

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku 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
(2013/C 130/11)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

„RIGOTTE DE CONDRIEU”

NR WE: FR-PDO-0005-0782-07.07.2009

ChOG () ChNP (X)

1. **Nazwa**

„Rigotte de Condrieu”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

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

3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.3. Sery

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*

„Rigotte de Condrieu” jest małym serem produkowanym z surowego, pełnego, nieznormalizowanego mleka koziego. Uzyskuje się go ze skrzepu otrzymanego w wyniku koagulacji kwasowej. Jest to ser miękki, nieprasowany.

Po minimalnym okresie dojrzewania (8 dni od dnia wyjęcia z formy) ma on kształt krążka o średnicy 4,2–5 cm i wysokości 1,9–2,4 cm. Jego masa podczas przedłużonego dojrzewania nie może być mniejsza niż 30 g.

Flora bakteryjna na powierzchni sera może być barwy kości słoniowej, białej lub niebieskiej. Masa serowa ma barwę od białej do kości słoniowej, jest jędrna i gładka. Zawiera co najmniej 40 g tłuszczu na 100 g sera po całkowitym osuszeniu, a zawartość masy suchej nie może być mniejsza niż 40 g na 100 g sera.

Przy degustacji wyczuwa się rozwinięte aromaty typu orzecha laskowego, podszytu i serwatki, a jego smak jest średnio słony.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12 Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Mleko kóz rasy Alpine lub Saanen z lokalnej populacji „chèvres du Massif Central” (kozy z Masywu Centralnego) lub stanowiących krzyżówkę tych ras, surowe, pełne, nieznormalizowane, produkowane na obszarze geograficznym.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Podstawowa roczna dawka pokarmowa kóz składa się głównie z pasz objętościowych pochodzących z obszaru geograficznego.

Pasze objętościowe składają się ze świeżej zielonki i siana, które pochodzą z trwałych lub czasowych użytków zielonych, a bardziej ogólnie z roślin spożywanych na wybiegach, z suszonej lucerny, w której zawartość białka wynosi poniżej 20 %, i z innych niesfermentowanych roślin pastewnych, które nie wprowadzają do mleka nieodpowiedniego smaku: niedojrzałych zbóż, roślin wysokobiałkowych, roślin oleistych, bulw i roślin strączkowych, podawanych w paszy.

Dozwolone jest uzupełnianie paszy kóz sianokiszonką, pod warunkiem że zawiera ona co najmniej 55 % masy suchej i pochodzi z pierwszego koszenia użytków zielonych w gospodarstwie.

Kozy wypasa się lub żywi zielonką pochodzącą z obszaru geograficznego, jeżeli pozwalają na to warunki klimatyczne, przez okres co najmniej 120 dni w roku.

Średnia roczna ilość mieszanek paszowych uzupełniających podawanych kozom nie może przekraczać 350 kg surowca na kozę. Sporządzono wykaz dozwolonych mieszanek paszowych uzupełniających. W żywieniu zwierząt dozwolone są jedynie rośliny, produkty uzupełniające i mieszanki paszowe uzupełniające pochodzące z produktów nietransgenicznych.

Pierwszeństwo przyznaje się zaopatrywaniu w pasze i w mieszanki paszowe uzupełniające w ramach obszaru geograficznego.

Pasze i mieszanki paszowe uzupełniające pochodzące spoza obszaru geograficznego nie mogą stanowić łącznie ponad 40 % masy suchej spożywanej przez zwierzęta. Od dnia 1 stycznia 2014 r. wartość tę obniżono do 20 %.

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

Produkcja mleka, przetwarzanie mleka i dojrzewanie serów muszą odbywać się na obszarze geograficznym.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Niezależnie od informacji wymaganych przepisami i mających zastosowanie do wszystkich serów każdy ser objęty nazwą pochodzenia „Rigotte de Condrieu” lub przynajmniej każde opakowanie jednostkowe sera wprowadza się do obrotu z etykietą zawierającą nazwę pochodzenia wydrukowaną czcionką o wielkości równej co najmniej dwóm trzecim największej czcionki użytej na etykiecie i symbol ChNP Unii Europejskiej.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

„Rigotte de Condrieu” produkuje się w masywie Pilat znajdującym się na południowy zachód od miasta Lyon. Masyw ten występuje na obszarze dwóch departamentów, Rhône i Loire. Należy do regionu Rodan-Alpy.

Produkcja mleka, przetwarzanie mleka na sery i dojrzewanie serów muszą odbywać się na terytorium następujących gmin:

gminy departamentu Rhône:

gminy w całości objęte obszarem geograficznym: Ampuis, Condrieu, Echalas, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Trèves, Tupin-et-Semons;

gminy częściowo objęte obszarem geograficznym, wyłączając obszar zurbanizowany: Givors, Saint-Romain-en-Gier;

gminy departamentu Loire:

gminy w całości objęte obszarem geograficznym: Le Bessat, Bessey, Bourg-Argental, Burdignes, La Chapelle-Villars, Châteauneuf, Chavanay, Chuyer, Colombier, Doizieux, Farnay, Graix, Lupe, Maclas, Mallevall, Pavezin, Pelussin, Planfoy, Roisey, Saint-Appolinard, Sainte-Croix-en-Jarez, Saint-Julien-Molin-Molette, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Paul-en-Jarez, Saint-Pierre-de-Boeuf, Saint-Sauveur-en-Rue, Tarentaise, La Terrasse-sur-Dorlay, Thélis-la-Combe, La Valla-en-Gier, Veranne, Verin, La Versanne;

gminy częściowo objęte obszarem geograficznym, wyłączając obszar zurbanizowany: Saint-Chamond, Saint-Etienne.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji „Rigotte de Condrieu” charakteryzuje się kluczowymi czynnikami naturalnymi i ludzkimi. Masyw powoduje, że na omawianym terenie występują zróżnicowane oddziaływania klimatyczne, geomorfologia o wyraźnym nachyleniu terenu, brunatne, kwaśne i płytkie gleby oraz znaczna różnorodność biologiczna.

Ich skutkiem jest różnorodność rodzajów produkcji rolniczej, wśród których chów kóz zajmuje tradycyjnie ważne miejsce i zachowuje niezwykle dynamizm.

Czynniki naturalne

Masyw Pilat jest średnim masywem górskim, którego granice na północnym zachodzie i na wschodzie wyznaczają doliny (doliny Gier, Ondaine i Rodanu), a na południu wzgórze Eteize. Stanowi bardzo nietypowy masyw w całym Masywie Centralnym, o złożonej geologii, kwaśnych i lekkich glebach, o prawdziwie górzystym krajobrazie i o bardzo wyraźnych nachyleniach terenu. Masyw ten charakteryzuje się występowaniem starych kamieni wulkanicznych i metamorficznych. Występują w nim „gołoborza”, rzadkie formacje geologiczne powstałe z nagromadzenia charakterystycznych zespolonych kamieni. Skład chemiczny tych gleb jest dość jednolity: są one bogate w krzemionkę i ubogie w żelazo. Parametry te sprzyjają rozwojowi gleb kwaśnych.

Pilat znajduje się na skrzyżowaniu klimatycznym, gdzie stykają się wpływy atlantyckie, śródziemnomorskie i kontynentalne. Wyraźna rzeźba terenu na tym obszarze wywiera duży wpływ na temperaturę i opady. Opady są umiarkowane (580–1 000 mm) i występują nieregularnie w ciągu roku: lato charakteryzuje się suszami. Klimat Pilat charakteryzuje się również częstym występowaniem wiatrów i ich siłą.

Naturalna pokrywa roślinna obszaru należy do piętra wyżynnego i górskiego. Pomimo umiarkowanych wysokości oraz kontynentalnego i południowego położenia na Pilat występuje roślinność górską.

Nad krajobrazami obszaru dominuje szczyt masywu. Wsie skupiają się i mieszczą na (wyżynnych) wysokościach między „grzbietami” pokrytymi wyżynnymi wrzosowiskami i lasami iglastymi oraz wrzynającymi się między nie dolinami.

Połowa terytorium jest zadrzewiona, a użytki rolne, które stanowią jedynie 36 % terytorium, zajmują w przybliżeniu 80 % powierzchni upraw paszowych złożonych w dwóch trzecich z trwałych użytków zielonych.

Niezwykła różnorodność flory obserwowana na masywie Pilat (40–60 gatunków na dany typ użytków zielonych) umożliwiła stworzenie znacznej liczby uznanych siedlisk łąkowych mających znaczenie wspólnotowe z tytułu dyrektywy siedliskowej.

Flora należy w większości do kategorii roślin acydofilnych i acydofitów. Najbardziej emblematycznymi gatunkami są rośliny trawiaste, takie jak rajgras wyniosły, rośliny strączkowe, takie jak komornica, lub inne gatunki, takie jak czarcikęs lub świerzbnica.

Czynniki ludzkie

Masyw Pilat charakteryzuje się jednolitością w zakresie tradycji chowu kóz w gospodarstwach zajmujących się uprawami mieszanymi i chowem, w których wytwarzanie produktów kozich, będące początkowo domeną kobiet, pozwoliło na dywersyfikację.

Chów kóz rozwijał się już od XVIII wieku w szczególności na bardziej suchych obszarach masywu Pilat, najmniej sprzyjających chowowi bydła. Tradycyjnie w gospodarstwach rolnych mieszczących się na tym obszarze produkowano jednocześnie ser krowi i ser kozi. Ser krowi był przede wszystkim spożywany przez samych producentów, dzięki czemu można było sprzedawać ser kozi, który posiadał większą wartość.

W systemach o ograniczonej wydajności kozy zapewniały dodatkową efektywność ekonomiczną, pozwalając na wykorzystanie powierzchni zbyt słabych dla bydła. Umożliwiało to produkcję większej ilości mleka na tej samej powierzchni.

Bliskość miejsc konsumpcji (Lyon i Saint-Étienne) tłumaczy niewielki rozmiar tego sera dostosowanego do suszenia, po którym następowało szybkie dojrzewanie. Wybór niewielkiej wielkości foremek, o średnicy wynoszącej około 7 cm, pozwalał odróżnić sery kozie od serów krowich, umieszczanych w większych formach. Wybór ten wiąże się również z niewielką ilością mleka koziego na gospodarstwo ze względu na małą liczebność stad.

Zgodnie z tradycją wykorzystuje się surowe, pełne, nieznormalizowane mleko kozie. Procesy przetwórcze dostosowane są do produkcji skrzepu uzyskiwanego w wyniku koagulacji kwasowej połączonej z dojrzewaniem mleka i jego zakwaszeniem. Do zaszczepiania zakwasem bakterii mlekowych najlepiej jest stosować serwatkę pochodzącą z poprzedniego skrzepu. Przy umieszczaniu w formach należy uwzględnić strukturę skrzepu, którego nie można kroić, wstępnie odsączać ani wyłaczając. Ser odwraca się w ciągu dwunastu godzin po umieszczeniu w formach, czemu towarzyszy solenie na sucho wierzchu i spodu sera.

Osiem dni po wyjęciu z formy „Rigotte de Condrieu” posiada swoje szczególne właściwości.

5.2. Specyfika produktu

„Rigotte de Condrieu” charakteryzuje się następującymi cechami:

- niedużą wielkością (mały krążek o masie nieco przekraczającej 30 g),
- delikatną florą bakteryjną na powierzchni sera barwy białej, kości słoniowej lub niebieskiej,
- konsystencją masy, która jest jędrna, gładka, bez dziur i która musi być sprężysta w ustach,
- aromatami typu orzecha laskowego, podszytu i serwatki oraz średnio słonym smakiem.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnie cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Kwaśne, piaszczyste, płytkie gleby, charakterystyczne dla obszaru oraz szczególne lokalne warunki klimatyczne, a także praktyki hodowlane pozwoliły stworzyć i utrzymać użytki zielone o bardzo zróżnicowanej i specyficznej florze środowiska kwaśnego.

Różnorodność flory użytków zielonych na obszarze geograficznym i ich skład botaniczny wpływają na zawartość w mleku składników rozpuszczalnych w tłuszczach i ich skład. Umożliwiają ponadto rozwój flory mikrobiologicznej, którą można następnie znaleźć w serum stosowanym do zaszczepiania mleka przed powstaniem skrzepu, które umożliwia dojrzewanie serów i powstawanie aromatów.

Metody chowu stosowane w ramach produkcji „Rigotte de Condrieu”, w których pierwszeństwo przyznaje się zasobom lokalnym, produkcja pasz lokalnych, wypas lub podawanie paszy zielonej oraz wyprowadzanie zwierząt umożliwiają optymalne wyrażanie specyfiki obszaru.

Przetwarzanie mleka surowego i pełnego oraz preferowane zaszczepianie serwatką z poprzedniego skrzepu chronią ponadto florę mleka.

Kwasowy charakter procesu przetwórczego połączony z umieszczaniem w formach zgodnym ze strukturą skrzepu pozwalają otrzymać jednolitą i gładką konsystencję masy „Rigotte de Condrieu”. Odwracanie przewidziane po umieszczeniu w formie i solenie na sucho wierzchu i spodu sera pozwalają ponadto uzyskać dobre rozmieszczenie soli. Te techniki przetwarzania umożliwiają uzyskanie sera o jędrnej, gładkiej i sprężystej w ustach masie.

Położenie geograficzne Pilat w pobliżu ważnych ośrodków spożycia, występowanie na obszarze wiatrów (historycznie „Rigotte de Condrieu” suszono na świeżym powietrzu w *chasière* będącej rodzajem kratowanej szafki), jak również organizacja gospodarstw, w których odbywa się produkcja, doprowadziły do powstawania serów kozich o niewielkich rozmiarach. Ten mały rozmiar sera wiąże się z dość szybkim suszeniem uzupełnianym etapem dojrzewania.

Właściwości środowiska naturalnego w połączeniu ze znacznym udziałem pasz lokalnych w żywieniu zwierząt i z umiejętnościami w zakresie przetwarzania, które sprzyjają odsączeniu i zachowują florę mleka, nadają tym małym serom (4,2–5 cm średnicy) delikatną i zróżnicowaną pod względem barwy florę bakteryjną na powierzchni, zgodną z tradycją wprowadzania do obrotu tego rodzaju serów na różnych etapach dojrzewania, jak również rozwinięte aromaty typu orzecha laskowego, podszytu i serwatki oraz średnio słony smak.

Dzięki swoim właściwościom ten mały ser, którego produkcja rozwijała się na masywie Pilat od końca XVIII wieku, zdobywał stopniowo renomę regionalną. Nazywał się „Rigotte”, a następnie „Rigotte de Condrieu”, od nazwy kantonu Condrieu, który był, aż do udoskonalenia statków parowych w połowie XIX wieku, bardzo aktywnym ośrodkiem handlowym wykorzystującym rzekę Rodan. W studium Guicherda i Ponsarta „L’Agriculture du Rhône en 1926” („Rolnictwo departamentu Rhône w 1926 r.”) z 1927 r. wymieniano już „Rigotte de Condrieu” jako jeden z dwóch wyróżniających się serów kozich w departamencie Rhône.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾)

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

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.