

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany 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

(2015/C 433/04)

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

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**„TOME DES BAUGES”****Nr UE: FR-PDO-0105-01332 – 4.5.2015****ChNP (X) ChOG ()****1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Syndicat Interprofessionnel de la Tome des Bauges (SITOB)
rue Henri Bouvier
73630 Le Châtelar
FRANCJA

Tel./faks: +33 479521120
E-mail: info@tome-des-bauges.com

Grupa składa się z podmiotów gospodarczych związanych z produkcją „Tome des Bauges” (producentów mleka, producentów sera w gospodarstwach, zakładów przetwórczych i dojrzewalni). W związku z tym ma ona uzasadniony interes w złożeniu wniosku o zmianę.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: kontrola

4. Rodzaj zmian

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

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

5. Zmiany

Zmiany dotyczące opisu produktu

W celu lepszego scharakteryzowania produktu rozwinięto jego opis organoleptyczny (w szczególności opis smaku): „Ser ma rozplývającą się w ustach konsystencję, a jednocześnie jest zwarty. Ma wyraźny zapach, zrównoważone smaki i rozwinięte, trwałe i zróżnicowane aromaty”.

Jednostki miary zapisuje się w formie pełnej, a nie skróconej.

W odniesieniu do prezentacji sera uściślono, że „Tome des Bauges” można wprowadzać do obrotu „w całości”. Chociaż bowiem prezentacja w porcjach jest dopuszczalna, nie wyklucza ona prezentacji sera w całości.

Zmiany dowodów potwierdzających, że produkt pochodzi z obszaru geograficznego

Uściślono obowiązki podmiotów gospodarczych w zakresie sprawozdawczości. Zmiany te wiążą się z reformą systemu kontroli nazw pochodzenia. W szczególności przewidziano identyfikację podmiotów gospodarczych w celu wydawania im poświadczeń, w których uznaje się ich zdolność do spełnienia wymogów określonych w specyfikacji oznaczenia, z którego chcą korzystać, jak również deklaracje niezbędne w celu zapewnienia identyfikowalności produktów przeznaczonych do wprowadzania do obrotu jako produkty objęte nazwą pochodzenia.

W odniesieniu do opisu plaketki znakującej umieszczanej na serze usunięto słowo „kazeinowa”, zachowując jedynie termin „identyfikacyjna”. Trwają badania mające na celu rozważenie możliwości stosowania innych materiałów niż kazeina.

Uściślono, że oznaczenie „Tome des Bauges” nanosi się na plaketkę tuszem spożywczym, jednak w związku z tym, że również znakowanie serów jest obecnie przedmiotem badań, znakowanie tuszem może zostać uzupełnione przez inne metody. Należy zatem uściślić, że tusz spożywczy stosuje się jedynie w stosownym przypadku.

Uściślono sposoby przydzielania i zwracania plaketek na podstawie krajowego aktu prawnego dotyczącego poprzedniej zarejestrowanej specyfikacji.

Ponadto ze specyfikacji usunięto postanowienie przewidujące umieszczanie kazeinowej plaketki na jednej ze ścianek sera, które uznano za zbędne.

Uściślono, że badanie analityczne i organoleptyczne odbywa się „po minimalnym okresie dojrzewania” „w ramach kontroli wyrывkowej”.

Zmiany dotyczące metody produkcji

Rasa krów mlecznych

Usunięto terminy wskazane w specyfikacji w związku z ich przekroczeniem.

Uściślono kody ras w celu ułatwienia kontroli. Lokalną nazwę „Tarine” zastąpiono nazwą „Tarentaise” zgodną z oficjalną nomenklaturą, ponieważ „Tarine” jest jedynie pochodzącym z lokalnego dialektu określeniem rasy „Tarentaise”.

Zwiększono odsetek krów mlecznych rasy Abondance i Tarentaise w stadach mlecznych, ustalając go na poziomie 55 % zamiast 50 %. Środek ten ma na celu zwiększenie udziału zwierząt tych dwóch ras w stadach, zważywszy że są one użytkowane tradycyjnie w masywie Bauges i kojarzone z serem „Tome des Bauges”, a także specjalnie przystosowane do warunków ukształtowania terenu i klimatu wyznaczonego obszaru. Niektóre podmioty gospodarcze, które złożyły sprzeciw odnośnie do tego postanowienia podczas okresu wdrażania krajowej procedury sprzeciwu i które spełniają warunki określone w art. 15 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, korzystają z okresu przejściowego kończącego się w dniu 31 grudnia 2019 r.

Średni poziom produkcji na krowę mleczną rocznie

W celu uwzględnienia wyników hodowli stad i poprawy systemów produkcji średni poziom produkcji mleka podniesiono z 5 500 kilogramów do 6 000 kilogramów na krowę mleczną rocznie.

Uściślenia dotyczące podstawowej dawki pokarmowej w okresie letnim

W celu utrwalenia tradycyjnej praktyki wypasu i utrzymania związku z obszarem geograficznym uściślono, że podstawowa dawka pokarmowa stada w okresie letnim składa się z trawy pastewnej.

Środek ten pozwala również zapewnić samowystarczalność paszową stada dzięki podstawowej dawce pokarmowej pochodzącej z obszaru geograficznego.

W tym kontekście zezwala się na dodawanie maksymalnie 3 kilogramów siana na krowę mleczną dziennie w okresie letnim. Praktyka ta jest powszechna na obszarze geograficznym, ale nie sprecyzowano jej w poprzednio zarejestrowanej specyfikacji.

Uściślenia dotyczące siana

W celu zwiększenia wykorzystania zasobów lokalnych wprowadzono następujące uściślenia:

- termin „pasze suche” zastąpiono terminem „siano”, co wyklucza jakąkolwiek inną postać paszy suchej, a w szczególności suszoną lucernę,
- produkcja siana na obszarze geograficznym w każdym roku nie jest wystarczająca. Dlatego w żywieniu stada podawanie siana produkowanego poza obszarem geograficznym ogranicza się do 20 % (zamiast 30 %) rocznego zapotrzebowania gospodarstwa wyrażonego w masie suchej.

Ponadto na podstawie krajowego aktu prawnego dotyczącego poprzedniej zarejestrowanej specyfikacji uściślono, że w przypadku siana zezwala się na stosowanie chlorku sodu.

Zakaz podawania paszy zielonej

Wyraźnie określono zakaz podawania paszy zielonej. Praktyka ta nie jest zazwyczaj stosowana na obszarze geograficznym i grupa nie chce, aby się rozwinęła.

Ponowne określenie mieszanek paszowych uzupełniających i zasady ich stosowania

W celu poprawy związku z obszarem geograficznym oraz ułatwienia gospodarowania mieszankami paszowymi uzupełniającymi i ich kontroli uściślono, co następuje:

- suszona lucerna i pasze treściwe tworzą razem mieszanki paszowe uzupełniające;
- dozwolone pasze treściwe i dodatki znajdują się w pozytywnym wykazie, na podstawie krajowego aktu prawnego dotyczącego poprzedniej zarejestrowanej specyfikacji,
- ilość tych mieszanek podawaną zwierzętom ogranicza się do 1 800 kilogramów rocznie na krowę mleczną w okresie laktacji, przy czym podawanie pasz treściwych ogranicza się do 1 500 kilogramów, natomiast suszonej lucerny do 500 kilogramów (postanowienie to pozwala na bardziej restrykcyjne ograniczenie stosowania suszonej lucerny),
- ilość pasz treściwych podawanych jałówkom obniża się z 500 kilogramów do 250 kilogramów rocznie na zwierzę,
- zezwala się na podawanie wiechci zawierających suszoną lucernę i pasze treściwe, jeżeli dokładny skład i udział procentowy składnika paszy widnieją wyraźnie na fakturach lub etykietach dotyczących paszy.

Ilości wyrażono w jednostkach masy brutto.

W związku z tymi zmianami usunięto postanowienia pozwalające na podawanie 3 kilogramów suszonej lucerny w postaci paszy suchej w wiechciu na krowę dziennie i na podawanie mieszanek paszowych uzupełniających w ilości 1 500 kilogramów.

Te nowe postanowienia prowadzą do łącznego zmniejszenia ilości podawanych mieszanek paszowych uzupełniających z ok. 2 500 do maksymalnie 1 800 kilogramów oraz ilości podawanej suszonej lucerny z 1 095 kilogramów do 500 kilogramów.

W związku z usytuowaniem obszaru geograficznego głównie na dużych wysokościach produkcja pasz treściwych jest trudna. Nie określono zatem pochodzenia pasz treściwych; pochodzą one w znacznym stopniu spoza obszaru geograficznego.

To ograniczenie ilości pasz treściwych na krowę mleczną i ograniczenie ilości siana, które może pochodzić spoza obszaru geograficznego, oznaczają, że pasze pochodzące z obszaru geograficznego stanowią co najmniej 64 % całkowitej rocznej dawki pokarmowej wyrażonej w masie suchej.

W związku z tym:

- szacuje się, że krowa mleczna spożywa roczne blisko 7 000 kg masy suchej, w tym maksymalnie 1 800 kg pasz treściwych,

- jeżeli chodzi o siano, w okresie letnim (4 miesiące) ilość siana, które może pochodzić spoza obszaru geograficznego, ograniczono do 72 kg (61 kg masy suchej), jeżeli krowa spożywa dziennie maksymalnie 3 kg siana, w tym maksymalnie 20 % może pochodzić spoza obszaru geograficznego,
- w okresie zimowym (8 miesięcy) ilość siana, które może pochodzić spoza obszaru geograficznego, można oszacować na 693 kg (589 kg masy suchej) (20 % podstawowej dawki pokarmowej składającej się z siana przez cały okres zimowy), jeżeli krowa spożywa dopuszczalną ilość maksymalną siana produkowanego poza obszarem geograficznym odpowiadającą 20 % dawki podstawowej.

Ilość paszy, która może pochodzić spoza obszaru geograficznego, można zatem oszacować na 2 450 kg masy suchej rocznie, czyli maksymalnie 35 % rocznej dawki masy suchej spożywanej przez krowę mleczną.

Inne zmiany dotyczące produkcji mleka

Z jednej strony w celu uniknięcia ryzyka zanieczyszczenia w szczególności bakteriami tłuszczu mlekowego, a z drugiej strony w celu ułatwienia zwierzętom przeżuwania: „Zabrania się podawania bydłu mlecznemu mieszanki pasz treściwych z sianem”.

W celu utrzymania związku z obszarem geograficznym wprowadzono postanowienia zabraniające stosowania genetycznie zmodyfikowanej paszy (na podstawie krajowego aktu prawnego dotyczącego poprzedniej zarejestrowanej specyfikacji), jak również uprawy roślin transgenicznych w gospodarstwach.

Warunki udoju

W celu zachowania autochtonicznej flory mleka zezwala się na stosowanie produktów dezynfekujących do czyszczenia, dezynfekcji lub płukania jedynie w przypadku konieczności. Funkcjonowanie dojarki sprawdza się co roku, a wszystkie gumy strzykowe i kauczukowe przewody mleczne wymienia się co najmniej raz do roku.

W celu utrzymania względnie stałego składu fizyko-chemicznego mleka wprowadza się ośmiogodzinną przerwę między dwoma udojami.

Miejsce produkcji

Ze specyfikacji usunięto ograniczenie ilości odbieranego mleka w przypadku zakładów przetwórczych przetwarzających mleko mieszane. W ramach poprzednio zarejestrowanej specyfikacji środek ten znajdował się w rozdziale „Związek z obszarem geograficznym”.

Środek ograniczający ilość mleka, które można przetwarzać w wytwórni na terenie gospodarstwa, który znajdował się również w rozdziale „Związek z obszarem geograficznym” poprzednio zarejestrowanej specyfikacji, przeniesiono do rozdziału „Metoda produkcji”.

Uściślono, że ograniczenie ilości ma zastosowanie w odniesieniu do gospodarstwa, a nie do wytwórni. Chodzi bowiem o uwzględnienie możliwości posiadania przez niektóre gospodarstwa większej liczby wytwórni (najwyżej dwóch: jednej w siedzibie gospodarstwa, drugiej na górskich pastwiskach).

Ponadto ilość mleka, którą można przetwarzać w gospodarstwie, zwiększono z 300 000 do 450 000 kilogramów. Środek ten pozwala na poprawę sytuacji gospodarstw stowarzyszonych, które obecnie rozwijają się na obszarze geograficznym. Proponowaną ilość maksymalną ustalono zgodnie z wymogami produkcyjnymi i z wymogami w zakresie prowadzenia stada na terenach charakteryzujących się znacznymi wymaganiami agronomicznymi. Propozycja opiera się na ilości mleka, jaką, racjonalnie rzecz biorąc, rolnik może przetworzyć, uwzględniając wszystkie warunki specyfikacji, tj. 150 000 kg na jednostkę pracy ludzkiej.

Ponadto dodano akapit określający obowiązek dostępności sprzętu w ilości wystarczającej, aby zagospodarować produkcję z dni największego jej natężenia.

Produkcja

Poprawiono sformułowanie postanowienia dotyczącego promienia odbioru mleka w celu ułatwienia jego prawidłowego rozumienia: „Obszar odbioru każdego miejsca produkcji tworzą gospodarstwa, których siedziba nie może być oddalona od miejsca produkcji o więcej niż 15 km połączenia drogowego”.

W ramach poprzednio zarejestrowanej specyfikacji określono, że „Ilość podpuszczki musi pozwolić na uzyskanie średniego czasu krzepnięcia wynoszącego 20 minut” w celu lepszego zarządzania produkcją.

Usunięto termin „tłuste” określający mleko wykorzystywane w produkcji, ponieważ był to błąd, a co więcej był on sprzeczny z opisem produktu i metodą produkcji. Mleko może być bowiem odtłuszczone.

Usunięto zdanie „Ograniczenie to wiąże się z tradycyjnymi technikami umieszczania w formach, gdyż większe kadzie powodowałyby otrzymanie po wyjęciu z formy zbyt suchego skrzepu nieodpowiedniego do produkcji Tome des Bauges”, ponieważ opisany w nim element nie stanowi punktu kontroli.

Zdanie „Zsiadłe mleko jest następnie podgrzewane w temperaturze 35–40 °C.” zastępuje się zdaniem: „Jeżeli konieczne jest podgrzanie mieszanki skrzepu i serwatki, temperatura tej mieszanki nie może przekroczyć 40 °C”. Był to bowiem błąd redakcyjny we wcześniej zarejestrowanej specyfikacji, ponieważ podgrzewanie mieszanki skrzepu i serwatki nigdy nie było obowiązkowe. Minimalna temperatura podgrzewania nie odpowiada żadnemu kryterium technologicznemu.

Ponadto uściślono, że zakaz przedłużenia przechowywania w niskiej temperaturze dotyczy wszystkich etapów produkcji „Tome des Bauges”.

Zmiany dotyczące etykietowania

Ze specyfikacji usunięto obowiązek umieszczania logo zawierającego znak INAO i określenia *appellation d'origine contrôlée* (chroniona nazwa pochodzenia).

Ze specyfikacji usunięto odniesienie do etykietowania produktów wytwarzanych w gospodarstwie.

Dodano obowiązek umieszczania symbolu ChNP Unii Europejskiej, jak również możliwość umieszczania napisu „*appellation d'origine protégée*” (chroniona nazwa pochodzenia).

Inne zmiany

Zmieniono dane kontaktowe jednostki certyfikującej.

Uwzględniając zmiany krajowych przepisów ustawowych i wykonawczych, w części „Wymogi krajowe” przedstawiono w formie tabeli główne punkty kontroli oraz odnoszące się do nich wartości referencyjne i metodę oceny.

JEDNOLITY DOKUMENT

„TOME DES BAUGES”

Nr UE: FR-PDO-0105-01332 – 4.5.2015

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa

„Tome des Bauges”

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 „Tome des Bauges” jest prasowanym, solonym serem produkowanym z tłustego lub częściowo odtłuszczonego surowego mleka krowiego, z porostem pleśniowym.

Ma cylindryczny kształt o średnicy 18–20 cm, o wysokości 3–5 cm i o masie 1,1–1,4 kg, kiedy jest dojrzały.

Powierzchnia skórki jest „chropowata”, z wypukłościami i nierównościami. Skórka ma grubość 2–3 mm. Ma szary kolor i może rozwijać się na niej w sposób naturalny „pleśń” o kolorze od żółtego do brązowego.

Masa serowa ma konsystencję od lekko twardej do miękkiej i barwę żółtej kości słoniowej oraz może posiadać małe oczka. Zawartość tłuszczu wynosi co najmniej 45 gramów na 100 gramów sera po całkowitym osuszeniu, a całkowita masa suchej masy nie powinna być mniejsza niż 50 gramów na 100 gramów sera.

Ser „Tome des Bauges” może być wprowadzany do obrotu w całości lub w porcjach pod warunkiem, w szczególności, zachowania skórki na każdej z trzech bocznych ścianek porcji.

Minimalny okres dojrzewania wynosi pięć tygodni.

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

Stada mleczne w gospodarstwach produkujących mleko przeznaczone do produkcji sera „Tome des Bauges” składają się z krów mlecznych należących do czystych ras Abondance, Montbéliarde i Tarentaise. Każde stado składa się w co najmniej 55 % z krów mlecznych ras Tarentaise i Abondance.

Mleko pochodzi od stad, których średnia produkcja nie może przekraczać 6 000 kilogramów na krowę mleczną w okresie laktacji rocznie.

W przypadku gospodarstw rolnych produkujących sery ilość przetwarzanego mleka ogranicza się do 450 000 kilogramów rocznie.

Obszar odbioru każdego miejsca produkcji tworzą gospodarstwa, których siedziba nie może być oddalona od miejsca produkcji o więcej niż 15 km połączenia drogowego. Postanowienie to, ograniczając czas transportu, chroni mleko przed jego degradacją strukturalną.

Żywienie stada odbywa się w następujący sposób:

- w okresie letnim trwającym co najmniej 120 dni podstawowa dawka pokarmowa składa się z trawy pastewnej. Ponadto zezwala się na podawanie siana w maksymalnej ilości 3 kg na krowę mleczną dziennie;
- w okresie zimowym podstawowa dawka pokarmowa składa się z siana podawanego bez ograniczeń.

Zezwala się na uzupełnianie zasobów lokalnych sianem produkowanym poza obszarem geograficznym, przy czym nie może ono przekraczać 20 % rocznego zapotrzebowania gospodarstwa w odniesieniu do całego stada.

W gospodarstwach produkujących mleko przeznaczone do przetworzenia na ser „Tome des Bauges” zabrania się na przestrzeni całego roku podawania pasz zakonserwowanych z zastosowaniem technik kiszenia, owijania lub innego procesu obejmującego etap fermentacji.

Dopuszczone do stosowania w żywieniu mieszanki paszowe uzupełniające lub dodatki obejmują:

- suszoną lucernę;
- wszystkie zboża i odpady młynarskie, groszek, bobik, łubin, ziarna soi, makuchy słonecznika, kopre, ziarna palmowe, rzepak, soję i len, odwodnione wysłodki buraczane, melasę i oleje roślinne jako spoiwo wyłącznie w przypadku pasz treściwych, składniki mineralne, makroelementy i mikroelementy, witaminy.

Mieszanki paszowe uzupełniające nie mogą zawierać ani mocznika, ani cząsteczek aromatyzujących.

Masę brutto podawanych mieszanek paszowych uzupełniających ogranicza się do 1 800 kilogramów rocznie na krowę mleczną obecną przez cały rok w gospodarstwie.

Masę brutto tych dodatków ograniczono do maksymalnie 1 500 kg pasz treściwych i 500 kg suszonej lucerny.

W związku z usytuowaniem obszaru geograficznego głównie na dużych wysokościach produkcja pasz treściwych jest trudna. Nie określono zatem pochodzenia pasz treściwych; pochodzą one w znacznym stopniu spoza obszaru geograficznego.

To ograniczenie ilości pasz treściwych na krowę mleczną i ograniczenie ilości siana, które może pochodzić spoza obszaru geograficznego, oznaczają, że pasze pochodzące z obszaru geograficznego stanowią co najmniej 64 % całkowitej rocznej dawki pokarmowej wyrażonej w masie suchej.

W żywieniu zwierząt można stosować jedynie rośliny i mieszanki paszowe uzupełniające pochodzące z produktów nietransgenicznych. Zakazuje się prowadzenia upraw transgenicznych na całym obszarze gospodarstwa produkującego mleko przeznaczone do przetworzenia na produkt objęty chronioną nazwą pochodzenia „Tome des Bauges”. Zakaz ten dotyczy wszystkich gatunków roślin, które mogą zostać podane zwierzętom w gospodarstwie jako pasza, i wszystkich upraw gatunków, które mogą je zanieczyścić.

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

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

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

Ser „Tome des Bauges” może być wprowadzany do obrotu w całości lub w porcjach pod warunkiem, w szczególności, zachowania skórki na każdej z trzech bocznych ścianek porcji.

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

Na etykietce serów objętych nazwą pochodzenia „Tome des Bauges” znajduje się nazwa pochodzenia pisana czcionką o rozmiarze równym co najmniej dwóm trzecim rozmiaru największej czcionki użytej na etykietce.

Na etykietce serów objętych nazwą pochodzenia „Tome des Bauges” obowiązuje umieszczenie symbolu ChNP Unii Europejskiej, któremu może towarzyszyć napis „Appellation d’Origine Protégée” („chroniona nazwa pochodzenia”).

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje teren następujących gmin:

Departament Haute-Savoie

Gminy znajdujące się na wyznaczonym obszarze w całości:

Allèves, La Chapelle-Saint-Maurice, Chevaline, Cons-Sainte-Colombe, Entrevernes, Gruffy, Leschaux, Quintal, Saint-Eustache, Seythenex, Viuz-la-Chiésaz.

Gminy znajdujące się na wyznaczonym obszarze częściowo:

Cusy, Doussard, Duingt, Faverges, Giez, Lathuile, Marlens, Saint-Jorioz.

Departament Savoie

Gminy znajdujące się na wyznaczonym obszarze w całości:

Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Allondaz, Arith, Bellecombe-en-Bauges, Le Châtelard, Cléry, La Compôte, Curienne, Les Déserts, Doucy-en-Bauges, École, Jarsy, Lescheraines, Mercury, Montcel, La Motte-en-Bauges, Le Noyer, Pallud, Plancherine, Puygros, Saint-François-de-Sales, Saint-Offenge-Dessus, Saint-Offenge-Dessous, Sainte-Reine, Thoiry, La Thuile, Trévignin, Verrens-Arvey.

Gminy znajdujące się na wyznaczonym obszarze częściowo:

Marthod, Montailleur, Pugny-Chatenod, Saint-Jean-d’Arvey, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Pierre-d’Albigny, Thénésol.

W przypadku gmin znajdujących się częściowo na wyznaczonym obszarze w merostwie składa się odpowiednie mapy katastralne.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki naturalne

Obszar geograficzny odpowiada subalpejskiemu masywowi Bauges. Jest on geograficznie wyodrębniony – na północy oddzielony jest od masywu Bornes przedalpejską depresją Annecy w Ugine, a na południu bruzda alpejska oddziela go od krystalicznego masywu Belledonne.

Masyw składa się:

z zamkniętej doliny, o wysokości 600–1 000 metrów na przełęczach, otoczonej szczytami sięgającymi 2 200 metrów,

ze zboczy na obrzeżach tej doliny otaczających masyw wysokimi urwiskami.

Obszar geograficzny tworzą głównie gleby głębokie umożliwiające wzrost trawy dobrej jakości. Znajdują się na nim również gleby o bardzo ograniczonym zaopatrzeniu w wodę.

Na obszarze geograficznym występuje klimat górski typowy dla Alp Północnych, charakteryzujący się znacznymi opadami i ostrymi zimami.

Roczne opady odnotowane wewnątrz masywu wynoszą 1 500–2 000 milimetrów, a nawet więcej w zależności od wysokości nad poziomem morza. Blisko połowa opadów rocznych przypada na ciepłą porę roku. W związku z tym na pastwiskach występuje ilość wody niezbędna dla wzrostu i odnawiania pokrywy roślinnej.

Temperatury charakteryzują się bardzo dużymi wahaniami. Pora zimna jest długa i surowa. Wokół miejscowości, na wysokości 700–900 metrów, okres mrozu trwa od listopada do marca. Temperatury w dolinach mogą spadać do -20°C , -25°C . Pokrywa śnieżna leży na pastwiskach na ogół przez 4–5 miesięcy (od listopada/grudnia do marca/kwietnia). W związku z obniżaniem się temperatury wraz ze wzrostem wysokości na wysokości 800 metrów nad poziomem morza trudno jest przeprowadzić dwie ścinki siana.

Warunki klimatyczne masywu powodują wzrost późnej i trudno rozrastającej się trawy, co wpływa na jakość i różnorodność flory. Ponadto surowe temperatury sprzyjają selekcji oryginalnej flory, co przekłada się na znaczny odsetek (na niskiej wysokości, od piętra reglowego), a następnie na dominację (powyżej 1 500 m) określonych gatunków (spośród częstych traw łąkowych: *Poa alpina*, *Festuca violacea*...).

Czynniki ludzkie

Dzięki ogółowi czynników naturalnych obszar geograficzny posiada szczególną zdolność do produkcji trawy wysokiej jakości. Trawa, będąca podstawą żywienia krów, umożliwiła rozwój chowu bydła mlecznego, które w największym stopniu może wykorzystać ten potencjał. Część stad korzysta z rozległych terenów wyżynnych od czerwca do października, w szczególności w południowej części masywu. Wykorzystywanie pod wypas tych wyżynnych użytków zielonych, na których wzrost występuje później niż w dolinie, umożliwia dostarczanie bardzo dużej ilości pożywienia w okresie letnim. Na obszarze geograficznym występuje również wiele użytków zielonych położonych na wysokości poniżej 1 500 m. Są one przeznaczone zarówno pod wypas, jak i jako źródło trawy do suszenia. Koszenie i tworzenie wiosną zapasów z dostępnych nadwyżek są niezbędne ze względu na długi okres zimowy.

Rasy użytkowane przed hodowców (Abondance, Tarentaise i Montbéliarde) są specjalnie przystosowane do środowiska naturalnego. Krowy mleczne tych ras mogą zapewnić regularną produkcję mleka wysokiej jakości pomimo znacznych zmian klimatycznych, które mogą następować szybko w ciągu tego samego dnia. Chów bydła mlecznego w Bauges charakteryzuje się w szczególności znacznym udziałem ras Tarentaise i Abondance.

Świadectwa produkcji sera „tome” w tym masywie występują od wielu wieków. Wielowiekowa produkcja sera w Bauges znajduje potwierdzenie w licznych publikacjach. W rejestrze obrad miasta Annecy z 1525 r. wspomniano o istnieniu niejakiego Pierre’a Lamberta, z zawodu „Thomié”, tj. producenta sera „tome”. Nazwa sera „Tome des Bauges” wywodzi się zatem od masywu alpejskiego, z którego pochodzi; jest to prawdopodobnie najstarszy z sabaudzkich serów.

Produkcja w gospodarstwach jest obecnie bardzo rozpowszechniona, ale sposoby produkcji „Tome des Bauges” przeniesiono również do produkcji w mleczarni. W związku z domowym pochodzeniem sera produkcja ma w przeważającej mierze charakter ręczny i prosty, co pozwala na zapewnienie nieznaczącej obróbki ziaren skrzepu przed etapem formowania sera. Tradycyjne umiejętności obejmują wykorzystanie mleka odebranego danego dnia na niewielkim obszarze, dodawanie podpuszczki, krojenie mieszanki skrzepu i serwatki, umieszczanie w formie, prasowanie przez tłoczenie serów, solenie, dojrzewanie, a zwłaszcza dojrzewanie mleka. Ten szczególny etap tradycyjnej produkcji sera „Tome des Bauges” przetrwał do chwili obecnej. Mleko dojrzewa dzięki autochtonicznej flory. Po dojrzewaniu mleka śmietaną, która zbierze się na jego powierzchni, można zebrać przy pomocy łyżki do odcedzania (*pôche*) będącej tradycyjnym narzędziem lokalnym.

Specyfika produktu

Ser „Tome des Bauges” jest prasowanym serem z tłustego lub częściowo odtłuszczonego surowego mleka krowiego, z porostem pleśniowym.

Powierzchnia skórki jest „chropowata”, z wypukłościami i nierównościami.

Ser ma rozplywającą się w ustach konsystencję, a jednocześnie jest zwarty. Ma wyraźny zapach, zrównoważone smaki i rozwinięte, trwałe i zróżnicowane aromaty.

Związek przyczynowy

Specyfika sera „Tome des Bauges” wynika ze środowiska naturalnego, na którym występuje surowy klimat górski i bogate gleby na wapiennym podłożu, które umożliwiają znaczny porost trawy dobrej jakości. Trawa ta jest podstawą żywienia krów mlecznych ras przystosowanych do tego górskiego środowiska.

Techniki chowu stad mlecznych ukierunkowane na ekstensywne wykorzystanie zasobów naturalnych sprzyjają różnorodności flory alpejskiej, która wpływa na różnorodność aromatyczną sera „Tome des Bauges”.

Autochtoniczna mikroflora mleka również wpływa na aromat dojrzałego sera. Dlatego kilka etapów produkcji ma na celu zachowanie tej mikroflory: wykorzystanie mleka odebranego danego dnia na niewielkim obszarze, codzienna produkcja, wykorzystanie mleka surowego. Mleko przeznaczone do produkcji sera „Tome des Bauges” charakteryzuje się niezbyt wysoką kwasowością, w związku z czym producenci serów zwracają szczególną uwagę na etap dojrzewania w celu wspomagania oddziaływania mikroflory na naturalne zakwaszenie.

Szczególne umiejętności w zakresie dodawania podpuszczki, krojenia mieszanki skrzepu i serwatki, umieszczania w formie, prasowania, solenia i dojrzewania pozwalają uzyskać trwałe i obfite aromaty, a w szczególności miękką i rozpluwającą się w ustach konsystencję, która pozostaje jednak zwarta.

Obróbka ziaren skrzepu jest nieznaczna w celu zachowania jego niezmiennego stanu od krojenia do umieszczenia w formie, a tym samym utrzymania kontroli zawartej w nim wilgotności. Wilgotność ta ukierunkowuje oddziaływanie mikroflory na konsystencję i aromaty masy, jak również na grubość skórki i rozwój pleśniaka. Wszystkie te elementy w połączeniu z długością dojrzewania, wilgotnością piwnic, formą sera „Tome des Bauges” i oddziaływaniem flory na proteolizę pozwalają między innymi uzyskać chropowatą skórkę.

Warunki produkcji produktu objętego nazwą pochodzenia są określone w sposób umożliwiający ochronę obszaru i tradycyjnych praktyk oraz ich odzwierciedlenie w produkcji.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e0ce815f-32cb-4e80-8710-d48016527e19
