcześniej:

- 18. dnia po zaprawieniu mleka podpuszczką w przypadku kategorii 2 i 3,
- 11. dnia po zaprawieniu mleka podpuszczką w przypadku kategorii 1.

W tym przypadku opakowane w ten sposób sery dojrzewają nadal w takich samych warunkach jak sery bez opakowania.”.

Pakowanie serów musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Czynność tę należy bowiem przeprowadzić niezwłocznie po wyjęciu z dojrzewalni. „Munster” lub „Munster-Géromé” jest miękkim serem z płukaną skórką, który to proces sprawia, że skórka ma wilgotny charakter i bardzo szybko wysycha. Ponadto etap dojrzewania odbywający się w dojrzewalni i obejmujący przeprowadzenie kilku procesów obróbki w wodzie umożliwia kontrolowany rozwój na powierzchni sera „Munster” lub „Munster-Géromé” szczególnej flory, składającej się głównie z bakterii czerwieni serowej. Na wolnym powietrzu, poza dojrzewalnią i bez odpowiednich zabiegów na powierzchni sera „Munster” lub „Munster-Géromé” rozwija się zatem niepożądana pleśń. Obecność pleśni, podobnie jak „suchą skórkę”, wskazano jako wady sera „Munster” lub „Munster-Géromé”. Pakowanie serów niezwłocznie po wyjęciu z dojrzewalni jest zatem konieczne, aby chronić skórki i tym samym zachować szczególne właściwości organoleptyczne sera „Munster” lub „Munster-Géromé”.

Przepis ten dodaje się w pkt 3.5 jednolitego dokumentu.

## 5.6. Związek

Punkt dotyczący „związku z obszarem geograficznym” zostaje w całości przeredagowany w celu lepszego podkreślenia związku sera „Munster” lub „Munster-Géromé” z jego obszarem geograficznym, jednak bez zmiany istoty tego związku. W opisie tym podkreślono zwłaszcza warunki produkcji mleka pozwalające uzyskać mleko nadające się do przetworzenia na ser, który to proces wymaga szczególnych umiejętności, a także warunki dojrzewania. W punkcie „Specyfika obszaru geograficznego” opisano czynniki naturalne charakteryzujące obszar geograficzny oraz czynnik ludzki, podsumowując aspekt historyczny i zwracając uwagę na szczególne umiejętności. W punkcie „Specyfika produktu” podkreślono niektóre elementy wprowadzone do opisu produktu. Ponadto w punkcie „Związek przyczynowy” wyjaśniono współzależności między czynnikami naturalnymi, czynnikiem ludzkim oraz produktem.

Zmianę tę wprowadza się również w pkt 5 jednolitego dokumentu.

## 5.7. Etykietowanie

Następujący akapit:

„Poza nazwą pochodzenia na etykiecie należy umieścić logo INA zawierające nazwę pochodzenia, określenie »kontrolowana nazwa pochodzenia« i skrótowiec INA. Określenie »produkcja wiejska« lub »ser wiejski« jest zastrzeżone dla producentów sera w gospodarstwach przetwarzających mleko wyprodukowane w ich gospodarstwie.”

otrzymuje brzmienie:

„Poza określeniami obowiązkowymi przewidzianymi w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji środków spożywczych na etykiecie serów objętych nazwą pochodzenia »Munster« lub »Munster-Géromé« umieszcza się w tym samym polu widzenia zarejestrowaną nazwę produktu zapisaną czcionką o wymiarach równych co najmniej dwóm trzecim największej czcionki widniejącej na etykiecie oraz symbol ChNP Unii Europejskiej.”.

Aktualizuje się punkt dotyczący etykietowania, aby uwzględnić zmiany przepisów krajowych i europejskich.

Ponadto nie należy nadmiernie eksponować nazwy marki ze szkodą dla nazwy pochodzenia, co oznacza konieczność określenia wymiaru czcionki.

Zmiany te wprowadza się również w jednolitym dokumencie.

Dodaje się następujące zdanie:

„Określenie »wyprodukowano z mleka pochodzącego od stad składających się w co najmniej x % z krów rasy vosgienne« lub każde odniesienie do rasy vosgienne na etykiecie i w reklamach serów można stosować wyłącznie wówczas, gdy co najmniej x % krów w stadzie lub w każdym ze stad, od których pochodzi mleko, należy do tej rasy. Odsetek ten musi wynosić powyżej 70 %.”.

Dzięki temu określeniu konsument otrzymuje informację, że ponad 70 % mleka wykorzystanego do produkcji pochodzi od krów należących do rasy vosgienne.

Zdanie to dodaje się w jednolitym dokumencie.

#### 5.8. *Inne*

Zaktualizowano adres właściwego organu państwa członkowskiego.

Zaktualizowano nazwę i dane kontaktowe grupy.

W punkcie zawierającym „odniesienia do organów kontrolnych”:

zaktualizowano nazwę i dane kontaktowe oficjalnego organu kontrolnego. Punkt ten zawiera dane kontaktowe właściwych organów kontrolnych 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]). Dodaje się informację o tym, że nazwa i dane kontaktowe jednostki certyfikującej są dostępne na stronie internetowej INAO oraz w bazie danych Komisji Europejskiej.

W punkcie dotyczącym wymogów krajowych dodaje się tabelę przedstawiającą główne punkty podlegające kontroli oraz metodę ich oceny.

#### JEDNOLITY DOKUMENT

#### „MUNSTER”/„MUNSTER-GÉROMÉ”

Nr UE: PDO-FR-0125-AM03 – 7.8.2019

CHNP (X) CHOG ( )

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

„Munster”/„Munster-Géromé”

#### 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*

„Munster” lub „Munster-Géromé” jest miękkim serem z płukaną skórką produkowanym z mleka krowiego.

Okres dojrzewania tego sera wynosi, w zależności od rozmiaru, co najmniej 14 dni lub 21 dni, które liczy się od dnia zaprawienia podpuszczką.

Ser ten ma kształt spłaszczzonego lub grubego walca występującego w trzech kategoriach rozmiaru:

Kategoria rozmiaru	Wewnętrzna średnica formy	Maksymalna wysokość sera	Masa sera
1: 120–340 g	7,5–8 cm	4 cm	120–170 g
	10–11 cm	4 cm	200–280 g
	11–12 cm	4 cm	280–340 g
2: 450–1 000 g	14–16 cm	4 cm	450–600 g
	16,5–19 cm	4 cm	700–1 000 g
3: 1 000–1 750 g	16,5–19 cm	7 cm	1 000–1 750 g

Skórka sera jest delikatna i lekko pokryta mazią, wyróżnia się barwą od kremowopomarańczowej do pomarańczowo-czerwonej, którą zawdzięcza głównie bakteriom czerwieni serowej (w tym *Brevibacterium linens*). Masa ma barwę kości słoniowej lub jasnego beżu i mogą w niej występować nieliczne dziurki.

Po upływie minimalnego okresu dojrzewania w masie tworzy się odrębny środek. W zależności od stopnia dojrzałości sera i jego wysokości środek jest mniej lub bardziej dojrzały.

Ser charakteryzuje się silnym i lekko przypominającym amoniak zapachem. W ustach wyczuwa się lekko słony smak oraz delikatną, sprężystą i rozpluwającą się konsystencję. Smak sera jest delikatny z nutami mlecznymi, roślinnymi (siano, dojrzałe owoce, orzechy), drzewnymi czy nawet lekko drożdżowymi.

Zawartość tłuszczu w serze wynosi co najmniej 20 g na 100 g sera. Zawartość suchej masy w serze wynosi co najmniej 44 g na 100 g sera.

W masie „Munster” lub „Munster-Géromé” mogą znajdować się nasiona kminku zwyczajnego (*Carum carvi* L.). W takim przypadku zachowuje on takie same właściwości, jakimi wyróżnia się „Munster” i „Munster-Géromé”, z dodatkowym smakiem kminku zwyczajnego.

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

Co najmniej 95 % suchej masy w ramach podstawowej dawki pokarmowej stada mlecznego pochodzi z obszaru geograficznego, z czego co najmniej 70 % pochodzi z samego gospodarstwa, a pasze zielone (podstawowa dawka pokarmowa) stanowią co najmniej 70 % suchej masy w ramach całkowitej dawki pokarmowej stada mlecznego. Nie można natomiast zagwarantować pochodzenia surowców wchodzących w skład pasz uzupełniających. W związku z tym co najmniej 67 % suchej masy w ramach całkowitej dawki pokarmowej pochodzi z obszaru geograficznego.

Zielonka (wyrażona w suchej masie) stanowi co najmniej 40 % podstawowej dawki pokarmowej krów mlecznych średnio w ujęciu rocznym i co najmniej 25 % podstawowej dawki pokarmowej każdego dnia roku.

Powierzchnia pastwiska przeznaczonego do wypasu wynosi co najmniej 10 arów przez co najmniej 150 dni rocznie.

Ilość pasz treściwych wynosi maksymalnie 1,8 t suchej masy rocznie na krowę. W ich skład wchodzi:

- ziarna zbóż i ich produkty pochodne,
- nasiona oleiste, owoce oleiste i ich produkty pochodne,
- nasiona roślin strączkowych i ich produkty pochodne,
- wysłodki buraczane, prasowane lub suszone, melasowane lub nie,
- melasa buraczana,
- przetwory mleczne i ich produkty pochodne,
- minerały i ich produkty pochodne,
- dodatki, w tym witaminy.

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

—

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

Sery pakowane są pojedynczo po wyjęciu z dojrzewalni, które następuje po upływie minimalnego okresu dojrzewania.

Dopuszcza się możliwość pakowania na trzy dni przed upływem minimalnego okresu dojrzewania. Sery te dojrzewają w takich samych warunkach jak sery bez opakowania.

Pakowanie serów musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Czynność tę należy bowiem przeprowadzić niezwłocznie po wyjęciu z dojrzewalni. „Munster” lub „Munster-Géromé” jest miękkim serem z płukaną skórką, który to proces sprawia, że skórka ma wilgotny charakter i bardzo szybko wysycha. Ponadto etap dojrzewania odbywający się w dojrzewalni i obejmujący przeprowadzenie kilku procesów obróbki w wodzie umożliwia kontrolowany rozwój na powierzchni sera „Munster” lub „Munster-Géromé” szczególnej flory, składającej się głównie z bakterii czერი serowej. Na wolnym powietrzu, poza dojrzewalnią i bez odpowiednich zabiegów na powierzchni sera „Munster” lub „Munster-Géromé” rozwija się zatem niepożądana pleśń. Obecność pleśni, podobnie jak „suchą skórkę”, wskazano jako wady sera „Munster” lub „Munster-Géromé”. Pakowanie serów niezwłocznie po wyjęciu z dojrzewalni jest zatem konieczne, aby chronić skórkę i tym samym zachować szczególne właściwości organoleptyczne sera „Munster” lub „Munster-Géromé”.

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

Poza określeniami obowiązkowymi przewidzianymi w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji środków spożywczych na etykiecie serów objętych nazwą pochodzenia „Munster” lub „Munster-Géromé” umieszcza się w tym samym polu widzenia zarejestrowaną nazwę produktu zapisaną czcionką o wymiarach równych co najmniej dwóm trzecim największej czcionki widniejącej na etykiecie oraz symbol ChNP Unii Europejskiej.

Określenie „wyprodukowano z mleka pochodzącego od stad składających się w co najmniej x % z krów rasy vosgienne” lub każde odniesienie do rasy vosgienne na etykiecie i w reklamach serów można stosować wyłącznie wówczas, gdy co najmniej x % krów w stadzie lub w każdym ze stad, od których pochodzi mleko, należy do tej rasy. Odsetek ten musi wynosić powyżej 70 %.

## 4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

*W departamencie Meurthe et Moselle:*

gminy: Amenoncourt, Ancerville, Angomont, Autrepierre, Avricourt, Baccarat, Badonviller, Barbas, Bertrambois, Bertrichamps, Bionville, Blamont, Blemerey, Bremenil, Buriville, Chazelles-Sur-Albe, Cirey-Sur-Vezouze, Deneuvre, Domevre-Sur-Vezouze, Domjevin, Embermenil, Fenneville, Fremenil, Fremonville, Gogney, Gondrexon, Halloville, Harbouey, Herbeviller, Igney, Lachapelle, Leintrey, Merviller, Migneville, Montigny, Montreux, Neufmaisons, Neuville-Les-Badonviller, Nonhigny, Ogeville, Parux, Petitmont, Pettonville, Pexonne, Pierre-Percee, Raon-Les-Leau, Reclonville, Reherrey, Reillon, Remoncourt, Repaix, Saint-Martin, Saint-Maurice-Aux-Forges, Sainte-Pole, Saint-Sauveur, Tanconville, Thiaville-Sur-Meurthe, Vacqueville, Val-Et-Chatillon, Vaucourt, Vaxainville, Veho, Veney, Verdental, Xousse.

*W departamencie Moselle:*

kantony Phalsbourg i Sarrebourg: wszystkie gminy;

gminy: Albestroff, Bassing, Benestroff, Bermering, Bidestroff, Blanche-Eglise, Bourdonnay, Bourgaltroff, Cutting, Dieuze, Domnom-Les-Dieuze, Donnelay, Francaltroff, Gelucourt, Givrycourt, Guebestroff, Gueblange-Les-Dieuze, Guebling, Guinzeling, Honskirch, Insming, Insweiler, Juvelize, Lagarde, Lening, Lhor, Lidrezing, Lindre-Basse, Lindre-Haute, Lostroff, Loudrefing, Maizieres-Les-Vic, Marimont-Les-Benestroff, Molring, Montdidier, Mulcey, Munster, Nebing, Neufvillage, Ommeray, Rening, Rodalbe, Rorbach-Les-Dieuze, Saint-Medard, Tarquimpol, Torcheville, Vahl-Les-Benestroff, Val-De-Bride, Vergaville, Vibersviller, Virming, Vittersbourg, Zarbeling, Zommande.

*W departamencie Bas Rhin:*

kantony Mutzig i Saverne: wszystkie gminy;

kanton Bouxwiller: część gminy Wingersheim Les Quatre Bans (wyłącznie obszar dawnej gminy Gingsheim) i wszystkie gminy z wyjątkiem Dingsheim, Dossenheim-Kochersberg, Fessenheim-Le-Bas, Furdenheim, Griesheim-Sur-Souffel, Handschuheim, Hurtigheim, Ittenheim, Pfulgriesheim, Quatzenheim, Rohr, Stutzheim-Offenheim, Truchtersheim, Waltenheim-Sur-Zorn, Wiwersheim;

kanton Molsheim: wszystkie gminy z wyjątkiem Altorf, Dachstein, Duppigheim, Duttlenheim, Ernolsheim-Bruche, Griesheim-Pres-Molsheim, Innenheim;

kanton Obernai: wszystkie gminy z wyjątkiem Krautergersheim, Meistratzheim, Niedernai, Stotzheim, Valff, Zellwiller;

gminy: Bischholtz, Bitschhoffen, Cleebourg, Dauendorf, Dieffenbach-Les-Woerth, Dossenheim-Sur-Zinsel, Drachenbronn-Birlenbach, Engwiller, Erckartwiller, Eschbourg, Forstheim, Froeschwiller, Frohmuhl, Goersdorf, Gumbrechtshoffen, Gundershoffen, Gunstett, Hegeney, Hinsbourg, Huttendorf, Ingwiller, Keffenach, Kindwiller, Kutzenhausen, La Petite-Pierre, Lampertsloch, Laubach, Lichtenberg, Lobsann, Memmelshoffen, Menchhoffen, Merkwiler-Pechelbronn, Mietesheim, Morsbronn-Les-Bains, Morschwiller, Mulhausen, Neuwiller-Les-Saverne, Niedermodern, Niedersoultzbach, Oberbronn, Oberdorf-Spachbach, Petersbach, Pfalzweyer, Preuschdorf, Puberg, Reipertswiller, Riedseltz, Rosteig, Rothbach, Schillersdorf, Soultz-Sous-Forets, Sparsbach, Struth, Tieffenbach, Uhlwiller, Uhrwiller, Uttenhoffen, Val De Moder, Woerth, Weinbourg, Weiterswiller, Wimmenau, Wingen-Sur-Moder, Zinswiller, Zittersheim.

*W departamencie Haut Rhin:*

kantony Masevaux i Altkirch: wszystkie gminy;

kanton Cernay: wszystkie gminy z wyjątkiem Cernay, Uffholtz, Wattwiller;

kanton Guebwiller: wszystkie gminy z wyjątkiem Issenheim, Merxheim, Raedersheim;

kanton Sainte-Marie-aux-Mines: wszystkie gminy z wyjątkiem Guemar; Illhaeusern;

kanton Wintzenheim: wszystkie gminy z wyjątkiem Gundolsheim, Herrlisheim-Pres-Colmar;

gminy: Colmar, Berrwiller, Bruebach, Brunstatt-Didenheim, Flaxlanden, Galfingue, Heimsbrunn, Ingersheim, Knoeringue, Michelbach-Le-Bas, Morschwiller-Le-Bas, Mulhouse, Ranspach-Le-Bas, Ranspach-Le-Haut, Saint-Louis, Zillisheim.

*W departamencie Haute Saône:*

gminy: Aillevillers-Et-Lyaumont, Alaincourt, Amage, Ambieville, Amont-Et-Effreney, La Basse-Vaivre, Belfahy, Betoncourt-Saint-Pancras, Beulotte-Saint-Laurent, Bouligney, Bourbeville, Bousseraucourt, Breuchotte, La Bruyere, Corravillers, Corre, Cuve, Dampvalley-Saint-Pancras, Demangeville, Esmoulieres, Faucogney-Et-La-Mer, Les Fessey, Fleurey-Les-Saint-Loup, Fontenois-La-Ville, Fougerolles, Haut-Du-Them-Chateau-Lambert, Hurecourt, Jonvelle, La Longine, Mailleroncourt-Saint-Pancras, La Montagne, Montcourt, Montdore, Passavant-La-Rochere, Plancher-Les-Mines, Pont-Du-Bois, La Proiseliere-Et-Langle, Raddon-Et-Chapendu, La Rosiere, Saint-Bresson, Sainte-Marie-En-Chanois, Selles, Servance-Miellin, Ternuay-Melay-Et-Saint-Hilaire, La Vaivre, Vauvillers, La Voivre, Vougecourt.

*W departamencie Vosges:*

wszystkie gminy z wyjątkiem: Ainvelle, Ameuvelle, Aroffe, Autreville, Avranville, Blevaincourt, Brechainville, Chatillon-Sur-Saone, Chermisey, Damblain, Fignevelle, Fouchecourt, Frain, Freville, Godoncourt, Grand, Grignoncourt, Harmonville, Isches, Lamarche, Les Thons, Liffol-Le-Grand, Lironcourt, Marey, Martigny-Les-Bains, Martinville, Midrevaux, Mont-Les-Lamarche, Morizecourt, Pargny-Sous-Mureau, Regneville, Robecourt, Romain-Aux-Bois, Rozieres-Sur-Mouzon, Saint-Julien, Senaide, Seraumont, Serécourt, Serocourt, Sionne, Soncourt, Tignecourt, Tollaincourt, Trampot, Vicherey, Villotte, Villouxel.

*W departamencie Territoire de Belfort:*

wszystkie gminy z wyjątkiem: Beaucourt, Courcelles, Croix, Feche-L'Eglise, Joncherey, Lebetain, Mezire, Montbouton, Saint-Dizier-L'evêque, Villars-Le-Sec.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

„Munster” lub „Munster-Géromé” jest miękkim serem z płuکانą skórką produkowanym z mleka pochodzącego od krów, których chów prowadzony jest w regionie składającym się głównie z użytków zielonych. Panujący na obszarze klimat sprzyjał rozwijaniu przekazywanych z pokolenia na pokolenie umiejętności związanych z dojrzewaniem zakwaszonego skrzepu w wilgotnych warunkach, które umożliwiają rozwój bakterii czerwieni serowej nadających serowi jego barwę i silny zapach kontrastujące z jego delikatną masą.

Obszar geograficzny charakteryzuje się średnio wysoką rzeźbą terenu w części górskiej i wyżynnej (stanowiącej masyw Wogezów, na którego terytorium leżą częściowo wszystkie departamenty tworzące obszar) i rzeźbą równinną w części zachodniej. W masywie Wogezów znajdują się źródła licznych głównych cieków wodnych, zasilanych opadami deszczu oraz wodą infiltracyjną i odpływową, które zaopatrują w wodę cały obszar i kształtują jego krajobraz.

Klimat wyróżnia się znacznymi opadami deszczu, ponieważ masyw Wogezów tworzy barierę dla chmur z zachodu, które skraplają się na wysokości i powodują opady w części wyżynnej i nad masywem. Klimat ten sprzyja rozwojowi systemów pastwiskowych. Na szczytach Wogezów (tzw. hautes-chaumes), na których mogą powstawać jedynie górskie łąki, na obszarach wykarczowanych oraz w strefach, w których występują tzw. gleby ciężkie, trudne do uprawy, powszechnie występuje zatem zielonka. Na terenie tych pastwisk rosną zwykle rośliny selerowate: kminek zwyczajny lub czarnuszka siewna (*Carum carvi* L.), nazywane niekiedy kminkiem (fr. *anis des Vosges*).

Powstanie sera „Munster” lub „Munster-Géromé” wiąże się z zakładaniem opactw na terenie masywu Wogezów w VII i VIII w. Miasto Munster, położone na wschodnim zboczu masywu, zawdzięcza swoją nazwę opactwu „Monasterium confluentis”. Stada krów mlecznych pasły się latem na obszarze *hautes-chaumes*, a rolnicy prowadzący chów spędzali zimę w dolinach na zachodnim zboczu.

Ilość produkowanych serów znacznie wzrosła i od XVI w. rolnicy sprzedawali ser społecznościom skupionym wokół winnicy alzackiej oraz zamieszkującym równiny i pobliskie duże miasta.

Lokalizacja produkcji w dwóch miejscach, w okolicy Munster w przypadku Alzacji i w okolicy Gérardmer w przypadku Lotaryngii, stanowi wyjaśnienie dwóch toponimicznych nazw sera: Munster i Géromé.

Na obszarze geograficznym miało miejsce wiele konfliktów, które sprawiły, że region ten stał się obszarem migracji, a przesiedlona ludność przekazywała w nowych miejscach swoją wiedzę i umiejętności, co spowodowało rozpowszechnienie produkcji tego sera na terenie równiny. Chociaż masyw jest kolebką rasy *vosgienne* przystosowanej do tego środowiska, wprowadzono również inne rasy w celu odtworzenia dziesiątkowanych stad: simental pochodząca z przygranicznej Szwajcarii, *montbéliarde*, *française frisonne* *pie noire* zwaną obecnie *prim'holstein*.

Umiejętności związane z chowem tych krów mlecznych, produkcją i dojrzewaniem sera przetrwały aż do czasów współczesnych. Technologia serowarska opiera się na zakwaszonym skrzepie. Umiejętności związane z dojrzewaniem w wilgotnych warunkach zakładają płukanie skórki po pierwszym etapie działania kultur drożdży, które powoduje odkwaszenie skrzepu. Podmiot odpowiedzialny za dojrzewanie dostosowuje atmosferę panującą w dojrzewalni i zabiegi, którym poddaje sery, od zmian zachodzących w serach. Producenci nadal dodają do skrzepu nasiona kminku zwyczajnego (*Carum carvi* L.).

„Munster” lub „Munster-Géromé” jest miękkim serem z płukaną skorą produkowanym z mleka krowiego przy użyciu zakwaszonego skrzepu, o barwie od kremowopomarańczowej do pomarańczowoczerwonej.

Istnieje znaczny kontrast między silnym, lekko przypominającym amoniak zapachem a delikatną masą sera, która charakteryzuje się nutami mlecznymi, roślinnymi (siano, dojrzałe owoce, orzechy), drzewnymi czy nawet lekko drożdżowymi. Ser „Munster” lub „Munster-Géromé” występuje w różnych rozmiarach: płaskie sery o mniejszym rozmiarze i sery w większym rozmiarze, płaskie lub grube, w przypadku których okres dojrzewania wynosi co najmniej 14 lub 21 dni.

Produkcja sera „Munster” lub „Munster-Géromé” rozwinęła się dzięki wykorzystaniu przez krowy mleczne dostępnych zasobów użytków zielonych. Biorąc pod uwagę, że uzyskane mleko miało stosunkowo niską zawartość tłuszczu, w technologii serowarskiej zaczęto wykorzystywać zakwaszony skrzep.

Warunki panujące na obszarze geograficznym wyróżniające się znaczną wilgotnością związaną z opadami i występowaniem licznych źródeł przyczyniły się do wykształcenia się umiejętności związanych z dojrzewaniem w warunkach wilgotnych oraz płukaniem sprzyjającym rozwojowi bakterii czerwieni serowej (głównie *Brevibacterium linens*), które nadają skórcie sera „Munster” lub „Munster-Géromé” barwę od kremowopomarańczowej do pomarańczowoczerwonej i które umożliwiają wytworzenie się aromatów charakterystycznych dla nazwy pochodzenia.

Ze względu na rodzaj zakwaszonego skrzepu okres przechowywania tych miękkich serów nie był zbyt długi. Ten dysonans między obszarem produkcji wyróżniającym się odizolowaniem a produktem końcowym, który nie nadaje się do transportu, sprawił, że producenci różnicowali rozmiary, wprowadzając sery o niewielkich rozmiarach, które wymagają krótkiego dojrzewania, przeznaczone do spożycia lokalnego i sery w większych rozmiarach o dłuższym okresie przydatności, który umożliwił dojrzewalnikom zakup niedojrzałych serów produkowanych na niekiedy oddalonych obszarach i poddawanie ich dojrzewaniu bliżej miejsc konsumpcji. Ponadto ze względu na występowanie ziaren kminku zwyczajnego na pastwiskach Wogezów ziarna te dodawano do skrzepu w odniesieniu do pewnej części produkcji, a praktyka ta przetrwała do dziś.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

[http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-4e2c987c-80c8-4071-a5c9-dda91955e185](http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-4e2c987c-80c8-4071-a5c9-dda91955e185)