

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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 49/07)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„Cancoillotte”**Nr UE: PGI-FR-02765 – 19 marca 2021****ChNP () ChOG (X)****1. Nazwa lub nazwy**

„Cancoillotte”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.4: Inne produkty pochodzenia zwierzęcego (jaja, miód, różne produkty mleczne z wyjątkiem masła itp.)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Cancoillotte” to specjał serowarski otrzymywany w procesie topienia odtłuszczonego sera z mleka krowiego zwanego „metton” z dodatkiem masła i wody.

Produkt końcowy charakteryzuje się konsystencją od półpłynnej do ciągnącej i nieco kleistej.

Zapach i smak przywodzą na myśl mleko i masło, z lekko drożdżową nutą.

W postaci „naturalnej”, tj. bez składników aromatycznych, „Cancoillotte” jest jednorodnym produktem o barwie od kremowej do jasnożółtej.

Zawartość suchej masy wynosi co najmniej 20 %, a zawartość tłuszczu w produkcie końcowym jest mniejsza niż 15 % całkowitej masy.

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Dopuszczalne są wyłącznie naturalne substancje aromatyczne oraz preparaty aromatyczne zgodnie z definicjami zawartymi w rozporządzeniu (UE) nr 1334/2008.

Dodawanie dodatków aromatycznych ogranicza się – w odniesieniu do wszystkich tych dodatków – do 20 % całkowitej masy produktu końcowego oraz – w odniesieniu do każdej kategorii:

- przyprawy, aromaty, dodatki do potraw: do 5 % w produkcie końcowym;
- grzyby, rośliny aromatyczne, orzechy: do 10 % w produkcie końcowym;
- wino białe produkowane z odmian winorośli Chardonnay, Savagnin, Aligoté, samodzielnie lub w mieszance; wino objęte ChNP „Arbois”, „Côtes du Jura”, „Château-Chalon” lub „L'Etoile”, które może być opatrzone tradycyjnym określeniem „vin jaune” (wino żółte); wino likierowe; absynt; kirsch: do 20 % w produkcie końcowym.

W przypadku stosowania dodatków należących do więcej niż jednej kategorii powyższych wartości procentowych nie można sumować.

Można również dodać sól (NaCl).

Dopuszcza się wędzenie dojrzalego sera „metton”.

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

Mleko produkuje się w gospodarstwie, które spełnia następujące warunki:

- co najmniej 70 % podstawowej dawki pokarmowej krów mlecznych (wyrażonej w suchej masie) produkuje się w gospodarstwie;
- główna powierzchnia paszowa wynosi co najmniej 70 arów na krowę mleczną.

U przetwórcy mleko zebrane w celu produkcji białego sera „metton” pochodzi od stada składającego się w całości z co najmniej 2/3 krów mlecznych rasy Montbéliarde, Simmental française lub Vosgienne.

Lokalny rozwój potencjału użytków zielonych oraz wykorzystanie lokalnych ras bydła pozwalają na uzyskanie mleka o pożądanej zawartości tłuszczu, które jest przetwarzane na miejscu. Dostępne mleko odtłuszczone charakteryzuje się wysoką zawartością białka, co w połączeniu ze specyficzną lokalną technologią gwarantuje jakość półproduktu (ser „metton”), jak również produktu „Cancoillotte”.

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

Produkcja mleka, produkcja białego sera „metton”, dojrzewanie sera „metton” i topienie muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Pakowanie odbywa się na obszarze geograficznym, co tłumaczy się koniecznością pakowania produktu na gorąco, bezpośrednio po zakończeniu procesu topienia.

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

Oprócz obowiązkowych elementów określonych w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji środków spożywczych, etykieta zawiera, w tym samym polu widzenia, następujące informacje:

- zarejestrowaną nazwę produktu: „Cancoillotte” (niezależnie od rodzaju pojemnika), naniesioną czcionką o wielkości co najmniej równej 2/3 największej czcionki użytej na etykiecie;
- określenie „chronione oznaczenie geograficzne” lub skrótowiec „ChOG”;
- symbol „ChOG” Unii Europejskiej.

Etykieta produktu zawiera również:

- informacje o aromatyzowaniu, w stosownych przypadkach;
- wzmiankę „wyprodukowano z mleka odtłuszczonego”.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje:

w departamentach Doubs, Jura, Haute-Saône i Territoire de Belfort wszystkie gminy;

w departamencie Ain gminy: Attignat, Beaupont, Bény, Béréziat, Bourg-en-Bresse, Ceyzériat, Coligny, Cormoz, Courmangoux, Courtes, Bresse Vallons, Curciat-Dongalon, Curtafond, Domsure, Drom, Foissiat, Jasseron, Jayat, Journans, Lescheroux, Malafretaz, Mantenay-Montlin, Marboz, Marsonnas, Meillonas, Montagnat, Montrevel-en-Bresse, Pirajoux, Polliat, Ramasse, Revonnas, Saint-Denis-lès-Bourg, Saint-Didier-d'Aussiat, Saint-Etienne-du-Bois, Saint-Jean-sur-Reyssouze, Saint-Julien-sur-Reyssouze, Saint-Just, Saint-Martin-le-Châtel, Saint-Nizier-le-Bouchoux, Saint-Sulpice, Saint-Trivier-de-Courtes, Salavre, Servignat, Tossiat, Val Revermont, Verjon, Vernoux, Villemotier, Viriat;

w departamencie Côte d'Or gminy: Athée, Auxonne, Beaumont-sur-Vingeanne, Bèze, Bézouotte, Billey, Blagny-sur-Vingeanne, Bourberain, Champagne-sur-Vingeanne, Champdôtre, Charmes, Chaume-et-Courchamp, Chazeuil, Cheuge, Cléry, Cuiserey, Dampierre-et-Flée, Drambon, Etevaux, Flagey-lès-Auxonne, Flammerans, Fontaine-Française, Fontenelle, Heuilley-sur-Saône, Jancigny, Labergement-lès-Auxonne, Lamarche-sur-Saône, Lacey-sur-Vingeanne, Lux, Magny-Montarlot, Marandeuil, Maxilly-sur-Saône, Mirebeau-sur-Bèze, Montigny-Mornay-Villeneuve-sur-Vingeanne, Montmançon, Noiron-sur-Bèze, Oisilly, Orain, Perrigny-sur-l'Ognon, Pluvet, Poncey-lès-Athée, Pont, Pontailler-sur-Saône, Pouilly-sur-Vingeanne, Renève, Sacquenay, Saint-Léger-Triey, Saint-Maurice-sur-Vingeanne, Saint-Sauveur, Saint-Seine-en-Bâche, Saint-Seine-sur-Vingeanne, Soirans, Soissons-sur-Nacey, Talmay, Tanay, Til-Châtel, Tillenay, Tréclun, Trochères, Véronnes, Vielverge, Villers-les-Pots, Villers-Rotin, Vonges;

w departamencie Haute-Marne gminy: Belmont, Chassigny, Coublanc, Cusey, Enfonvelle, Farincourt, Fresnes-sur-Apance, Genevrières, Gilley, Grenant, Maâtz, Melay, Neuville-lès-Voisey, Pressigny, Saulles, Savigny, Tornay, Valleroy, Voisey, Vaucourt;

w departamencie Saône-et-Loire gminy: Allerey-sur-Saône, Authumes, Bantanges, Baudrières, Beaurepaire-en-Bresse, Beauvernois, Bellevesvre, Les Bordes, Bosjean, Bouhans, Bragny-sur-Saône, Branges, Brienne, Bruailles, Champagnat, La Chapelle-Naude, La Chapelle-Saint-Sauveur, La Chapelle-Thècle, Charette-Varennes, Charnay-lès-Chalon, La Chauv, Ciel, Condal, Cuiseaux, Dampierre-en-Bresse, Devrouze, Diconne, Dommartin-lès-Cuiseaux, Le Fay, Flacey-en-Bresse, Frangy-en-Bresse, La Frette, Fretterans, Frontenard, Frontenard, La Genête, Huilly-sur-Seille, Joudes, Jouvençon, Juif, Lays-sur-le-Doubs, Lessard-en-Bresse, Loisy, Longepierre, Louhans, Ménetreuil, Mervans, Le Miroir, Montagny-près-Louhans, Montcony, Montjay, Montpont-en-Bresse, Montret, Mouthier-en-Bresse, Navilly, Pierre-de-Bresse, Le Planois, Pontoux, La Racineuse, Rancy, Ratte, Romenay, Sagy, Saillenard, Saint-André-en-Bresse, Saint-Bonnet-en-Bresse, Sainte-Croix, Saint-Didier-en-Bresse, Saint-Etienne-en-Bresse, Saint-Germain-du-Bois, Saint-Gervais-en-Vallière, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Martin-en-Gâtinois, Saint-Usuge, Saint-Vincent-en-Bresse, Saunières, Savigny-en-Revermont, Savigny-sur-Seille, Sens-sur-Seille, Serley, Sermesse, Serrigny-en-Bresse, Simandre, Simard, Sornay, Le Tartre, Thurey, Torpes, Toutenant, Tronchy, Varennes-Saint-Sauveur, Verdun-sur-le-Doubs, Vérissey, Villegaudin, Vincelles;

w departamencie Vosges gminy: Ameuvelle, Châtillon-sur-Saône, Grignoncourt, Lironcourt, Martinville, Regnévelle.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek produktu „Cancoillotte” z obszarem geograficznym opiera się na jego renomie i szczególnych właściwościach.

Renoma produktu „Cancoillotte” związana jest z jego pochodzeniem z regionu Franche-Comté. Na poziomie krajowym, ale również międzynarodowym produkt ten jest bowiem znany jako specjalność regionalna z regionu Franche-Comté.

Ponadto jego szczególne właściwości zawdzięczane są głównie zdobywanym przez wieki umiejętnościom producentów, dojrzewalni i podmiotów przeprowadzających proces topienia.

Obszar geograficzny produktu „Cancoillotte” składa się z byłego regionu administracyjnego Franche-Comté i sąsiednich gmin Ain, Côte d'Or, Haute-Marne, Saône-et-Loire i Vosges. Ten wschodnio-centralny region Francji może się poszczycić rozwiniętym sektorem chowu bydła mlecznego. Klimat, charakteryzujący się wysokimi amplitudami temperatur oraz opadami równomiernie rozłożonymi w ciągu roku, lecz obfitymi wiosną, sprzyja wzrostowi traw. Ten potencjał użytków zielonych rozwija się dzięki produkcji mleczarskiej ukierunkowanej na samowystarczalność paszową gospodarstw rolnych i chów stad bydła ras lokalnych. Dzięki szczególnym właściwościom mleka pochodzącego z tego obszaru dobrze nadaje się ono do produkcji śmietany i masła, a także mleka odtuszczonego, które może być przetwarzane na ser.

Lokalnemu rozwojowi potencjału użytków zielonych sprzyja stosowana podstawowa dawka pokarmowa krów mlecznych, która składa się głównie z paszy produkowanej w gospodarstwie. Lokalne rasy bydła, tj. Montbéliarde, Simmental française i Vosgienne, stanowią ponad dwie trzecie bydła mlecznego.

Produkcja „Cancoillotte” jest od dawna elementem charakterystycznym dla nizin (równin i dolin), od Ain w dawnej Lotaryngii aż po podnóża Alp i Wogezów. Przetwarzanie mleka (śmietana – masło – ser) zawsze było bowiem istotną czynnością wykonywaną w gospodarstwach rolnych o dwojakim przeznaczeniu: domowym i handlowym. Zachowywano ilość mleka potrzebną do zaspokojenia własnych potrzeb, a pozostałą część przetwarzano w rodzinnej mleczarni.

Śmietanę często przeznaczano na masło, natomiast z odtuszczonego mleka wytwarzano ser (zwany „metton”), który nie nadawał się do spożycia w stanie surowym i należało go poddać procesowi dojrzewania, a następnie topnienia, aby mógł być spożywany jako „Cancoillotte”.

Dopóki nie powstały wspólne mleczarnie, produkt „Cancoillotte” był zatem domowym „serem” w pełnym tego słowa znaczeniu. Sery „metton” były również sprzedawane na targowiskach w regionie.

Miejscowe mleczarnie zachowały tradycję produkcji śmietany i masła, w związku z czym dysponują mlekiem odtuszczonym, którego stałym rynkiem zbytu jest produkcja sera „metton”.

Główne właściwości produktu „Cancoillotte” są następujące:

- bardzo niska zawartość tłuszczu resztkowego, która musi wynosić mniej niż 15 % w produkcie końcowym;
- konsystencja od półpłynnej do ciągnącej i nieco kleistej;
- zapach i smak przywodzące na myśl mleko i masło, z lekko drożdżową nutą.

Specyfika produktu wynika ze szczególnej technologii (stosowanie mleka odtuszczonego, dojrzewanie ziaren sera, dodawanie wody i ograniczonej ilości stopionego masła).

Lokalny rozwój potencjału użytków zielonych oraz wykorzystanie lokalnych ras bydła pozwalają na uzyskanie mleka o bardzo bogatej i pożądanej zawartości tłuszczów. Aby nie dopuścić do denaturacji tych tłuszczów w wyniku lipolizy, produkcja mleka była tradycyjnie prowadzona w pobliżu mleczarni na ograniczonym obszarze. Ze względu na jakość tego tłuszczu ekstrahowanego do produkcji śmietany i masła opracowano specjalną technologię przetwarzania mleka odtuszczonego w szczególny produkt – „Cancoillotte”.

Lokalny rozwój potencjału użytków zielonych oraz wykorzystanie lokalnych ras bydła pozwalają również bowiem na uzyskanie mleka o wyższej zawartości białka niż średnia krajowa we Francji. Wysoka zawartość białka w mleku wykorzystywanym do produkcji sera „metton” jest gwarancją sukcesu tego procesu serowarskiego. Jakość półproduktu (sera „metton”) pozwala na uzyskanie produktu końcowego „Cancoillotte” o wysokiej jakości, jeżeli chodzi o właściwości organoleptyczne.

Szczególne umiejętności w zakresie produkcji i topienia pozwalają na szybkie dojrzewanie skrzepu, dzięki kontroli wzrokowej, smakowej i zapachowej sera „metton” przeprowadzanej przez dojrzewalnię. Gdy ser z odtuszczonego mleka („metton”) dojrzeje, musi mieć już bowiem swoje własne cechy, które odpowiadają za ostateczny smak „Cancoillotte”: zapach i smak przywodzące na myśl mleko i masło, z lekko drożdżową nutą.

Ser ten, otrzymywany z odtuszczonego mleka, musi być topiony z dodatkiem masła w proporcji pozwalającej na uzyskanie niskiej zawartości tłuszczu w produkcie końcowym. Topienie sera wymaga dużej wprawy, a każdy podmiot przeprowadzający taki proces zna tajniki produkcji specyficzne dla każdego zakładu serowarskiego, co umożliwia uzyskanie specyficznej konsystencji produktu „Cancoillotte”.

Ponieważ dojrzewanie sera „metton” może spowodować wykształcenie silnej nuty drożdżowej, mieszkańcy regionu Franche-Comté aromatyzowali swoje „Cancoillotte”, dodając podczas topienia sera „metton” w rondlu składniki dostępne w domu: w szczególności czosnek, szalotka, wino, orzechy, szczypiorek i grzyby. Dodawanie wina jest również tradycyjną praktyką – historycznie miało na celu rozcieńczenie produktu.

Specyfika produktu „Cancoillotte” wiąże się przede wszystkim z renomą, zarówno historyczną, jak i obecną, wynikającą z jego pochodzenia.

W „Atlasie językowym i etnograficznym regionu Franche-Comté” autorstwa C. Dondaine (1978) dowiedziono, że słowo to jest używane regularnie i od dawna (co najmniej od XIX wieku).

Produkt „Cancoillotte” był znany na terenie sięgającym granic dawnego regionu Franche-Comté, a nawet poza jego granicami.

Produkcja przemysłowa „Cancoillotte” rozpoczęła się po I wojnie światowej, ale rozwinęła się szczególnie w połowie XX wieku.

W czasie wojny w latach 1939–1945 mieszkańcy regionu korzystali ze specjalnych kartek żywnościowych na „Cancoillotte”.

Produkt „Cancoillotte” jest zawsze wymieniany w pracach poświęconych tradycyjnym produktom, na przykład w książce *Franche-Comté: produits du terroir et recettes traditionnelles – Inventaire du patrimoine culinaire de la France (Franche-Comté – lokalne produkty i tradycyjne przepisy – 1993 – Inwentarz francuskiego dziedzictwa kulinarnego)* – wyd. Albin Michel/Cnac. Jest on regularnie tematem artykułów w gazetach [np. *L’Est Républicain* – 24 listopada 2015 – „Bientôt au tour de la »Cancoillotte« ?” (*L’Est Républicain* – 24 listopada 2015 r. – „Wkrótce nadejdzie kolej na »Cancoillotte«?)” lub reportaży w prasie krajowej, na przykład w wiadomościach emitowanych przez największy francuski kanał telewizyjny (<https://www.facebook.com/watch/?v=855699664847425>). Na popularnych stronach internetowych poświęconych gotowaniu istnieje wiele przepisów z wykorzystaniem produktu „Cancoillotte”: na stronie internetowej www.marmiton.org/ można znaleźć 58 przepisów wykorzystujących ten produkt, a na stronie www.cuisineaz.com/ – 43 takie przepisy. Istnieją lokalne, a nawet krajowe konkursy poświęcone temu produktowi, takie jak powszechny konkurs rolniczy, w którym o medale walczy się w 2 kategoriach – „Cancoillotte” naturalny i „Cancoillotte” aromatyzowany (<https://palmares.concours-general-gricole.fr/produits>).

Towarzyski, ludyczny aspekt produktu, a także melodyjność słowa uwiodły wielu regionalnych poetów i piosenkarzy. O „Cancoillotte” śpiewa nawet artysta międzynarodowej sławy, H. F. Thieffaine (zob. fragment koncertu z 2015 r. https://www.youtube.com/watch?v=M1_uhIhhAMw).

Produkt „Cancoillotte”, który spożywa się tradycyjnie głównie w północno-wschodnich i środkowo-wschodnich regionach Francji, od Lotaryngii po Bresse, konsumuje się często wraz z innymi regionalnymi specjałami takimi jak „Saucisse de Morteau” czy „Saucisse de Montbéliard”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-Cancoillotte-211006.pdf>
