

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 46/13)

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

WNIOSK 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

„CANTAL” / „FOURME DE CANTAL” / „CANTALET”

Nr UE: PDO-FR-0113-AM02 – 30 stycznia 2019

CHNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Comité Interprofessionnel des Fromages produits dans le département du Cantal et de ceux produits dans l'aire géographique de l'appellation d'origine „Cantal” (CIF)

Adres:

52 avenue des Pupilles de la Nation
BP 124
15001 Aurillac cedex
FRANCE
Tel. +33 0471483994
Email: info@aop-cantal.com

Grupa składająca wniosek składa się z producentów mleka, zakładów przetwórczych i dojrzewalni i w związku z tym ma ona uzasadniony interes w złożeniu wniosku o zmianę specyfikacji.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Opis produktu
- Nazwa produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Związek
- Etykietowanie
- Inne: właściwy organ państwa członkowskiego, grupa składająca wniosek, organy kontrolne, wymogi krajowe

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaną 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 nieznaną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

— Punkt „Nazwa produktu”

Nazwy „Cantal lub Fourme de Cantal, Petit Cantal, Cantalet” zastępuje się nazwami „Cantal”/„Fourme de Cantal”. Rezygnuje się z nazwy „Cantalet”, ponieważ jest ona rzadko używana. Z nazwy produktu usuwa się oznaczenie „Petit Cantal”, ponieważ nie jest ono zarejestrowane jako ChNP. Zamiast tego w przypadku małych serów w punkcie „Etykietowanie” przewiduje się stosowanie określenia „mały”.

Zmiany te wprowadza się również w pkt 1 jednolitego dokumentu w odniesieniu do pkt 3 streszczenia.

— Punkt „Opis produktu”

Akapit „Ser »Cantal« jest serem z masy prasowanej niegotowanej, z suchą skórką, zawierającym co najmniej 45 % tłuszczu w całkowitej suchej masie”

otrzymuje brzmienie:

„Ser »Cantal«/»Fourme de Cantal« jest serem o suchej skórce, której grubość zwiększa się w miarę dojrzewania, wytwarzanym wyłącznie z mleka krowiego zaprawionego podpuszczką, o masie twardej, niegotowanej, dwukrotnie prasowanej z rozdrabnianiem skrzepu między dwoma prasowaniami, solonej w całości, zawierającej co najmniej 45 % tłuszczu w całkowitej suchej masie. Po upływie minimalnego czasu dojrzewania sera »Cantal«/»Fourme de Cantal«, tj. po 30 dniach od dnia dodania podpuszczki, minimalna zawartość suchej masy wynosi 57 %”.

W ten sposób dodaje się informację, że grubość skórki sera „Cantal”/„Fourme de Cantal” zwiększa się w miarę dojrzewania, że ser wytwarza się wyłącznie z mleka krowiego zaprawionego podpuszczką oraz że jego masa jest twarda, dwukrotnie prasowana z rozdrabnianiem skrzepu między dwoma prasowaniami i solona w całości, ponieważ cechy te mają istotne znaczenie dla dokładnego opisu produktu.

Dodaje się również, że po upływie minimalnego czasu dojrzewania sera „Cantal”/„Fourme de Cantal”, tj. po 30 dniach od dnia dodania podpuszczki, minimalna zawartość suchej masy wynosi 57 %. Dodanie tego opisu właściwości analitycznych pozwala na lepsze określenie produktu.

— Następujące akapity:

„Ma on kształt lekko ściętego walca o masie 35–45 kg i średnicy 36–42 cm”;

„Nazwą pochodzenia mogą być objęte sery mniejszych rozmiarów zwane:

— »Petit Cantal« o masie 15–20 kg i średnicy 26–28 cm,

— »Cantalet« o masie 8–10 kg i średnicy 20–22 cm”

zastępuje się akapitem:

„Ser »Cantal«/»Fourme de Cantal« ma charakterystyczny kształt regularnego walca, którego krawędzie są zaokrąglone, bez wybrzuszeń:

— o masie 35–45 kg w przypadku sera produkowanego w formach o średnicy 36–42 cm (duży rozmiar);

— albo o masie 8–10 kg w przypadku sera produkowanego w formach o średnicy 20–22 cm (mały rozmiar)”.

Uzupełnia się opis walcowatego kształtu sera: aby sera nie mylono z podobnymi produktami, odnoszące się do wyglądu określenie „lekko ścięty” zastępuje się informacją, że walec jest regularny, a jego krawędzie są zaokrąglone, bez wybrzuszeń.

Średnice sera (36–42 cm w przypadku dużego rozmiaru i 20–22 cm w przypadku małego rozmiaru) zastępuje się odpowiednimi średnicami form, ponieważ średnica sera może się nieznacznie zmieniać w trakcie dojrzewania.

Rzadko spotykany rozmiar 15–20 kg zastępuje się istniejącym rozmiarem o masie 8–10 kg, który określa się „małym rozmiarem” w odróżnieniu od „dużego rozmiaru” o masie 35–45 kg.

- Z podanych wyżej powodów następujące akapity, które znajdują się odpowiednio w pkt 5 lit. b) „Opis” i pkt 5 lit. e) „Metoda produkcji” streszczenia:

„Ser z mleka krowiego, z masy prasowanej niegotowanej, z suchą skórką, w kształcie lekko ściętego walca, o masie 35–45 kg i średnicy 36–42 cm, ale występujący również w mniejszych formatach (20 kg lub 10 kg), o zawartości tłuszczu wynoszącej co najmniej 45 %”;

„Ziarna skrzepu wytwarzanego wyłącznie z mleka krowiego zaprawionego podpuszczką zbiera się, prasuje i pozostawia do dojrzewania, a następnie rozdrabnia; masę z uzyskanych ziaren soli się, następnie umieszcza w formach, a później powtórnie prasuje, zaś dojrzewanie przeprowadza się przez co najmniej trzydzieści dni w chłodnym i wilgotnym pomieszczeniu”

zastępuje się następującymi akapitami w pkt 3.2 jednolitego dokumentu:

„Ser »Cantal«/»Fourme de Cantal« jest serem o suchej skórce, której grubość zwiększa się w miarę dojrzewania, wytwarzanym wyłącznie z mleka krowiego zaprawionego podpuszczką, o masie twardej, niegotowanej, dwukrotnie prasowanej z rozdrabnianiem skrzepu między dwoma prasowaniami, solonej w całości, zawierającej co najmniej 45 % tłuszczu w całkowitej suchej masie. Po upływie minimalnego czasu dojrzewania sera »Cantal«/»Fourme de Cantal«, tj. po 30 dniach od dnia dodania podpuszczki, minimalna zawartość suchej masy wynosi 57 %”;

„Ser »Cantal«/»Fourme de Cantal« ma charakterystyczny kształt regularnego walca, którego krawędzie są zaokrąglone, bez wybrzuszeń:

- o masie 35–45 kg w przypadku sera produkowanego w formach o średnicy 36–42 cm (duży rozmiar);
 - albo o masie 8–10 kg w przypadku sera produkowanego w formach o średnicy 20–22 cm (mały rozmiar)”.
- Dodaje się akapit w brzmieniu:

„Sery »Cantal«/»Fourme de Cantal« oznacza się wzmianką »młody«, »średnio dojrzały« i »mocno dojrzały« w zależności od czasu dojrzewania i zawartości suchej masy określonych w następujący sposób:

- młody: dojrzewanie trwa od 30 do 60 dni, a zawartość suchej masy wynosi co najmniej 57 %;
- średnio dojrzały: dojrzewanie trwa od 90 do 210 dni, a zawartość suchej masy wynosi co najmniej 58 %;
- mocno dojrzały: dojrzewanie trwa co najmniej 240 dni, a zawartość suchej masy wynosi co najmniej 60 %”.

W ten sposób określa się 3 etapy dojrzewania (ser młody, średnio dojrzały i mocno dojrzały) w zależności od czasu dojrzewania i minimalnej zawartości suchej masy (która zwiększa się w miarę dojrzewania) w celu zapewnienia lepszej czytelności i łatwiejszej identyfikacji przez konsumenta. Spożywanie sera „Cantal”/„Fourme de Cantal” na różnych etapach dojrzewania jest bowiem elementem tradycji. W zależności od czasu dojrzewania zmienia się wygląd zewnętrzny sera „Cantal”/„Fourme de Cantal” (skórka jest najpierw szaro-biała, później złotawa, a następnie brązowa) oraz jego masa (konsystencja staje się nieco bardziej krucha) i smak (zyskuje na intensywności).

Uzupełnienia te dodaje się również w pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

- Dodaje się następujące zdanie: „Czas dojrzewania liczy się od dnia dodania podpuszczki”, ponieważ informacja ta jest przydatna do celów przeprowadzenia kontroli.

Zdanie to dodaje się również w pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

- Zdania „Masa o barwie od kremowej lub kości słoniowej do słomkowożółtej jest aksamitna i delikatna” i „Sucha skórka, która zmienia barwę od szaro-białej do ciemnej ochry wraz z upływem czasu dojrzewania”

otrzymują brzmienie:

„Twarda masa o barwie od kości słoniowej do ciemnożółtej jest elastyczna w przypadku najmłodszych serów i może stać się lekko krucha w przypadku serów najbardziej dojrzałych” i „Wygląd suchej skórki zmienia się – najpierw skórka ma barwę szaro-białą, później złotawą, a następnie brązową, przy czym może być pokryta plamkami o barwie od ochry do brązowej”.

W oparciu o doświadczenie zgromadzone przez komisje degustacyjne zmienia się zatem opis masy serowej i skórki. Opis ten umożliwi lepsze odzwierciedlenie zmian produktu w trakcie dojrzewania.

Przytoczony powyżej nowy opis masy i skórki dodaje się w pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

- Aby lepiej scharakteryzować produkt, dodaje się opis jego smaku: „Mleczny smak, który może być lekko kwasowy na początku dojrzewania, stopniowo się rozwija i ostatecznie staje się owocowy, intensywny i trwały”.

Opis ten dodaje się również w pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

- Dodaje się zdania „Ser »Cantal«/»Fourme de Cantal« może być sprzedawany w kawałkach lub w postaci tartej” i „Z wyjątkiem pojedynczych porcji o masie poniżej 70 g, kostek lub postaci tartej, na serze musi znajdować się część skórki”. Przepisy te umożliwiają ustalenie ram w kontekście ciągłych zmian w formach sera oferowanych konsumentom.

Dodaje się zdanie „Zabrania się mieszania tartego sera otrzymanego z sera »Cantal«/»Fourme de Cantal« o różnych oznaczeniach dojrzałości”, aby umożliwić wyraźne oznakowanie produktu w postaci tartej przy użyciu nazwy pochodzenia i odpowiedniego oznaczenia dojrzałości w celu lepszego informowania konsumentów.

Zdanie to dodaje się również w pkt 3.5 jednolitego dokumentu.

- Punkt „Obszar geograficzny”
- Zdanie „Obszar produkcji obejmuje cały departament Cantal oraz sąsiadujące z nim kantony w następujących departamentach: Aveyron, Corrèze, Haute-Loire i Puy-de-Dôme (zob. wykaz gmin w art. 1 dekretu z dnia 29 grudnia 1986 r.)”

otrzymuje brzmienie:

„Produkcja mleka, wytwarzanie i dojrzewanie serów objętych nazwą pochodzenia »Cantal«/»Fourme de Cantal« odbywają się na obszarze geograficznym zatwierdzonym przez Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et la qualité) podczas posiedzenia właściwego krajowego komitetu z dnia 21 marca 2018 r. Obszar ten obejmuje terytorium następujących gmin zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym (»Code officiel géographique«) z 2017 r.: [...]”. Po tym akapicie umieszcza się wykaz gmin lub części gmin wchodzących w skład obszaru geograficznego, który zastępuje poprzedni obszar. Proponowany obszar geograficzny, na którym odbywają się wszystkie czynności związane z produkcją i przygotowaniem produktu, obejmuje obszar 278 gmin, w tym dwóch częściowo, w 5 departamentach. W porównaniu z poprzednim obszarem geograficznym obszar zmniejszono o 3 gminy w departamencie Aveyron, 9 gmin w departamencie Cantal oraz łącznie 210 gmin w całości i część jednej gminy w departamencie Puy-de-Dôme. Uzupełniono go o część gminy w departamencie Corrèze i gminę w departamencie Haute-Loire.

Celem ogólnego zmniejszenia obszaru geograficznego jest zwiększenie jego spójności z elementami stanowiącymi związek z obszarem pochodzenia sera „Cantal”/„Fourme de Cantal”. Zmieniony obszar geograficzny odpowiada tradycyjnemu obszarowi produkcji i dojrzewania sera „Cantal”/„Fourme de Cantal”, który jest częścią historycznej wspólnoty Haute-Auvergne i departamentu Cantal oraz na którym od co najmniej trzydziestu lat zakorzenione są praktyki w zakresie skupu mleka, przetwarzania i dojrzewania sera „Cantal”/„Fourme de Cantal”. Obszar geograficzny łączy cechy chłodnego i wilgotnego środowiska gór średnich, które charakteryzują się minimalną wysokością wynoszącą 500 m n.p.m. lub znacznymi różnicami wysokości powyżej 15 %, i minimalną sumą opadów wynoszącą 700 mm rocznie, oraz roślinności charakterystycznej dla piętra pogórza i piętra alpejskiego; tereny te znajdują się na cokole hercyńskim i charakteryzują się występującymi gdzieniegdzie śródgóorskimi basenami sedymentacyjnymi, a stosowane tutaj praktyki rolnicze są silnie ukierunkowane na produkcję zielonki.

W gminach usuniętych z obszaru geograficznego od około trzydziestu lat nie stosuje się już w sposób nieprzerwany praktyk w zakresie produkcji sera „Cantal”/„Fourme de Cantal”. Cechy środowiska naturalnego dodanych dwóch gmin lub części gmin w departamentach Corrèze i Haute-Loire są podobne do cech innych terenów znajdujących się na obszarze geograficznym oraz odpowiadają wieloletnim praktykom w zakresie jakości stosowanych w procesie dojrzewania sera „Cantal”/„Fourme de Cantal” po upływie minimalnego czasu dojrzewania wynoszącego 30 dni.

- Sformułowanie: „Cały departament Cantal oraz sąsiadujące z nim kantony w departamentach Aveyron, Corrèze, Haute-Loire i Puy-de-Dôme” w pkt 5 lit. c) streszczenia zastępuje się wykazem gmin lub części gmin stanowiących nowy obszar geograficzny w pkt 4 jednolitego dokumentu.

- Dodaje się następujące dwa zdania: „Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et la qualité) składa w urzędach gmin częściowo objętych obszarem geograficznym dokumenty graficzne określające granice zatwierdzonego w ten sposób obszaru geograficznego. Dokumenty kartograficzne przedstawiające obszar geograficzny są dostępne do wglądu na stronie internetowej Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości”. Dzięki tej zmianie wskazano, w jaki sposób można zapoznać się z graficznym odwzorowaniem obszaru geograficznego.

— Punkt „Dowód pochodzenia”

W związku ze zmianą systemu kontroli nazw pochodzenia dodaje się wszystkie przepisy zawarte w tym punkcie.

Dodaje się zatem informacje na temat kilku oświadczeń/zgłoszeń:

- zgłoszenie identyfikacyjne, którego dokonuje się przed udzieleniem pozwolenia podmiotom w celu potwierdzenia ich zdolności do spełnienia wymogów specyfikacji znaku towarowego, z posługiwania się którym chcą odnosić korzyści;
- składane z wyprzedzeniem oświadczenia o braku zamiaru prowadzenia produkcji i o wznowieniu produkcji, pozwalające na dokładne monitorowanie podmiotów gospodarczych, które chcą wycofać się tymczasowo ze stosowania nazwy pochodzenia, co ułatwia zarządzanie nazwą pochodzenia, w szczególności w odniesieniu do kontroli warunków produkcji i badań organoleptycznych;
- oświadczenia niezbędne do potwierdzenia posiadanej wiedzy na temat produktów przeznaczonych do wprowadzenia do obrotu pod nazwą pochodzenia oraz do ich monitorowania – dodaje się treść i zasady sporządzania tych oświadczeń.

Oświadczenia te pozwalają grupie na monitorowanie produktów objętych nazwą pochodzenia.

- Dodaje się wykaz „rejestracji związanych z identyfikowalnością, monitorowaniem i kontrolą warunków produkcji”, których muszą dokonać podmioty gospodarcze zajmujące się produkcją mleka, skupem, przetwarzaniem i dojrzewaniem, w celu ułatwienia kontroli identyfikowalności i warunków produkcji określonych w specyfikacji.
- Zdanie „Podczas produkcji na bocznej ściance każdego kawałka należy umieścić aluminiową plaketkę o naturalnym kolorze, która umożliwi identyfikację sera”, które znajduje się w punkcie „Etykietowanie” w obowiązującej specyfikacji produktu,

otrzymuje brzmienie:

„Identyfikacja sera jest obowiązkowa. Dokonuje się jej poprzez umieszczenie na serze znaku identyfikacyjnego podczas formowania bloku sera”.

W ten sposób bardziej precyzyjnie określa się moment umieszczenia znaku identyfikacyjnego („podczas formowania bloku sera” zamiast „podczas produkcji”), zachowując zgodność z praktykami. Skreśla się odniesienie do miejsca umieszczenia tego znaku na serze („na bocznej ściance”), ponieważ określenie to nie jest potrzebne do właściwej identyfikacji produktu.

W celu zwiększenia identyfikowalności dodaje się następujące zdanie: „Ten znak identyfikacyjny przeznaczony jest do jednorazowego użytku i nie może zostać ponownie wykorzystany”.

- Odniesienie do „aluminiowej plaketki o naturalnym kolorze” i zdanie „Znajdują się na niej dwie litery, a mianowicie »CA« w przypadku sera »Cantal«, »CP« w przypadku sera »Petit Cantal« i »CT« w przypadku sera »Cantal«, oraz numer identyfikacyjny zakładu produkcyjnego”, które znajdują się w punkcie „Etykietowanie” w obowiązującej specyfikacji produktu,

zastępuje się zdaniem:

„Rodzaj, kolor, wymiary i opis znaku identyfikacyjnego są zgodne z obowiązującymi przepisami”. Umożliwia to uwzględnienie zmian materiałów, technik znakowania produktów i informacji identyfikacyjnych umieszczanych na produkcie w celu zapewnienia i poprawienia identyfikowalności.

- Dodaje się następujące zdania:

„Oprócz znaku identyfikacyjnego sery »Cantal«/»Fourme de Cantal« produkowane w gospodarstwach rolnych posiadają napis »Cantal Fermier«, którą wytłacza się na wierzchu i na spodzie produktu podczas formowania bloku sera. Sery można opatrzyć również napisem »Fermier de ...« (»Gospodarstwo rolne [...]«) wytłoczonym na wierzchu lub na spodzie podczas formowania bloku sera”.

Dzięki wytłoczonym napisom można zidentyfikować sery wyprodukowane w gospodarstwach rolnych.

— Dodaje się następujące zdania:

„Znaki identyfikacyjne i wytłaczane znaki wydawane są wyłącznie przez grupę każdemu upoważnionemu producentowi. Grupa prowadzi aktualny rejestr przydzielania znaków identyfikacyjnych, do którego wgląd mają organy kontrolne. W razie zawieszenia lub cofnięcia zezwolenia, o którym powiadamiają organy kontrolne, grupa odbiera producentowi znaki identyfikacyjne i wytłaczane znaki. Przy wycofywaniu serów z wycofanych produktów usuwa się znaki identyfikacyjne i wytłoczone napisy zawierające nazwę »Cantal« zgodnie z zasadami przewidzianymi w planie kontroli”.

Przepisy te pozwalają zapewnić wydawanie znaków identyfikacyjnych i wytłaczanych znaków wszystkim producentom spełniającym specyfikację produktu oraz odbieranie ich od producentów, w przypadku których organy kontrolne cofnęły lub zawiesiły zezwolenie na produkcję. Powyższe przepisy umożliwiają również usunięcie z wycofanych serów znaków identyfikacyjnych i wytłoczonych napisów zawierających nazwę »Cantal”.

— Dodaje się akapit w brzmieniu: „W ramach kontroli właściwości produktu objętego nazwą pochodzenia przeprowadza się badanie analityczne i organoleptyczne, którego celem jest zapewnienie jakości i typowych cech charakterystycznych produktów poddawanych temu badaniu. Badanie to przeprowadza się poprzez pobranie próbek serów oznaczonych odpowiednio jako młode, średnio dojrzałe i mocno dojrzałe zgodnie z procedurami przewidzianymi w planie kontroli”. Zmiana ta umożliwia wskazanie zasad kontroli produktu, aby zapewnić jego zgodność z opisem produktu objętego nazwą pochodzenia.

— Punkt „Metoda produkcji”

— Produkcja mleka

Dodaje się przepisy dotyczące warunków chowu, prowadzenia i żywienia stada mlecznego, aby uwzględnić tradycyjne praktyki.

— Dodaje się zdanie „Mleko wykorzystywane do produkcji sera »Cantal«/»Fourme de Cantal« pochodzi z gospodarstw o powierzchni co najmniej jednego hektara użytków rolnych na krowę”, aby zapewnić ekstensywny charakter produkcji mleka zgodnie z tradycyjną metodą produkcji na przedmiotowym obszarze geograficznym.

Dodaje się zdania: „Termin »krowa« odnosi się do wszystkich krów mlecznych i krów mamek, które już się ocieliły i są obecne w gospodarstwie. Liczba hektarów użytków rolnych ściśle odpowiada powierzchni wykorzystywanej przez rolnika do żywienia wszystkich zwierząt w gospodarstwie” w celu wyjaśnienia, do jakiego rodzaju zwierząt i do których powierzchni odnosi się poprzedni przepis.

— Dodaje się następujące zdania:

— „Stado mleczne obejmuje wszystkie krowy mleczne i jałówki remontowe obecne w gospodarstwie. Krowy mleczne są to krowy w okresie laktacji i po zakończeniu laktacji, z wyjątkiem opasanych krów wybrakowanych. Jałówki są to zwierzęta w okresie między odsadzeniem a pierwszym porodem”;

— „Całe stado mleczne w danym gospodarstwie spełnia warunki produkcji serów objętych nazwą pochodzenia »Cantal«/»Fourme de Cantal”.

Przepisy te umożliwiają dokładne stwierdzenie, do których zwierząt mają zastosowanie warunki produkcji określone w specyfikacji produktu, a tym samym ułatwiają sprawowanie kontroli.

— Dodaje się następujące przepisy: „Mleko wykorzystywane do produkcji sera »Cantal«/»Fourme de Cantal« pochodzi od stad mlecznych złożonych z krów i jałówek urodzonych i chowanych na wyznaczonym obszarze geograficznym. Zabrania się wprowadzania do stad mlecznych krów lub jałówek urodzonych lub chowanych poza wyznaczonym obszarem geograficznym”.

Lokalne rasy Salers i w mniejszym stopniu Aubrac, które jeszcze w latach 1950–1970 wykorzystywano do produkcji sera „Cantal”/„Fourme de Cantal”, są obecnie przeznaczone głównie do produkcji mięsa, a pogłowie każdej z tych ras posiadające potencjał mleczny jest bardzo małe. Większość stada mlecznego na obszarze geograficznym objętym ChNP „Cantal”/„Fourme de Cantal” składa się z krów ras Prim’Holstein i Montbéliarde. W związku z tym z chwilą zarejestrowania nazwy pochodzenia zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1107/96 specyfikacja produktu nie zawierała żadnego przepisu, który dotyczyłby ras bydła dopuszczonych do produkcji mleka przeznaczonego do wytwarzania sera „Cantal”/„Fourme de Cantal”. Wprowadzenie wymogu, zgodnie z którym krowy mleczne muszą urodzić się i być chowane na wyznaczonym obszarze geograficznym, umożliwia lepsze przystosowanie się zwierząt do warunków środowiskowych, a w szczególności do trudnych warunków klimatycznych, okresu utrzymania alkierzowego i sposobu żywienia.

Ponadto dodaje się następujące zdanie: „Ze względów sanitarnych lub w przypadku ras górskich o niskim pogłowiu, tj. Brune, Simmental Française, Abondance, Aubrac i Tarentaise, które występują na obszarze geograficznym i w przypadku których popyt na zwierzęta przekracza podaż zidentyfikowaną przez dyrektora Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości, dyrektor Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości może jednak przyznać odstępstwo od przepisów zawartych w trzech poprzednich akapitach”. W związku z tym możliwe jest przyznanie odstępstwa od obowiązku utrzymywania krów mlecznych urodzonych i chowanych na obszarze geograficznym w zależności od okoliczności i na czas określony przez właściwy organ krajowy wyłącznie w odniesieniu do niektórych ras (Brune, Simmental Française, Abondance, Aubrac i Tarentaise), aby umożliwić zainteresowanym producentom nabycie zwierząt tych ras poza obszarem geograficznym, jeżeli na obszarze geograficznym nie ma wystarczającej liczby zwierząt. Rasy, których dotyczy ten środek, występują obecnie na wyznaczonym obszarze geograficznym w kilku gospodarstwach rolnych (niskie całkowite pogłowie) i uznaje się je za przystosowane do warunków górskich, dzięki czemu spełniają one wymóg dotyczący przystosowania do środowiska geograficznego, nawet jeżeli krowy tych ras nie urodziły się na danym obszarze geograficznym lub były częściowo chowane poza tym obszarem geograficznym. Co więcej, krowy tych ras obecne w gospodarstwie produkującym ser objęty ChNP „Cantal” / „Fourme de Cantal” podlegają tym samym warunkom produkcji co krowy innych ras.

— Dodaje się następujące przepisy regulujące warunki żywienia zwierząt:

„Podstawowa dawka pokarmowa stada mlecznego obejmuje wyłącznie pasze objętościowe pochodzące z obszaru geograficznego;”

„Zielonka skarmiana na pastwisku lub konserwowana stanowi co najmniej 70 % suchej masy w ramach dziennej podstawowej dawki pokarmowej stada mlecznego;”

„W okresie dostępu do zielonki, gdy warunki klimatyczne są sprzyjające, wypas krów w okresie laktacji jest obowiązkowy i odbywa się codziennie. Przez co najmniej 120 dni w roku wypas musi pokrywać co najmniej 70 % podstawowej dawki pokarmowej wyrażonej jako ilość suchej masy na krowę dziennie;”

„Zabrania się zadawania bydłu świeżej zielonki w oborze;”

„Zabrania się chowu krów bez zadawania paszy wyprodukowanej w gospodarstwie;”

„W okresie, w którym wypas nie pozwala pokryć co najmniej 70 % podstawowej dawki pokarmowej, każda krowa mleczna w okresie laktacji otrzymuje co najmniej 5 kilogramów suchej masy siana dziennie. Przez siano rozumie się skoszoną i suszoną zielonkę, w której zawartość suchej masy przekracza 80 %;”

„W przypadku krów mlecznych udział mieszanek paszowych uzupełniających o zawartości suchej masy przekraczającej 85 % nie może być większy niż 1 800 kilogramów brutto na krowę mleczną w roku kalendarzowym. W przypadku jałówek remontowych średni udział mieszanek paszowych uzupełniających w ujęciu rocznym nie może przekroczyć 30 % całkowitej dawki pokarmowej wyrażonej w suchej masie”.

Wprowadzenie tych przepisów pozwala zapewnić, aby pasza krów mlecznych pochodziła w co najmniej 70 % z obszaru geograficznego oraz by w paszy stad mlecznych przeważała świeża lub konserwowana zielonka.

Z tych samych względów w pkt 3.3. jednolitego dokumentu dodaje się akapity: „Podstawowa dawka pokarmowa stada mlecznego obejmuje wyłącznie pasze objętościowe pochodzące z obszaru geograficznego, w których zielonka skarmiana na pastwisku lub konserwowana stanowi co najmniej 70 % suchej masy. Przez co najmniej 120 dni w roku wypas krów w okresie laktacji musi pokrywać co najmniej 70 % podstawowej dawki pokarmowej wyrażonej jako ilość suchej masy na krowę dziennie” i „W przypadku krów mlecznych udział mieszanek paszowych uzupełniających o zawartości suchej masy przekraczającej 85 % nie może być większy niż 1 800 kilogramów brutto na krowę mleczną w roku kalendarzowym”.

Ponadto w jednolitym dokumencie dodaje się następujące zdania: „Wspomniane ograniczenia oznaczają, że co najmniej 70 % paszy dla krów mlecznych ma pochodzić z obszaru geograficznego. Niektóre pasze mogą bowiem pochodzić spoza tego obszaru geograficznego ze względu na ukształtowanie terenu, wysokość i klimat”.

— Dodaje się akapity w brzmieniu:

„Zielonka konserwowana na mokro zadawana stadu mlecznemu pochodzi z zielonki wstępnie osuszonej;”

„Kiszonki przechowuje się na betonowej lub smołowanej płycie, a pasze fermentowane inne niż kiszonki umieszcza się w zabetonowanych lub zabezpieczonych w inny sposób miejscach przed dniem 1 listopada każdego roku;”

„Krowom mlecznym nie można podawać kiszonki kukurydzianej o pH 4,4 lub wyższym bądź zawartością suchej masy wynoszącą poniżej 30 %;”

„Krowom mlecznym nie można podawać kiszonki z trawy o pH 4,4 lub wyższym bądź zawartością suchej masy wynoszącą poniżej 25 %;”

„Zawartość suchej masy w zadawanej krowom mlecznym paszy w owiniętych belach zadawanej przekracza 50 %;”

„Pasze te są poddawane systematycznej analizie, którą co roku przed dniem 1 listopada przeprowadza certyfikowane laboratorium na podstawie próbek zgromadzonych przez grupę”;

„W żywieniu stada mlecznego zabrania się stosowania:

- pasz konserwowanych na mokro starszych niż 12 miesięcy,
- pasz, które wpływają niekorzystnie na zapach lub smak mleka, takich jak por, kapusta, rzepak, seler, rzepa, liście buraka”;

„Jako dodatki do kiszonki dopuszcza się jedynie enzymy i inokulanty bakteryjne”.

Wprowadzenie tych kryteriów dotyczących zbioru, przechowywania, pH i zawartości suchej masy w paszy (z systematyczną coroczną analizą) umożliwi zapewnienie właściwego przechowywania i jakości paszy zadawanej zwierzętom.

- Opracowano wykaz pozytywny zatwierdzonych mieszanek paszowych uzupełniających dopuszczonych w żywieniu stada mlecznego, aby wybrać te surowce, które najlepiej odpowiadają tradycyjnemu systemowi żywienia bydła, oraz by ułatwić kontrolę tego żywienia.

W związku z tym dodaje się akapity w brzmieniu:

„W dziennej dawce pokarmowej stada mlecznego dozwolone jest stosowanie wyłącznie następujących mieszanek paszowych uzupełniających:

1. Zboża: jęczmień, kukurydza, pszenica, owies, żyto, pszenżyto;
2. Produkty uboczne zbóż: otręby i śruta pszenna, młóto z pszenicy, młóto z kukurydzy, pasza z glutenu kukurydzianego, gluten kukurydziany, gluten pszenny, śruta z zarodków kukurydzy, kielki jęczmienne;
3. Susz paszowy suszony sztucznie i aglomerowany: suszona lucerna;
4. Całe nasiona roślin wysokobiałkowych i oleisto-białkowych: soja, rzepak, słonecznik, len, bobik, łubin, groch;
5. Produkty uboczne nasion roślin wysokobiałkowych i oleisto-białkowych: makuchy sojowe, rzepakowe, słonecznikowe, lniane, olej sojowy, rzepakowy, słonecznikowy;
6. Rośliny korzeniowe i bulwiaste oraz ich produkty uboczne: odwodnione wysłodki buraczane, melasa jako spoiwo o maksymalnej zawartości wynoszącej 5 % wyrażonej jako ilość suchej masy w mieszance paszowej;
7. Składniki mineralne: dozwolone składniki mineralne wymienione w załączniku do dekretu 86-1037 z późniejszymi zmianami w sprawie stosowania ustawy z dnia 1 sierpnia 1905 r. o oszustwach i fałszerstwach dotyczących produktów lub usług w odniesieniu do produktów i substancji przeznaczonych do żywienia zwierząt;
8. Dodatki: dopuszczone zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1831/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 sierpnia 2003 r. w sprawie dodatków stosowanych w żywieniu zwierząt oraz zgodnie z poniższym wykazem:
 - emulgatory;
 - stabilizatory;
 - zagęszczacze;
 - substancje żelujące;
 - konserwanty;
 - spoiwa;
 - środki przeciwzbrylające;
 - przeciwutleniacze pochodzenia naturalnego;
 - witaminy, prowitaminy i chemicznie dobrze zdefiniowane substancje o podobnym działaniu;
 - mieszanki pierwiastków śladowych”;

„Jako paszę płynną dopuszcza się wyłącznie serwatkę pochodzącą z gospodarstwa”.

Dodaje się również zdanie: „Zawartość suchej masy w mieszankach paszowych uzupełniających wynosi powyżej 85 %, z wyjątkiem płynnej serwatki”, aby ułatwić kontrolę składu mieszanek paszowych uzupełniających.

W pkt 3.3 jednolitego dokumentu dodaje się zdanie: „Zatwierdzone mieszanki paszowe uzupełniające znajdują się w wykazie pozytywnym”.

- Poprzez dodanie akapitu „W żywieniu zwierząt dozwolone są jedynie rośliny, produkty uboczne i mieszanki paszowe uzupełniające pochodzące z produktów nietransgenicznych. Zakładanie upraw roślin transgenicznych jest zabronione na całej powierzchni gospodarstwa produkującego mleko, które przeznaczone do produkcji sera objętego nazwą pochodzenia »Cantal«/»Fourme de Cantal«. Zakaz ten dotyczy wszystkich gatunków roślin, które mogą być podawane jako pasza zwierzętom należącym do gospodarstwa, oraz wszystkich

upraw gatunków roślin, które mogłyby je zanieczyścić” zabrania się stosowania paszy transgenicznej i upraw roślin transgenicznych. Celem tych przepisów jest zagwarantowanie tradycyjnego charakteru żywienia stada mlecznego.

W pkt 3.3 jednolitego dokumentu dodaje się przepis: „W żywieniu zwierząt dozwolone są jedynie rośliny, produkty uboczne i mieszanki paszowe uzupełniające wytworzone z produktów nietransgenicznych”.

— W celu umożliwienia kontroli dodaje się następujące akapity:

„Mieszanki paszowe produkuje się wyłącznie z dopuszczonych surowców wymienionych w powyższym wykazie. Na każdym worku lub każdej dostawie mieszanki paszowej znajduje się etykieta, która zawiera m.in. wykaz znajdujących się w mieszance surowców i na której wskazano, że zawartość procentowa melasy wynosi mniej niż 5 % mieszanki paszowej wyrażonej w suchej masie”;

„Wszystkie zebrane rośliny pastewne i mieszanki paszowe uzupełniające przeznaczone dla stada mlecznego przechowuje się w określonych miejscach”.

— Dodaje się akapity w brzmieniu:

„Aby zapobiec wszelkiemu ryzyku zanieczyszczenia paszy dla krów przez elementy zanieczyszczające w nawozowych substancjach organicznych, rozrzucanie tych nawozowych substancji organicznych w gospodarstwach produkujących ser objęty nazwą pochodzenia »Cantal«/»Fourme de Cantal« spełnia następujące warunki:

- pochodzenie: jedyne dozwolone nawozowe substancje organiczne pochodzą z obszaru geograficznego objętego nazwą pochodzenia »Cantal«/»Fourme de Cantal« i obejmują: kompost, obornik, gnojowicę, gnojówkę (pochodzenia rolniczego), jak również nawozowe substancje organiczne pochodzenia nierolniczego, takie jak osad ściekowy (lub jego produkty uboczne), i odpady zielone;
- monitorowanie jakości nawozowych substancji organicznych pochodzenia nierolniczego: przy rozrzucaniu nawozowych substancji organicznych pochodzenia nierolniczego przeprowadza się monitorowanie analityczne każdej partii (ładunku ciężarówka, cysterny itd.) pod kątem drobnoustrojów patogennych, metali ciężkich i śladowych elementów organicznych określonych w odpowiednich przepisach prawa;
- warunki nawożenia nawozowymi substancjami organicznymi pochodzenia nierolniczego: dopuszcza się rozrzucanie nawozowych substancji organicznych pochodzenia nierolniczego na gruntach gospodarstwa, ale tylko pod warunkiem ich natychmiastowego przyorania oraz przestrzegania obowiązujących przepisów dotyczących szczególnych ograniczeń (dat, stref chronionych itd.) i ilości itd.;
- jeżeli nawóz rozrzuca na łąkach i pastwiskach przeznaczonych do żywienia krów, których mleko wykorzystuje się do produkcji serów objętych nazwą pochodzenia »Cantal«/»Fourme de Cantal«, po rozrzuceniu nawozu należy zachować co najmniej ośmiotygodniową przerwę przed wykorzystaniem danej łąki/pastwiska. Podczas przerwy powierzchnie te użytkuje się w praktyce do innych celów niż produkcja pasz wykorzystywanych do wytwarzania sera objętego nazwą pochodzenia »Cantal«/»Fourme de Cantal«”.

Celem dodania powyższych przepisów, które dotyczą rozrzucania nawozowych substancji organicznych, jest wyeliminowanie wszelkiego ryzyka zanieczyszczenia paszy dla krów przez elementy zanieczyszczające.

— Udój i przechowywanie mleka

— Dodaje się następujące zdanie: „Kontrola działania instalacji udojowej odbywa się co roku i w każdym momencie, gdy jest to konieczne, a przeprowadza ją przedsiębiorstwo upoważnione do kontroli takich instalacji”, aby przyczynić się do zachowania jakości mleka wykorzystywanego do produkcji sera.

— Aby ograniczyć możliwość pogorszenia jakości mleka, a tym samym zachować właściwości sera, dodaje się akapity w brzmieniu:

„Jeżeli chodzi o produkcję sera w mleczarni, po udoju mleko przeznaczone do produkcji sera »Cantal«/»Fourme de Cantal« przechowuje się w chłodzonym zbiorniku na mleko, który spełnia obowiązkowe normy. Mleka nie można przechowywać w gospodarstwie dłużej niż przez 48 godzin od pierwszego udoju”;

„Jeżeli chodzi o produkcję sera w gospodarstwie, podpuszczkę dodaje się w ciągu 24 godzin od pierwszego udoju. Jeżeli dodanie podpuszczki nie następuje niezwłocznie po zakończeniu udoju, mleko przechowuje się w chłodzonym zbiorniku na mleko, który spełnia obowiązkowe normy”.

— Produkcja

— Z punktu „Metoda produkcji” skreśla się zdanie: „Sery produkuje się wyłącznie z mleka krowiego zaprawionego podpuszczką”, ponieważ element ten dodano do punktu „Opis produktu”.

— Dodaje się akapity w brzmieniu:

„Można używać mleka surowego lub poddanego obróbce cieplnej”;

„W przypadku produkcji sera »Cantal«/»Fourme de Cantal« z mleka surowego lub produkcji sera »Cantal«/»Fourme de Cantal« w gospodarstwie całe mleko zaprawione podpuszczką jest surowe.”;

„W przypadku produkcji z mleka poddanego obróbce cieplnej okres między początkiem zbiórki a dodaniem podpuszczki wynosi maksymalnie 48 godzin. Okres ten obejmuje czas odbioru, okres przechowywania mleka, normalizację oraz czas dojrzewania, który nie może przekraczać 24 godzin”;

„W przypadku produkcji sera z mleka surowego w mleczarni mleko wykorzystuje się natychmiast po jego otrzymaniu”;

„Do produkcji sera objętego nazwą pochodzenia »Cantal«/»Fourme de Cantal« można używać wyłącznie mleka produkowanego przez gospodarstwa spełniające opisane warunki, zbieranego i przechowywanego oddzielnie od innych rodzajów mleka”;

„Zabrania się normalizacji mleka pod względem zawartości białka, natomiast dopuszcza się normalizację pod względem zawartości tłuszczu w celu skorygowania jego zawartości w mleku, aby uzyskać zawartość tłuszczu w suchej masie wynoszącą co najmniej 45 %”.

Wszystkie te przepisy umożliwiają lepsze uregulowanie czynności poprzedzających wykorzystanie mleka do produkcji zgodnie ze stosowanymi praktykami.

— Dodaje się kilka przepisów w celu uregulowania stosowania technik przetwórczych i dodatków do serów:

„Poza surowcami mlecznymi jedynymi składnikami lub środkami pomocniczymi lub substancjami dodatkowymi dozwolonymi do mleka oraz w procesie produkcji są podpuszczka, kultury bakterii, drożdże i pleśń o wykazanej nieszkodliwości oraz sól i chlorek wapnia”;

„Zabrania się koncentracji mleka poprzez częściowe usunięcie części wodnej przed koagulacją”;

„Zabrania się przechowywania surowców mlecznych, produktów w trakcie procesu produkcji, skrzepu lub świeżego sera w temperaturze ujemnej”;

„Zabrania się przechowywania świeżych serów oraz serów w trakcie dojrzewania w atmosferze modyfikowanej”.

Zauważono, że nowe technologie, w tym niektóre dotyczące technik przetwórczych i dodatków, takie jak mikrofiltracja, częściowe zagęszczanie mleka czy stosowanie enzymów w procesie dojrzewania, mogą wpływać na właściwości sera „Cantal”/„Fourme de Cantal”. Zwłaszcza niektóre dodatki enzymatyczne uniemożliwiają zachowanie istotnych właściwości sera „Cantal”/„Fourme de Cantal”. Konieczne okazało się zatem dodanie w specyfikacji produktu przepisów odnoszących się do obecnych praktyk w zakresie stosowania obróbki i dodatków w mleku i procesie produkcji serów w celu uniknięcia sytuacji, w których przyszłe nieuregulowane praktyki miałyby niekorzystny wpływ na cechy charakterystyczne sera „Cantal”/„Fourme de Cantal”.

— W celu dokładniejszego opisanego poszczególnych etapów produkcji sera akapit „Blok sera powstaje w wyniku połączenia ziaren skrzepu, prasowania i pozostawienia, aby dojrzały. Później następuje rozdrabnianie; masę z uzyskanych ziaren soli się, a następnie umieszcza w formach”

zastępuje się następującymi przepisami:

„Zaprawianie mleka odbywa się w temperaturze 30–34 °C wyłącznie przy użyciu podpuszczki”;

„W przypadku produkcji sera »Cantal«/»Fourme de Cantal« w gospodarstwie zaprawianie mleka podpuszczką może odbywać się w drewnianej kadzi zwanej »gerle«, której nie można wykorzystywać do przechowywania. W trakcie udoju można ją jednak wykorzystywać jako zbiornik do odbioru i transportu mleka”;

„Czas trwania koagulacji wynosi 22–45 minut. Odpowiedni czas oblicza się poprzez pomnożenie czasu krzepnięcia przez współczynnik wynoszący od 1,5 do 3”;

„Krojenie i mieszanie skrzepu przeprowadza się ręcznie lub mechanicznie, aby uzyskać ziarna skrzepu o wielkości do ziarna pszenicy do ziarna kukurydzy”;

„Skrzep jest stopniowo prasowany w prasie. Blok sera, który stanowi spójną masę powstałą ze skrzepu, odwraca się co najmniej dwa razy. Czynność ta polega na pokrojeniu bloków sera po otwarciu prasy i ułożeniu otrzymanych kawałków w stos przed kolejnym prasowaniem. Dzięki prasowaniu można uzyskać zawartość suchej masy w bloku sera powyżej 48 % w czasie krótszym niż cztery godziny po zaprawieniu podpuszczką”;

„Po opisanym powyżej prasowaniu otrzymany blok sera przechodzi etap dojrzewania trwający co najmniej 10 godzin w pomieszczeniu, w którym temperatura wynosi 15–20 °C”;

„Blok sera, którego pH wynosi 5–5,4, jest następnie rozdrabniany i solony w całości. Czynność tę przeprowadza się po co najmniej trzynastu godzinach po zaprawieniu podpuszczką”;

„Temperatura rozdrobnionego i posolonego bloku sera wynosi 17–21 °C. Solenie odbywa się przy użyciu suchej soli. Ser znajduje się w soli przez co najmniej godzinę przed umieszczeniem w formie”;

„Ser umieszcza się w formach poprzez układanie kolejnych warstw, pomiędzy którymi następuje prasowanie ręczne lub mechaniczne”;

„Stosowanie formy do sera »Cantal«/»Fourme de Cantal« jest obowiązkowe. Ma ona kształt prostego walca o płaskim spodzie i wierzchu, które łączą się ze ścianami walca zaokrągleniem o wysokości poniżej 20 mm. Środkowy element formy składa się z jednej części”;

„Prasowanie odbywa się zatem stopniowo w płaszczyźnie pionowej lub poziomej. Trwa ono co najmniej 12 godzin w przypadku serów małego rozmiaru i 18 godzin w przypadku serów dużego rozmiaru”.

Czynności wytwórcze zostały znacznie szczegółowiej uregulowane, co pozwala zachować jakość serów i wiedzę fachową serowarów.

— Dojrzwianie

— Po przepisie „Dojrzwianie trwa co najmniej 30 dni” dodaje się zdanie: „Czas dojrzewania liczy się od dnia dodania podpuszczki”. Poprzez dodanie tego zdania określono zasadę obliczania czasu dojrzewania, co jest przydatne do celów kontroli.

— Dodaje się przepisy opisujące warunki dojrzewania i zabiegi przeprowadzane podczas produkcji serów:

„Ser dojrzewa w pomieszczeniach o wilgotności wynoszącej co najmniej 95 % i temperaturze wynoszącej 6–12 °C. Sery są regularnie nacierane lub szczotkowane i odwracane w celu uzyskania jednolitej skórki”;

„Dojrzwianie w folii jest zabronione”.

Przepisy te pozwalają uwzględnić tradycyjne zasady dojrzewania.

— Aby uwzględnić stosowane praktyki, dodaje się akapity w brzmieniu:

„Sery, których czas dojrzewania wynosi 61–89 dni po dodaniu podpuszczki lub 211–239 dni po dodaniu podpuszczki, muszą pozostać w zakładach zatwierdzonych do celów dojrzewania serów »Cantal«/»Fourme de Cantal«. Sery sprzedaje się wyłącznie upoważnionym przedsiębiorstwom i wyłącznie pod nazwą »Cantal«/»Fourme de Cantal“;

„Zmiana oznaczenia może nastąpić wyłącznie wtedy, gdy produkt pozostaje w określonych powyżej warunkach dojrzewania w jednym lub większej liczbie zakładów zatwierdzonych do celów dojrzewania serów »Cantal«/»Fourme de Cantal«. Przeniesienie z jednego zatwierzonego zakładu do innego zatwierzonego zakładu nie stanowi naruszenia warunków dojrzewania, bez względu na to, czy z zakładów tych korzysta to samo przedsiębiorstwo, czy też inne przedsiębiorstwo”.

Sery „Cantal”/„Fourme de Cantal” można bowiem sprzedawać konsumentom końcowym lub przedsiębiorstwom, które nie zajmują się dojrzewaniem sera „Cantal”/„Fourme de Cantal”, wyłącznie na jednym z trzech wcześniej określonych etapów dojrzewania (młody, średnio dojrzały lub mocno dojrzały), stosując obowiązkowo odpowiednie oznaczenie dojrzałości. Między tymi poszczególnymi etapami dojrzewania występują przerwy (od 61 do 89 dnia, a następnie od 211 do 239 dnia), podczas których sery dojrzewają, aby nabrać cech charakterystycznych dla danego etapu dojrzewania. Podczas tych przerw serów nie można sprzedawać konsumentowi końcowemu ani przedsiębiorstwu nieupoważnionemu do dojrzewania sera „Cantal”/„Fourme de Cantal”. Mogą natomiast zostać przeniesione z zakładu zatwierzonego do celów dojrzewania sera „Cantal”/„Fourme de Cantal” do innego zatwierzonego zakładu, bez względu na to, czy z zakładów tych korzysta to samo przedsiębiorstwo, czy też inne przedsiębiorstwo, które będzie kontynuowało dojrzewanie we wcześniej opisanych warunkach aż do zakończenia czasu dojrzewania, który umożliwia wprowadzenie do obrotu sera do spożycia w jednym z określonych etapów dojrzewania wraz odpowiednim oznaczeniem. W ramach obrotu produktami między zatwierdzonymi zakładami branżowymi, sery, które dojrzewają przez 61–89 dni lub 211–239 dni, noszą nazwę „Cantal”/„Fourme de Cantal” bez podawania etapu dojrzewania. Nie są one dostępne w sprzedaży dla konsumentów.

— Dodaje się następujący przepis: „Produkt uzyskuje swoją ostateczną nazwę w dniu wyjęcia z dojrzewalni w zatwierdzonym zakładzie przed wprowadzeniem go do sprzedaży dla konsumentów lub dystrybutorów, którzy prawdopodobnie nie będą korzystać z nazwy pochodzenia podczas dojrzewania”. Przepis ten dodaje się jako uzupełnienie poprzedzających go przepisów, aby wskazać, kiedy produkt uzyskuje ostateczną nazwę, w tym oznaczenie dotyczące etapu dojrzewania (młody, średnio dojrzały lub mocno dojrzały).

— Punkt „Związek z obszarem geograficznym”

Punkty „Zarys historyczny” i „Związek z obszarem geograficznym” w obowiązującej specyfikacji produktu w całości przeredagowano w pkt 6 specyfikacji produktu „Elementy uzasadniające związek ze środowiskiem geograficznym” w celu lepszego podkreślenia związku sera „Cantal”/„Fourme de Cantal” z jego obszarem geograficznym, nie zmieniając przy tym istoty tego związku.

Na początku tego punktu wprowadza się dwa akapity, w których wyjaśniona została podstawa związku z obszarem geograficznym:

„Ser »Cantal«/»Fourme de Cantal« jest dobrze przechowyującym się, dużym serem z mleka krowiego, o dwukrotnie prasowanej i solonej w całości masie, którego konsystencja, skórka i smak rozwijają się w zależności od stopnia dojrzałości.

Ze względu na surowy klimat, wysokość nad poziomem morza i ukształtowanie obszaru geograficznego, którego tereny przeznaczono pod użytki zielone, wypracowano szczególne umiejętności w zakresie prowadzenia stad, produkcji sera i dojrzewania, dzięki którym sery »Cantal«/»Fourme de Cantal« zyskują powyższe właściwości”.

Następnie punkt ten dzieli się na poniższe części:

- część „Specyfika obszaru geograficznego” dotyczy czynników naturalnych i podkreślono w nim surowe warunki panujące na wspomnianym obszarze gór średnich, co wyjaśnia przeznaczenie go pod użytki zielone; opisano w niej również czynniki ludzkie, wskazując historyczne początki produkcji sera „Cantal”/„Fourme de Cantal” i wyjaśniając, w jaki sposób historia produktu ukierunkowała techniki produkcji, aby przyczynić się do zachowania cech produktu;
- w części „Specyfika produktu” uwypuklono szczególne cechy produktu (duży rozmiar, dwukrotne prasowanie i solenie w całości, czas dojrzewania, zmiana właściwości organoleptycznych wraz z wydłużeniem czasu dojrzewania);
- ponadto w części „Związek przyczynowy” wyjaśniono współzależności między czynnikami naturalnymi i ludzkimi oraz produktem. Usuwa się odniesienie do „rodzimych ras mlecznych Salers i Aubrac”, ponieważ pogłowie tych ras posiadające potencjał mleczny jest bardzo małe, jak wspomniano powyżej, i w rzeczywistości rasy te są w marginalnym stopniu wykorzystywane do produkcji mleka przeznaczonego do wytwarzania serów „Cantal”/„Fourme de Cantal”.

Z wyżej wymienionych względów pkt 5 lit. d) „Zarys historyczny” i pkt 5 lit. f) „Związek” streszczenia zastępuje się pkt 5 jednolitego dokumentu.

— Punkt „Etykietowanie”

- Zdanie „Etykieta musi zawierać nazwę pochodzenia” zastępuje się następującym akapitem, aby zapewnić konsumentowi pełniejsze informacje i zagwarantować czytelność nazwy pochodzenia, oznaczeń dojrzałości i określenia „mały” w przypadku serów małego rozmiaru:

„Na etykietce serów objętych nazwą pochodzenia »Cantal« / »Fourme de Cantal« należy obowiązkowo zamieścić następujące informacje:

- chronioną nazwę pochodzenia;
- określenie »jeune« (młody), »entre-deux« (średnio dojrzały) lub »vieux« (mocno dojrzały);
- określenie »petit« (mały) w przypadku sera małego rozmiaru przewidzianego w punkcie »Opis produktu«; przy czym wszystkie powyższe informacje nanosi się czcionką o wielkości co najmniej równej dwóm trzecim największej czcionki użytej na etykietce;
- symbol unijny ChNP umieszczony w tym samym polu widzenia, w którym znajduje się nazwa pochodzenia;
- określenia »fabriqué (par) [...]« (wyprodukowany przez [...]) i »affiné par [...]« (dojrzewanie przeprowadzone przez [...])”.

Akapit ten dodaje się również w pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

- Skreśla się przepis dotyczący obowiązkowego dodawania określenia „appellation d’origine” (nazwa pochodzenia) w przypadku stosowania nazwy „Fourme de Cantal”, który znajduje się w obowiązującej specyfikacji produktu i w pkt 5 lit. h) streszczenia; stosuje się przepisy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- W związku ze zmianami w przepisach krajowych skreśla się zdanie: „Należy obowiązkowo umieścić logo INAO, które musi zawierać nazwę pochodzenia, określenie »appellation d’origine contrôlée« (kontrolowana nazwa pochodzenia) i skrótowiec INAO”. Skreśla się również zdanie „Obowiązek umieszczenia logo zawierającego skrótowiec INAO, określenia »Appellation d’Origine Contrôlée« (kontrolowana nazwa pochodzenia) i nazwy pochodzenia”, które znajduje się w pkt 5 lit. h) streszczenia.
- Dodaje się akapit w brzmieniu:

„Poza określeniami, których umieszczenie jest wymagane odpowiednimi przepisami w przypadku wszystkich serów, zabrania się zamieszczania jakichkolwiek określeń lub innych nazw towarzyszących nazwie pochodzenia na etykietach, w reklamach, w informacjach, na fakturach lub w dokumentach handlowych, z wyjątkiem:

- szczególnych marek własnych lub nazw handlowych;

- określeń »affiné à la ferme« (dojrzewający w gospodarstwie), »affiné en tunnel« (dojrzewający w tunelu), »fabriqué avec du lait issu de vaches de la race Salers« (w przypadku serów wyprodukowanych z mleka pochodzącego w 100 % od krów rasy Salers), »fabriqué (par) [...]« (wyprodukowany przez [...]) i »affiné par [...]« (dojrzewanie przeprowadzone przez [...]), zapisanych czcionką, której rozmiar nie przekracza dwóch trzecich rozmiaru czcionki zastosowanej do nazwy pochodzenia »Cantal« / »Fourme de Cantal«;
- oznaczeń dojrzałości: »jeune« (młody), »entre-deux« (średnio dojrzały) lub »vieux« (mocno dojrzały);
- określenie »petit« (mały) w przypadku serów »Cantal« / »Fourme de Cantal« małego rozmiaru przewidzianego w punkcie »Opis produktu«;
- w stosownych przypadkach, gdy ser jest krojony, określeń wskazujących fizyczną formę sera lub obróbkę mechaniczną, jakiej został poddany”.

W tym wykazie pozytywnym wskazano określenia stosowane w ramach etykietowania, które mogą towarzyszyć nazwie pochodzenia na etykietach, w reklamie, w informacjach, na fakturach lub w dokumentach handlowych poza określeniami, których umieszczenie jest wymagane odpowiednimi przepisami w przypadku wszystkich serów, w celu poprawienia czytelności dla konsumenta i ułatwienia kontroli. W szczególności stwierdza się, że określenie „wyprodukowany z mleka krów rasy Salers” można umieszczać wyłącznie, gdy sery produkuje się z mleka pochodzącego w 100 % od krów rasy Salers.

Akapit ten dodaje się również w pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

- Dodaje się zdanie „Od 120. dnia dojrzewania, tj. po czwartym miesiącu po zaprawieniu podpuszczką, czas dojrzewania można określać w miesiącach”, aby umożliwić podmiotowi wybór sposobu wskazania czasu dojrzewania w dniach lub miesiącach po czwartym miesiącu, jednocześnie określając szczegółowe ramy. Zdanie to dodaje się również w pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

— *Inne*

- W punkcie „Właściwy organ państwa członkowskiego” aktualizuje się dane kontaktowe INAO.
- W punkcie „Grupa składająca wniosek”:
 - aktualizuje się adres grupy i uzupełnia go o numer telefonu i adres poczty elektronicznej;
 - uzupełnia się skład grupy, dodając dojrzewalnie: sformułowanie otrzymuje brzmienie „Producenci i przetwórcy” otrzymuje brzmienie „Producenci, przetwórcy, dojrzewalnie”. Dojrzewalnie należą bowiem do podmiotów uczestniczących w wytwarzaniu produktu.
- W punkcie „Odniesienie do organu kontrolnego” dokonuje się aktualizacji nazwy i danych kontaktowych organów kontrolnych. Określa się dane kontaktowe właściwych organów kontroli: 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]); dane te zastępują odniesienie do dokumentu przewodniego dotyczącego procedur zatwierdzania przetworów mlecznych, które stały się już nieaktualne.

Dodaje się następujący przepis: „Zgodnie z przepisami art. 37 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 kontrola zgodności ze specyfikacją produktu przed jego wprowadzeniem do obrotu dokonywana jest przez jednostkę certyfikującą produkty, której nazwa i dane kontaktowe są dostępne na stronie internetowej INAO i w bazie danych Komisji Europejskiej”. Poprzez wprowadzenie tego przepisu można uniknąć zmian specyfikacji produktu w przypadku zmiany organu kontrolnego.

- W punkcie „Wymogi krajowe” zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi dodaje się tabelę zawierającą najważniejsze elementy, które należy poddać kontroli, ich wartości odniesienia i metody oceny oraz skreśla się odniesienie do dekretu z dnia 29 grudnia 1986 r.

JEDNOLITY DOKUMENT

„CANTAL” / „FOURME DE CANTAL”

Nr UE: PDO-FR-0113-AM02 – 30 stycznia 2019

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**
„Cantal”/„Fourme de Cantal”
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 „Cantal”/„Fourme de Cantal” jest serem o suchej skórce, której grubość zwiększa się w miarę dojrzewania, wytwarzanym wyłącznie z mleka krowiego zaprawionego podpuszczką, o masie twardej, niegotowanej, dwukrotnie prasowanej z rozdrabnianiem skrzepu między dwoma prasowaniami, solonej w całości, zawierającej co najmniej 45 % tłuszczu w całkowitej suchej masie. Po upływie minimalnego czasu dojrzewania sera „Cantal”/„Fourme de Cantal”, tj. po 30 dniach od dnia dodania podpuszczki, minimalna zawartość suchej masy wynosi 57 %.

Ser „Cantal”/„Fourme de Cantal” ma charakterystyczny kształt regularnego walca, którego krawędzie są zaokrąglone, bez wyrzuseń:

- o masie 35–45 kg w przypadku sera produkowanego w formach o średnicy 36–42 cm (duży rozmiar);
- albo o masie 8–10 kg w przypadku sera produkowanego w formach o średnicy 20–22 cm (mały rozmiar).

Sery „Cantal”/„Fourme de Cantal” oznacza się wzmianką „młody”, „średnio dojrzały” i „mocno dojrzały” w zależności od czasu dojrzewania i zawartości suchej masy określonych w następujący sposób:

- młody: dojrzewanie trwa od 30 do 60 dni, a zawartość suchej masy wynosi co najmniej 57 %;
- średnio dojrzały: dojrzewanie trwa od 90 do 210 dni, a zawartość suchej masy wynosi co najmniej 58 %;
- mocno dojrzały: dojrzewanie trwa co najmniej 240 dni, a zawartość suchej masy wynosi co najmniej 60 %.

Czas dojrzewania liczy się od dnia dodania podpuszczki.

Twarda masa o barwie od kości słoniowej do ciemnożółtej jest elastyczna w przypadku najmłodszych serów i może stać się lekko krucha w przypadku serów najbardziej dojrzałych.

Wygląd suchej skórki zmienia się – najpierw skórka ma barwę szaro-białą, później złotawą, a następnie brązową, przy czym może być pokryta plamkami o barwie od ochry do brązowej.

Mleczny smak, który może być lekko kwaskowy na początku dojrzewania, stopniowo się rozwija i ostatecznie staje się owocowy, intensywny i trwały.

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

Podstawowa dawka pokarmowa stada mlecznego obejmuje wyłącznie pasze objętościowe pochodzące z obszaru geograficznego, w których zielonka skarmiana na pastwisku lub konserwowana stanowi co najmniej 70 % suchej masy. Przez co najmniej 120 dni w roku wypas krów w okresie laktacji musi pokrywać co najmniej 70 % podstawowej dawki pokarmowej wyrażonej jako ilość suchej masy na krowę dziennie.

W przypadku krów mlecznych udział mieszanek paszowych uzupełniających o zawartości suchej masy przekraczającej 85 % nie może być większy niż 1 800 kg brutto na krowę mleczną w roku kalendarzowym. Zatwierdzone mieszanki paszowe uzupełniające znajdują się w wykazie pozytywnym.

Wspomniane ograniczenia oznaczają, że co najmniej 70 % paszy dla krów mlecznych ma pochodzić z obszaru geograficznego. Niektóre pasze mogą bowiem pochodzić spoza tego obszaru geograficznego ze względu na ukształtowanie terenu, wysokość i klimat.

W żywieniu zwierząt dozwolone są jedynie rośliny, produkty uboczne i mieszanki paszowe uzupełniające pochodzące z produktów nietransgenicznych.

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

Produkcja mleka, wytwarzanie i dojrzewanie serów odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Ser objęty ChNP „Cantal”/„Fourme de Cantal” może być sprzedawany w kawałkach lub w postaci tartej. Z wyjątkiem pojedynczych porcji o masie poniżej 70 g, kostek lub postaci tartej, na serze musi znajdować się część skórki.

Zabrania się mieszania tartego sera otrzymanego z sera „Cantal”/„Fourme de Cantal” o różnych oznaczeniach dojrzałości.

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

Na etykietce serów objętych nazwą pochodzenia „Cantal”/„Fourme de Cantal” należy obowiązkowo zamieścić następujące informacje:

- chronioną nazwę pochodzenia;
 - określenie „jeune” (młody), „entre-deux” (średnio dojrzały) lub „vieux” (mocno dojrzały);
 - określenie „petit” (mały) w przypadku sera małego rozmiaru przewidzianego w punkcie „Opis produktu”;
- przy czym wszystkie powyższe informacje nanosi się czcionką o wielkości co najmniej równej dwóm trzecim największej czcionki użytej na etykietce;
- symbol unijny ChNP umieszczony w tym samym polu widzenia, w którym znajduje się nazwa pochodzenia;
 - określenia „fabriqué (par [...])” (wyprodukowany przez [...]) i „affiné par [...])” (dojrzewanie przeprowadzone przez [...]).

Poza określeniami, których umieszczenie jest wymagane odpowiednimi przepisami w przypadku wszystkich serów, zabrania się zamieszczania jakichkolwiek określeń lub innych nazw towarzyszących nazwie pochodzenia na etykietach, w reklamach, w informacjach, na fakturach lub w dokumentach handlowych, z wyjątkiem:

- szczególnych marek własnych lub nazw handlowych;
- określeń „affiné à la ferme” (dojrzewający w gospodarstwie), „affiné en tunnel” (dojrzewający w tunelu), „fabriqué avec du lait issu de vaches de la race Salers” (w przypadku serów wyprodukowanych z mleka pochodzącego w 100 % od krów rasy Salers), „fabriqué (par [...])” (wyprodukowany przez [...]) i „affiné par [...])” (dojrzewanie przeprowadzone przez [...]), zapisanych czcionką, której rozmiar nie przekracza dwóch trzecich rozmiaru czcionki zastosowanej do nazwy pochodzenia „Cantal”/„Fourme de Cantal”;
- oznaczeń dojrzałości: „jeune” (młody), „entre-deux” (średnio dojrzały) lub „vieux” (mocno dojrzały);
- określenie „petit” (mały) w przypadku serów „Cantal”/„Fourme de Cantal” małego rozmiaru przewidzianego w pkt 3.2;
- w stosownych przypadkach, gdy ser jest krojony, określeń wskazujących fizyczną formę sera lub obróbkę mechaniczną, jakiej został poddany.

Od 120. dnia dojrzewania, tj. po czwartym miesiącu po zaprawieniu podpuszczką, czas dojrzewania można określać w miesiącach.

4. **Związek określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje terytorium następujących gmin lub części gmin:

w departamencie Aveyron: Brommat, Lacroix-Barrez, Mur-de-Barrez, Taussac, Thérondels;

w departamencie Cantal: wszystkich gmin, z wyjątkiem Anterrieux, Chaudes-Aigues, Deux-Verges, Espinasse, Jabrun, Lieutades, Saint-Rémy-de-Chaudes-Aigues, Saint-Urcize, La Trinitat;

w departamencie Corrèze: Auriac, Latronche, Neuvic, Pandrignes (częściowo), Rilhac-Xaintrie, Saint-Julien-aux-Bois, Saint-Privat, Soursac;

w departamencie Haute-Loire: Ally, Lubilhac;

w departamencie Puy-de-Dôme: Anzat-le-Luguet, Besse-et-Saint-Anastaise, La Bourboule, Chambon-sur-Lac, Chastreix, Compains, Égliseneuve-d'Entraigues, Espinhal, La Godivelle, Laqueuille, Mazoires, Mont-Dore, Murat-le-Quaire, Picherande, Roche-Charles-la-Mayrand, Saint-Alyre-ès-Montagne, Saint-Donat, Saint-Genès-Champespe, Saint-Pierre-Colamine, Saint-Sauves-d'Auvergne, Saint-Victor-la-Rivière, Sayat (częściowo), Tauves, Tour-d'Auvergne, Valbeleix.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Ser „Cantal”/„Fourme de Cantal” jest dobrze przechowywującym się, dużym serem z mleka krowiego, o dwukrotnie prasowanej i solonej w całości masie, którego konsystencja, skórka i smak rozwijają się w zależności od stopnia dojrzałości.

Ze względu na surowy klimat, wysokość nad poziomem morza i ukształtowanie obszaru geograficznego, którego tereny przeznaczono pod użytki zielone, wypracowano szczególne umiejętności w zakresie prowadzenia stad, produkcji sera i dojrzewania, dzięki którym sery „Cantal”/„Fourme de Cantal” zyskują powyższe właściwości.

Obszar geograficzny produkcji sera „Cantal”/„Fourme de Cantal” obejmuje większą część departamentu o tej samej nazwie (Cantal), jak również szereg gmin w sąsiadujących departamentach Puy-de-Dôme, Corrèze, Aveyron i Haute-Loire.

Tereny te stanowią obszar gór średnich, na którym panują chłodne i wilgotne warunki i który charakteryzuje się pewną surowością. Obszar charakteryzuje się minimalną wysokością wynoszącą 500 m n.p.m. lub znacznymi różnicami wysokości powyżej 15 %; panuje na nim klimat kontynentalny z dużym wpływem klimatu oceanicznego i dużymi opadami deszczu wynoszącymi co najmniej 700 mm rocznie. W jego centrum znajduje się wulkaniczny obszar Monts du Cantal, którego najwyższy szczyt, Plomb du Cantal, mierzy 1858 m. Obrzeża obszaru spoczywają na cokole hercyńskim, który zbudowany jest ze skał magmowych i metamorficznych, oraz charakteryzują się występującymi gdzieniegdzie śródgóorskimi basenami sedymentacyjnymi.

Połączenie takich czynników jak rodzaj gleb, wysokość nad poziomem morza, ukształtowanie terenu i klimat tłumaczy, dlaczego tereny gmin wchodzących w skład obszaru geograficznego zostały przeznaczone pod użytki zielone.

Zgodnie ze stosowanymi obecnie praktykami w zakresie chowu zasoby te wykorzystuje się do produkcji mleka, które przeznaczone jest do produkcji sera „Cantal” / „Fourme de Cantal”. W związku z tym wypas krów w okresie laktacji jest przez część roku obowiązkowy, a podstawowa dawka pokarmowa stada mlecznego obejmuje wyłącznie pasze objętościowe pochodzące z obszaru geograficznego, w których zielonka stanowi co najmniej 70 %, przy ograniczeniu udziału mieszanek paszowych uzupełniających.

O długiej historii sera „Cantal”/„Fourme de Cantal”, który stanowi element tożsamości historycznej wspólnoty regionu Haute-Auvergne i departamentu Cantal, świadczą liczne odniesienia historyczne. Jego renomę poświadczają autorzy z XVI i XVII wieku. W XVIII wieku produkcję tego sera przedstawiono na rycinach w słynnej encyklopedii Diderota i Alemberta. Nazwę „Cantal”/„Fourme de Cantal” uznano za nazwę pochodzenia na mocy wyroku sądu cywilnego w Saint-Flour z dnia 17 maja 1956 r., a następnie za kontrolowaną nazwę pochodzenia na mocy dekretu z dnia 19 lutego 1980 r.

Ser „Cantal” / „Fourme de Cantal” był początkowo serem produkowanym z mleka od dużych stad, które wypędzano na hale masywu Monts du Cantal od maja do października – dzięki bogatym zasobom zielonki o tej porze roku ich znaczne pogłowie umożliwiało produkcję mleka w takiej ilości, która była niezbędna do wytwarzania tego dużego sera. Sery produkowano i przechowywano w chatach pasterskich zwanych „buron”, tj. kamiennych, masywnych konstrukcjach, które służyły również jako mieszkania, a jesienią zwożono do dolin, aby sprzedać je przedsiębiorstwom handlowym na różnych rynkach. Przedsiębiorstwa te zajmowały się dalszym dojrzewaniem tych serów i ich wysyłką. W wielu dokumentach archiwalnych ser „Cantal”/„Fourme de Cantal” wymienia się jako produkt będący przedmiotem handlu między regionami uprawy winorośli na południu Francji a regionem Haute-Auvergne. Od początku konieczne było zatem stosowanie takiej metody produkcji, która pozwalałaby na przechowywanie produktu, tak aby można było go transportować na duże odległości i spożywać na różnych etapach jego dojrzewania przez cały rok, co sprawiło, że ser „Cantal” / „Fourme de Cantal” nadaje się do długiego przechowywania.

Pod koniec XIX wieku zaczęto rezygnować z produkcji w chatach *buron* na rzecz produkcji w mleczarniach z wykorzystaniem mleka zebranego od wielu gospodarstw – dzięki temu ser „Cantal”/„Fourme de Cantal” można było produkować cały rok, a obszar geograficzny produkcji rozszerzył się na obrzeża masywu Cantal. Większość zakładów produkcyjnych powstałych w tym okresie nie posiadała jednak wiedzy technicznej, pomieszczeń i środków niezbędnych do zajmowania się dojrzewaniem serów, w związku z czym powierzano to zadanie wyspecjalizowanym podmiotom.

Podmioty te wypracowały umiejętności w zakresie dojrzewania poprzez kontrolę warunków otoczenia (chłodne i wilgotne piwnice) i zabiegi przeprowadzane podczas produkcji serów (nacieranie lub szczotkowanie i regularne odwracanie), co zawsze umożliwiało im wprowadzanie do obrotu sera „Cantal”/„Fourme de Cantal” na różnych etapach dojrzewania, określanych obecnie jako „młody”, „średnio dojrzały” lub „mocno dojrzały”.

Obecne techniki produkcji opierają się na dawnych technikach, które stosowali w praktyce hodowcy bydła podczas produkcji w chatach *buron* w celu kontrolowania parametrów pozwalających na długie przechowywanie produktu. Prasowanie skrzepu za pomocą tradycyjnego narzędzia, jakim jest prasa, pomaga w jego odsączeniu i zwiększa zawartość suchej masy. Długie dojrzewanie bloku sera pozwala na jego zakwaszenie. Rozdrabnianie bloku między dwoma prasowaniami nadaje konsystencję masie sera „Cantal” / „Fourme de Cantal”. Solenie w całości zapewnia dobre rozprowadzenie soli, gwarantując odpowiednie warunki przed dojrzewaniem. Drugie prasowanie nadaje serowi jego kształt.

Ser „Cantal”/„Fourme de Cantal” jest dużym serem z mleka krowiego, o dwukrotnie prasowanej i solonej w całości masie. Czas dojrzewania sera oznaczonego jako „młody” wynosi 30–60 dni po zaprawieniu podpuszczką, a zawartość suchej masy wynosi co najmniej 57 %. Czas dojrzewania serów oznaczonych jako „średnio dojrzały” i „mocno dojrzały” wynosi odpowiednio 90–210 dni i co najmniej 240 dni, a zawartość suchej masy wynosi odpowiednio co najmniej 58 % i co najmniej 60 %.

Konsystencja masy jest elastyczna w przypadku najmłodszych serów i może stać się lekko krucha w przypadku serów najbardziej dojrziałych. Wygląd suchej skórki zmienia się – najpierw skórka ma barwę szaro-białą, później złotawą, a następnie brązową, przy czym może być pokryta plamkami o barwie od ochry do brązowej. Mleczny smak, który może być lekko kwaskowy na początku dojrzewania, stopniowo się rozwija i ostatecznie staje się owocowy, intensywny i trwały.

Połączenie takich czynników jak surowy i deszczowy klimat oraz zróżnicowane ukształtowanie terenu, które uzasadnia przeznaczenie obszaru geograficznego pod użytki zielone, ukierunkowało produkcję rolną na chów bydła mlecznego – dzięki stosowanym praktykom taki rodzaj produkcji umożliwia najlepsze wykorzystanie zasobów paszy zielonej na obszarze geograficznym do produkcji mleka, które przeznaczone jest do wytwarzania sera „Cantal”/„Fourme de Cantal”.

Surowy klimat, trudności w przemieszczaniu się, które wynikały z ukształtowania terenu i warunków klimatycznych panujących w zimie, oraz znaczna produkcja mleka przyczyniły się do wypracowania wspólnej wiedzy fachowej w zakresie produkcji sera „Cantal”/„Fourme de Cantal”, dobrze rozpoznawalnego dużego sera nadającego się do długiego przechowywania, który stanowił zawsze dostępny zapas żywności i produkt handlowy odpowiedni do transportu na duże odległości.

Stosowane obecnie techniki produkcji (podwójne prasowanie, długie zakwaszanie, solenie w całości) czerpią ze szczególnych tradycyjnych umiejętności, dzięki którym – ze względu na wysoką zawartość suchej masy – ser ten można sprzedawać na różnych etapach dojrzewania i przechowywać przez długi czas.

Szczególne cechy sera „Cantal”/„Fourme de Cantal”, zwłaszcza jego skórka, konsystencja masy i smak, rozwijają się w trakcie dojrzewania dzięki warunkom otoczenia i specjalnym zabiegom przeprowadzanym przez dojrzewalnie.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-a68e7228-d4ac-4896-beb3-7272baf7b6e6
