

## 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 335/05)

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

## JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>

„CRÈME DE BRESSE”

NR WE: FR-PDO-0005-01046-18.10.2012

ChOG ( ) ChNP ( X )

1. **Nazwa**

„Crème de Bresse”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

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

3.1. *Rodzaj produktu*

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

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

„Crème de Bresse”

Jest to śmietana o „półpłynnej” konsystencji, którą poddano dojrzewaniu biologicznemu. Zawartość tłuszczu wynosi co najmniej 36 gramów na 100 gramów produktu.

Śmietana ta charakteryzuje się w szczególności kremową konsystencją, lekką kwasowością oraz nutami gotowanego mleka, słodkich biszkoptów i wanilii.

„Crème de Bresse” z informacją „épaisse” (gęsta)

Jest to śmietana o „gęstej” konsystencji, którą poddano dojrzewaniu biologicznemu. Zawartość tłuszczu wynosi co najmniej 33 gramy na 100 gramów produktu.

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

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

Śmietana ta charakteryzuje się wyraźnie kwaskowym smakiem i bardzo rozwiniętym aromatem z wybijającymi się podczas spożycia „świeżymi” nutami i wyraźnymi aromatami mleka (mleko świeże, surowe itd.) i masła.

W przypadku wspomnianych dwóch rodzajów śmietany zabrania się homogenizacji śmietany, dodawania zagęszczacza lub aromatu. Zabrania się stosowania śmietan z serwatki, śmietan odtworzonych, mrożonych lub głęboko mrożonych, substancji barwiących lub przeciwutleniających, substancji odkwaszających mających na celu obniżenie kwasowości mleka lub śmietany.

### 3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Surowe pełne mleko jest poddawane odłuszczeniu w ciągu 36 godzin po odbiorze.

Wartość pH mleka po odbiorze mieści się w przedziale 6,4–6,9, a wskaźnik lipolizy mleka wynosi co najwyżej 0,80 meq na 100 gramów tłuszczu.

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

Co najmniej 80 % całkowitej rocznej dawki pokarmowej stada, wyrażonej w masie suchej, pochodzi z wyznaczonego obszaru geograficznego.

Żywienie stada opiera się na systemie paszowym, który odpowiada średnio co najmniej 75 % masy suchej całkowitej dawki pokarmowej krów rocznie.

Przez paszę rozumie się:

- zielonkę, z pastwiska lub z koryta,
- zielonkę i kukurydzę pastewną we wszystkich formach konserwowania,
- lucernę zieloną lub suszoną,
- słomę,
- korzenie,
- inne zboża podawane w postaci zielonki lub w postaci paszy konserwowanej.

W żywieniu stada zabrania się stosowania rzepaku podawanego w postaci zielonki, gorczycy, kapusty, chrzanu, rzepy, rzepiku, brukwi pastewnej i rzodkwi.

W żywieniu stada zezwala się jedynie na stosowanie kukurydzy pastewnej w formie kolb lub ziaren pochodzących z produktów nietransgenicznych.

Wkład dodatków paszowych ograniczono do 1 800 kilogramów na krowę należącą do stada i na rok.

Przez dodatki paszowe rozumie się:

- dodatki energetyczne: ziarna zbóż i ich produkty pochodne, bulwy i ich produkty pochodne oraz produkty pochodne korzeni,
- dodatki azotowe: nasiona roślin wysokobiałkowych oraz oleistych i białkowych, a także ich produkty pochodne, suszona lucerna i inne produkty pochodne,
- dodatki mieszane: mieszanka dodatków energetycznych i azotowych,
- składniki mineralne, witaminy i mikroelementy,
- produkty uboczne przemysłu fermentacyjnego,
- garbniki.

Nie zezwala się na stosowanie nieprzetworzonego oleju palmowego ani jego izomerów.

a) Okres wypasu

Wypas stada trwa przez co najmniej 150 dni w roku, przy czym nie musi być to okres ciągły.

W tym okresie każda z krów dojnych ma do dyspozycji co najmniej 10 arów pastwiska dostępnych z pomieszczeń udojowych.

Wypas można uzupełniać podawaniem paszy zielonej. Podawana świeża trawa musi zostać spożyta w ciągu 24 godzin, a wszystkie odpady pozostające w korytach po upływie 24 godzin należy z nich usunąć.

Wkład kukurydzy zapewnia się przez podawanie kukurydzy w ilości stanowiącej co najmniej 10 % masy suchej w postaci pasz lub co najmniej 1 kilograma ekwiwalentu suchych ziaren kukurydzy w średniej całkowitej dziennej dawce pokarmowej w danym okresie.

b) Okres zimowy

W tym okresie wkład zielonki zapewnia się przez podawanie zielonki w ilości stanowiącej co najmniej 15 % masy suchej (zielonka i lucerna we wszystkich formach konserwowania) w średniej całkowitej dziennej dawce pokarmowej w danym okresie.

W tym okresie wkład kukurydzy zapewnia się przez podawanie kukurydzy w ilości stanowiącej co najmniej 25 % masy suchej w postaci paszy lub co najmniej 2,5 kilograma ekwiwalentu suchych ziaren kukurydzy w średniej całkowitej dziennej dawce pokarmowej w danym okresie.

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

Produkcja mleka oraz wytwarzanie „Crème de Bresse” odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Śmietanę pakuje się w opakowania jednostkowe przeznaczone do sprzedaży o objętości nieprzekraczającej 1 000 litrów.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Na etykietach produktów objętych nazwą pochodzenia „Crème de Bresse” muszą znajdować się następujące elementy:

- nazwa pochodzenia pisana czcionką o rozmiarze równym co najmniej dwóm trzecim rozmiaru największej czcionki użytej na etykietach,
- symbol „AOP” (ChNP) Unii Europejskiej od momentu zarejestrowania przez Unię Europejską.

Po nazwie pochodzenia „Crème de Bresse” może znajdować się informacja „épaisse” w przypadku śmietan odpowiadających warunkom produkcji.

W przypadku sprzedaży bezpośredniej prowadzonej przez producenta lub inną osobę, za którą jest on bezpośrednio odpowiedzialny, w gospodarstwie lub na targu, etykietowanie indywidualne nie jest jednak obowiązkowe, informacje te muszą być zawarte jedynie na szyldzie.

Wzory etykiety i szyldu określa grupa, która zajmuje się ich udostępnianiem podmiotom gospodarczym.

Nazwa „Crème de Bresse” wraz z informacją „Appellation d’origine protégée” (chroniona nazwa pochodzenia) muszą być obowiązkowo uwidocznione na fakturach i dokumentach handlowych od momentu zarejestrowania przez Unię Europejską.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje terytorium następujących gmin:

*departament Ain:* Abergement-Clémenciat (L), Attignat, Bâgé-la-Ville, Bâgé-le-Châtel, Beaupont, Bénys, Béréziat, Biziat, Boisse, Bourg-en-Bresse, Buellas, Certines, Ceyzériat, Chanoz-Châtenay, Chavannes-sur-Reyssouze, Chaveyriat, Chevroux, Coligny, Condeissiat, Confrançon, Cormoz, Courmangoux, Courtes,

Cras-sur-Reyssouze, Cruzilles-lès-Mepillat, Curciat-Dongalon, Curtafond, Dommartin, Dompierre-sur-Chalonne, Domsure, Etrez, Foissiat, Gorrevod, Illiat, Jasseron, Jayat, Journans, Laiz, Lent, Lescheroux, Malafretaz, Mantenay-Montlin, Marboz, Marsonnas, Meillonas, Mézériat, Montagnat, Montcet, Montracol, Montrevel-en-Bresse, Neuville-les-Dames, Péronnas, Perrex, Pirajoux, Polliat, Pont-de-Veyle, Pressiat, Saint-André-de-Bâgé, Saint-André-d'Huiariat, Saint-André-sur-Vieux-Jonc, Saint-Cyr-sur-Menthon, Saint-Denis-lès-Bourg, Saint-Didier-d'Aussiat, Saint-Étienne-du-Bois, Saint-Étienne-sur-Chalonne, Saint-Étienne-sur-Reyssouze, Saint-Genis-sur-Menthon, Saint-Jean-sur-Reyssouze, Saint-Jean-sur-Veyle, Saint-Julien-sur-Reyssouze, Saint-Julien-sur-Veyle, Saint-Just, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Martin-le-Châtel, Saint-Nizier-le-Bouchoux, Saint-Rémy, Saint-Sulpice, Saint-Trivier-de-Courtes, Salavre, Servas, Servignat, Sulignat, Tossiat, Tranclière (La), Treffort-Cuisiat, Vandeins, Verjon, Vernoux, Vescours, Villemotier, Viriat, Vonnas;

*departament Jura:* Augea, Balanod, Beaufort, Bletterans, Bonnaud, Cesancey, Chazelles, Chilly-le-Vignoble, Condamine, Cosges, Courlans, Courlaoux, Cousance, Cuisia, Digna, Fontainebrux, Frébuans, Gevingey, Larnaud, Mallerey, Maynal, Messia-sur-Sorne, Montmorot, Nanc-lès-Saint-Amour, Nance, Orbagna, Repôts (Les), Ruffey-sur-Seille, Sainte-Agnès, Saint-Amour, Saint-Didier, Trenal, Vercia, Villevieux, Vincelles;

*departament Saône-et-Loire:* Abergement-de-Cuisery (L'), Bantanges, Baudrières, Beurepaire-en-Bresse, Bosjean, Bouhans, Branges, Brienne, Bruailles, Champagnat, Chapelle-Naude (La), Chapelle-Thècle (La), Condal, Cuiseaux, Cuisery, Devrouze, Diconne, Dommartin-lès-Cuiseaux, Fay (Le), Flacey-en-Bresse, Frangy-en-Bresse, Frette (La), Frontenard, Genête (La), Huilly-sur-Seille, Joudes, Jouvençon, Juif, Lessard-en-Bresse, Loisy, Louhans, Ménétreuil, Mervans, Miroir (Le), Montagny-près-Louhans, Montcony, Montpont-en-Bresse, Montret, Rancy, Ratenelle, Ratte, Romenay, Sagy, Saillenard, Saint-André-en-Bresse, Sainte-Croix, Saint-Étienne-en-Bresse, Saint-Germain-du-Bois, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Usuge, Saint-Vincent-en-Bresse, Savigny-en-Revermont, Savigny-sur-Seille, Sens-sur-Seille, Serley, Simandre, Simard, Sornay, Tartre (Le), Thurey, Tronchy, Varennes-Saint-Sauveur, Vérissey, Vincelles.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji „Crème de Bresse” znajduje się na lekko pofałdowanej zadrzewionej równinie (fr. *bocage*) o typowej dla Bresse pagórkowatej rzeźbie terenu, przy wysokości nieprzekraczającej 300 metrów nad poziomem morza. Jest to jednostka geologiczna utworzona z gleb o gliniastej matrycy zapewniających duże zapasy wody, charakteryzująca się jednak różnorodnością działek, która w większości przypadków występuje w obrębie gospodarstwa. Na obszarze tym występuje gęsta i wszechobecna sieć wodna złożona z rzek wypływających ze źródeł na zboczach jurajskich, zasilanych przez liczne strumienie lub kanały. Panuje tam klimat kontynentalny typowy dla Bresse, charakteryzujący się obfitymi i regularnymi opadami przekraczającymi 800 mm/rok, które sprzyjają wzrostowi trawy w okresie wegetacyjnym i które, w połączeniu z odpowiednim gospodarowaniem glebami, pozwalają na rozwijanie licznych upraw zbożowych, a w szczególności uprawy nienawadnianej kukurydzy.

Współwystępowanie czynników hydrologicznych, geologicznych, morfologicznych i klimatycznych na tym terytorium doprowadziło do wyodrębnienia siedliska (liczne ujęcia wody, niezbyt przejezdne drogi) i do szczególnej organizacji terenów rolnych, która sprzyja uprawie mieszanej i chowowi w systemie prawie samowystarczalnym. Nisko położone części o nieprzepuszczalnych, gliniastych i regularnie zalewanych glebach są przeznaczone pod użytki zielone i drzewiaste żywopłoty; na zboczach, na których występują gleby o lepszej jakości, uprawia się zboża, w szczególności kukurydzę; słabo odwadniane płaskowyzę pozostają zalesione. Taka różnorodność *bocage* stanowi najważniejszą cechę geograficzną omawianego regionu nazywanego „*bocage bressan*” (*bocage* regionu Bresse), na którym występują naprzemiennie uprawy, użytki zielone i obszary zadrzewione.

Hodowcy umieli dostosować się do właściwości miejsc i potencjału środowiska naturalnego oraz współtworzyć z nim szczególny system rolny. Uprawa mieszana w Bresse wyróżnia się zatem poprzez następujące elementy:

- utrzymanie systemu pastwiskowego, który zajmuje połowę użytków rolnych na tym obszarze. W Bresse zielonkę traktuje się jak prawdziwą uprawę. Jakość skoszonoj zielonki (różnorodność flory i skład botaniczny) wynika w równym stopniu z utrzymywania przeważnie wodolubnych trwałych użytków zielonych co z prowadzenia czasowych użytków zielonych. Praktyki te opierają się na prawdziwych umiejętnościach producentów mleka z Bresse, którzy najchętniej korzystają z produkcji pasz lokalnych, wypasu lub paszy zielonej,

- uprawę kukurydzy, która zajmuje poczesne miejsce wśród upraw zbożowych w Bresse. Od ponad 400 lat kukurydza uprawiana jest przez hodowców bez nawadniania i stanowi bardzo ważną część żywienia zwierząt. Faktycznie wzmiankę na temat uprawy kukurydzy można znaleźć już w 1612 r. w inwentaryzacji majątku przeprowadzonej po zgonie w Montpont-en-Bresse (P. Ponsot, 1997 r.), a następnie w 1625 r. w cennikach z Louhans (L. Guillemaut, 1896 r.). Od kukurydzy, będącej oznaką dostatku i dobrobytu, wywodzi się nazwa „żółte brzuchy” nadawana dawniej mieszkańcom Bresse,
- umiejętności w zakresie kiszzonek rozwijane przez hodowców z Bresse od XIX wieku (Lecouteux, 1875 r.) w celu przezwyciężenia trudności związanych ze zbiorem siana w wilgotnym klimacie.

Właśnie w oparciu o te dwie główne uprawy hodowcy z Bresse ukierunkowują swój system produkcji na uzupełniające się rodzaje chowu, chów drobiu i chów bydła mlecznego, i w sposób naturalny w ramach produkcji mleka określają schemat żywienia zwierząt łączący zielonkę i kukurydżę. Powstałe dzięki temu produkty, w szczególności śmietana, zajmują istotne miejsce w gospodarce tego obszaru. Śmietanę sprzedaje się zatem na targach klientom miejscowym lub osobom odbierającym produkty z gospodarstw, zwanym *coquetiers*, którzy przewożą ją wraz z jajami i drobiem do sąsiednich miast w regionie.

W latach 30. XX wieku pojawiły się pierwsze spółdzielnie, które zastąpiły stopniowo zakłady produkcyjne na terenie gospodarstw. Spółdzielnie te, świadome konieczności zachowania pierwotnych specyficznych właściwości surowca, organizują odbiór mleka w sektorach ściśle ograniczonych do okolic zakładów przetwórstwa i zawsze w ramach krótkich tras objazdów. Stosują one również zasadę szybkiego wykorzystania mleka do produkcji niezwłocznie po odbiorze i ograniczają czynności dokonywane bezpośrednio na śmietanie, a także jej przepompowywanie.

Utrwalają tym samym tradycyjną metodę produkcji śmietany pochodzącej ze śmietany z mleka krowiego, rozwijając jednocześnie procesy dojrzewania biologicznego.

Przetwórcy stosują szczepy bakterii mlekowych zakwaszających i nadających aromat, tak aby uzyskać wystarczające zakwaszenie i intensywny aromat śmietany.

Szczególną uwagę poświęca się również pakowaniu śmietany, ograniczając do minimum czynności dokonywane bezpośrednio na śmietanie, a także jej przepompowywanie.

## 5.2. *Specyfika produktu*

Jest to śmietana powstała w wyniku dojrzewania biologicznego, bez żadnych dodatków zagęszczacza lub aromatu. Ma ona barwę od złamanej bieli do kości słoniowej, jest błyszcząca i gładka z niewieloma widocznymi pęcherzykami powietrza lub bez pęcherzyków.

Występują dwa rodzaje śmietany, które różnią się poziomem tłuszczu, kwasowością, konsystencją i odmiennym zastosowaniem kulinarnym.

Śmietana półpłynna, która charakteryzuje się wysokim poziomem tłuszczu wynoszącym co najmniej 36 gramów na 100 gramów, jest zwarta, ma gładką i bardzo aksamitną konsystencję oraz pozostawia silny posmak podczas jedzenia. Zarówno pod względem zapachu, jak i smaku śmietana ta ma rozwinięty, intensywny aromat, który stanowi mieszankę lekkiej kwasowości z nutami mlecznymi i słodkimi (gotowane mleko, słodki biszkopt, wanilia) i jest źródłem jej wyjątkowości.

Zaletą tej śmietany jest duża odporność na ciepło (zapiekanki ziemniaczane, kurczaki w śmietanie, kaszanka w śmietanie, wyroby cukiernicze), jest zatem często stosowana przy długiej obróbce termicznej w wysokich temperaturach.

Śmietana gęsta, która charakteryzuje się poziomem tłuszczu wynoszącym co najmniej 33 gramy na 100 gramów produktu, ma gęstą konsystencję i wyraźną kwasowość. Jest gładka i bardzo aksamitna oraz pozostawia silny posmak podczas jedzenia. Zarówno pod względem zapachu, jak i smaku śmietana ta ma rozwinięty, intensywny aromat z wybijającymi się podczas spożycia „świeżymi” nutami i wyraźnymi aromatami mleka (mleko świeże, surowe itd.) i masła.

Śmietanę tę stosuje się tradycyjnie bez obróbki termicznej, jako polewę do owoców lub białych serów, lub w przypadku krótkiej obróbki termicznej w umiarkowanych temperaturach.

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

Schemat mieszanego żywienia bydła stosowany tradycyjnie w Bresse, łączący zielonkę i kukurydzę, jest jednym z czynników decydujących o właściwościach mleka produkowanego na wyznaczonym obszarze geograficznym. Równowaga obydwu składników, jakimi są zielonka i kukurydza, w dawce pokarmowej wpływa na właściwości mleka sprzyjające jego przetwarzaniu na śmietanę.

Wkład zielonki do dawki żywieniowej nadaje mleku charakterystyczne właściwości organoleptyczne. Utrzymywanie przez producentów różnorodności flory na użytkach zielonych i ich składu botanicznego zapewnia intensywne zabarwienie mleka, wpływa na skład mleka pod względem zawartości składników rozpuszczalnych w tłuszczach oraz na bogactwo prekursorów aromatycznych, które wiążą się z tłuszczami.

Wkład kukurydzy, w związku z jej wysoką wartością energetyczną, gwarantuje produkcję mleka bogatego w tłuszcze i białka. Stosowanie kukurydzy wpływa również na wielkość drobinek tłuszczu, posiadających dużą średnicę i charakterystycznych dla mleka przeznaczonego do produkcji „Crème de Bresse”. Z tego zaś wynika bezpośrednio duży potencjał aromatyczny mleka, ponieważ powierzchnia wiązania związków aromatycznych jest znaczna.

Warunki chłodzenia i przechowywania mleka w gospodarstwie, niewielkie odległości między podmiotami i ograniczenie tras odbioru mleka składają się na praktyki, które przyczyniają się zarówno do zachowania składu mleka, jak i wewnętrznej jakości zawartych w nim tłuszczów. Mleko przeznaczone do produkcji „Crème de Bresse” posiada bowiem wyjątkowo niski wskaźnik lipolizy, odzwierciedlający bardzo dobrą jakość tłuszczu. Jego pierwotne zabarwienie wpływa na barwę śmietany.

W związku z szybkim wykorzystaniem mleka przez przetwórców i ograniczeniem liczby czynności i przepompowań tłuszcz zachowuje wszystkie swoje właściwości. Brak homogenizacji pozwala zachować konsystencję i zwartość śmietany oraz powoduje jej gładki i błyszczący wygląd z niewieloma widocznymi pęcherzykami powietrza lub bez pęcherzyków.

Etap dojrzewania biologicznego śmietany, który jest ważnym etapem produkcji „Crème de Bresse”, jest długi i przeprowadzany w niskiej temperaturze na bazie wyselekcjonowanych szczepów bakterii mlekowych zakwaszających i nadających smak. Dostosowanie parametrów tego etapu pozwala zróżnicować poziom kwasowości śmietany i otrzymać półpłynną lub gęstą konsystencję. Zróżnicowanie to wpływa na bogactwo tłuszczów i nadaje śmietanie odmienną złożoność aromatyczną. Niestosowanie zagęszczaczy ani aromatów pozwala zagwarantować naturalny smak śmietany.

Specyficzne właściwości „Crème de Bresse” opierają się przede wszystkim na właściwościach mleka, jak również na umiejętnościach w zakresie produkcji rozwijanych i utrwalanych przez przetwórców. Obecnie „Crème de Bresse” jest stosowanym na bardzo szeroką skalę składnikiem kuchni regionalnej; śmietana ta jest powszechnie stosowana przez kucharzy i cukierników, którzy doceniają jej właściwości (kurczak z Bresse w śmietanie, ryby lub pulpety w kremowym sosie, zapiekanki ziemniaczane, bułki, tarty i placki z Bresse (mieszanka cukru, masła i śmietany)).

### Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

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

---

<sup>(3)</sup> Porównaj: przypis 2.