

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014

(2023/C 174/13)

Informacja ta zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014 ⁽¹⁾.

Powiadomienie o zatwierdzeniu zmiany standardowej w specyfikacji produktu oznaczonego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym, pochodzącego z państwa członkowskiego

(rozporządzenie (UE) nr 1151/2012)**„Crottin de Chavignol / Chavignol”****Nr UE: PDO-FR-0117-AM04 - 27.2.2023****ChNP (x) ChOG ()****1. Nazwa produktu**

„Crottin de Chavignol / Chavignol”

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Francja

3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministerstwo Rolnictwa, Gospodarki Żywnościowej i Leśnictwa)

4. Opis zatwierdzonych zmian**1. Opis produktu**

W specyfikacji produktu dodano, że maksymalna zawartość suchej masy w serach została zwiększona z 45 g do 48 g w celu uwzględnienia sezonowych różnic zawartości suchej masy w mleku, która z kolei wpływa na zawartość suchej masy w serze. Różnice te są bezpośrednio związane z sezonowym charakterem produkcji koziego mleka. Minimalna zawartość suchej masy w serze nie ulega zmianie, natomiast maksymalna zawartość suchej masy zostaje zwiększona w celu uwzględnienia zmiennej zawartości wykorzystanej suchej masy mleka koziego, w zależności od okresu produkcji.

W jednolitym dokumencie wprowadzone zostały odpowiednie zmiany (w punkcie 3.2. dotyczącym opisu produktu).

W punkcie 3.2. jednolitego dokumentu, zawierającym opis produktu, wprowadzono również zmiany polegające na usunięciu następujących szczegółów, które odnoszą się do metody produkcji, a nie do opisu produktu: „Skrzep serowy jest wstępnie odsączany na płótnie. Minimalny okres sezonowania wynosi 10 dni od momentu rozlania go do form”.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014., s. 17.

2. Dowód pochodzenia

W specyfikacji produktu rubryka ta została uzupełniona w celu uwzględnienia obowiązku prowadzenia rejestrów i dokumentów oraz obowiązku dotyczącego składania deklaracji. Są one niezbędne do identyfikacji podmiotów i kontrolowania nowych warunków produkcji.

Przepis dotyczący kontroli produktów został uściślony przez wskazanie, że kontrolę należy przeprowadzać pod koniec minimalnego okresu sezonowania.

Ponadto do specyfikacji produktu wprowadzono poprawki redakcyjne i usunięto zbędne informacje.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument

3. Metoda produkcji

Prowadzenie stada:

Dodano warunek produkcji związany z monitorowaniem stanu zdrowia stada (obowiązek prowadzenia badań koprologicznych).

Minimalna waga kozłat przed pierwszym kryciem została ustalona na 32 kg. Doprecyzowane zostały szczegóły dotyczące ważenia próbnych grup.

Dodano również wymogi dotyczące produkcji – w zakresie zarządzania ściółką – oraz następujące wymogi:

- utrzymywanie słomy w stanie suchym,
- monitorowanie temperatury ściółki,
- dostosowanie ilości wykorzystanej słomy do częstotliwości ściółkowania,
- dostosowanie częstotliwości ściółkowania do wentylacji i warunków panujących w budynkach dla zwierząt,
- niepozostawianie kozłat na wolności w strefie przebywania osobników dorosłych przez okres dłuższy niż 7 dni po narodzeniu.

Wspomniane nowe przepisy przyczyniają się do poprawy dobrostanu zwierząt oraz umożliwiają lepsze monitorowanie warunków sanitarnych ściółki i stada, co z kolei wywiera korzystny wpływ na produkcję sera „Crottin de Chavignol” lub „Chavignol” z surowego mleka. Odpowiednie zarządzanie ściółką, w połączeniu ze znajomością warunków wentylacyjnych i środowiskowych panujących w budynkach hodowlanych oraz właściwym ich kontrolowaniem, ma decydujące znaczenie dla produkcji. Pozwala ono skuteczniej monitorować stan sanitarny stada, a w konsekwencji przeciwdziałać pojawieniu się niepożądanego mikroflory mleka.

Wprowadzono również przepis dotyczący nakładu pracy przy chowie zwierząt. Ma on na celu ograniczenie liczby kóz w przeliczeniu na jednostkę pracy. Liczba kóz na jednostkę przeliczeniową pracy została ograniczona do 160, z możliwością dodania kolejnych 40 kóz na jedno urządzenie mechaniczne w celu odciążenia zasobów ludzkich. Środek ten wzmacnia związek między produktem a obszarem geograficznym, w szczególności pod względem czynnika ludzkiego. Wprowadza bowiem wymóg odpowiedniej siły roboczej do prowadzenia stada, co umożliwi odpowiednie monitorowanie zwierząt i wywiera korzystny wpływ na jakość produkowanego mleka, które musi być zastosowane w stanie surowym. Przepis ten nie osłabia związku produktu z jego obszarem geograficznym, wręcz przeciwnie – wzmacnia ten związek, a w szczególności zapobiega sytuacji, w której brak odpowiedniego monitorowania zwierząt, spowodowany niewystarczającą liczbą pracowników, mógłby wpłynąć na zdrowie stada, a w konsekwencji na jakość mleka.

Żywienie stada kóz:

Skreślono przepis dotyczący sposobu konserwacji pasz (dopuszczenie stosowania chlorku sodu i buforowanego kwasu propionowego). Skreślenie to pozwala na zastosowanie wielu innych, bardziej skutecznych i mniej agresywnych związków dopuszczanych na podstawie ogólnych przepisów.

Skreśla się przepis pozwalający na stosowanie dodatków dopuszczonych w żywieniu kóz na podstawie przepisów ogólnych. Przepis ten jest zbędny, gdyż nie jest bardziej restrykcyjny niż obecnie obowiązujące regulacje.

Wprowadzone zostały trzy przepisy określające zasady dystrybucji koncentratów:

- masa koncentratów wydawanych podczas jednego posiłku została ograniczona do 400 g;
- średnia ilość koncentratów wydawanych stadu kóz w ciągu jednego dnia nie może przekraczać 1,4 kg na kozę mleczną;
- roczna ilość koncentratów wydawanych stadu kóz na litr wyprodukowanego mleka nie powinna średnio przekraczać 450 g na litr wyprodukowanego mleka.

Powyższe trzy przepisy mają na celu zapewnienie, w każdym momencie, zrównoważonej racji żywnościowej dla kóz mlecznych w celu poprawy jakości sanitarnej mleka przeznaczonego do produkcji bazującej na mleku surowym. Ilość i charakter uzupełniającej racji żywnościowej, składającej się z paszy treściwej (bogatej w azot i/lub energię) i/lub suszonej, pozostaje bez zmian i stanowi maksymalnie 50 % suchej masy w dziennej racji żywnościowej kóz.

Dodano również przepis mający na celu uściślenie pojęcia gospodarstwa mieszanego. Z uwagi na fakt, że kiszonka nie jest dopuszczona do użycia w żywieniu kóz, celem tego przepisu jest uniknięcie przypadkowego spożycia kiszonki w gospodarstwach, w których przebywają inne gatunki przeżuwaczy.

W przepisie określającym sposób dystrybuowania paszy konserwowanej przez owijanie, termin „spożywana” został zastąpiony terminem „dystrybuowana”. Nie jest bowiem możliwe kontrolowanie ilości spożywanych, odwrotnie niż w przypadku ilości dystrybuowanych.

Mleko używane do produkcji:

Dodano dwa przepisy dotyczące udoju, mające na celu poprawę jakości sanitarnej mleka:

- obowiązek zainstalowania systemu filtracji cząstek makroskopowych w obiegu udoju;
- obowiązek mycia filtra po każdym udoju w przypadku, gdy zastosowany jest filtr wielokrotnego użytku.

Ponadto zmieniony został przepis dotyczący maksymalnego okresu użycia mleka do produkcji w celu skrócenia okresu pomiędzy ostatnim udojem a dodaniem podpuszczki. Ze względu na podatność surowego mleka na zmiany wywołane drobnoustrojami, skrócenie dopuszczalnego czasu wykorzystania mleka o 3 godziny ma na celu wzmocnienie jego jakości sanitarnej i zachowanie rodzimej flory.

Produkcja:

Zmianie ulega rozmiar formy. Dolna średnica formy została zwiększona o 1 cm (z 5,5 do 6,5 cm). Zmiana ta wynika z zastosowania nowego rodzaju form. Pojedyncze formy serowarskie zostały zastąpione formami połączonymi. Zastosowanie form połączonych z urządzeniem rozprowadzającym zwiększa mechanizację procesu formowania serów.

Jako nieprzydatne wykreślone zostały informacje dotyczące solenia powierzchni sera (za pomocą urządzenia lub ręcznie), gdyż urządzenie do solenia nie jest opisane w specyfikacji.

Dodano wzmiankę „na płótnie” do opisu etapu wstępnego odsączenia, korygując tym samym jej pominięcie w poprzedniej specyfikacji produktu. Wspomniane uściślenie jest zgodne z obecną praktyką.

Dojrzewanie i pakowanie:

Wprowadzone zostały zmiany do opisu procesu sezonowania serów typu *repassé*. Zmiana ma na celu uściślenie, że sezonowanie może przebiegać „indywidualnie lub nie” (dodane uściślenie). Sezonowanie serów odbywa się w warunkach hermetycznych, które są korzystne dla flory beztlenowej, co ma wpływ na proces sezonowania. Tradycyjnie proces sezonowania odbywa się w hermetycznie zamkniętych kamionkowych pojemnikach, w których umieszcza się kilka serów. W branży została opracowana technika sezonowania w opakowaniach jednostkowych, która pozwala osiągnąć ten sam efekt. Wspomniana zmiana ma na celu dopuszczenie nowej metody sezonowania wyłącznie w odniesieniu do serów typu *repassé*.

Ponadto do specyfikacji produktu wprowadzono następujące poprawki redakcyjne:

- usunięto przepisy przejściowe, które wygasły;
- usunięto zbędne i/lub nieprzydatne informacje;
- przesunięto/zgrupowano akapity lub zdania w obrębie punktu, w celu zapewnienia czytelności i spójności sposobu prezentowania przepisów;
- wprowadzono różne zmiany redakcyjne (np. zastąpienie terminu „obszar nazwy pochodzenia” terminem „obszar geograficzny”) oraz poprawki ortograficzne.

W jednolitym dokumencie również zostały wprowadzone odpowiednie zmiany (w punkcie 3.3.).

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

4. Związek

W specyfikacji produktu dodano zdanie wprowadzające, podsumowujące związek z obszarem geograficznym:

„»Crottin de Chavignol« lub »Chavignol« jest niewielkim serem z surowego pełnego mleka koziego, o kształcie spłaszczonego walca, produkowanym wyłącznie z pełnego, surowego mleka koziego, o cienkiej skórce pokrytej lub nie białymi lub niebieskimi przerostami pleśni. Fachowa wiedza w zakresie żywienia kóz mlecznych, przetwarzania mleka, a także form serowarskich gwarantuje zachowanie jakości rodzimej flory mleka i uzyskanie charakterystycznych cech produktu.”.

Ponadto do specyfikacji produktu wprowadzono poprawki redakcyjne lub ortograficzne, bez zmian w punkcie dotyczącym związku.

W jednolitym dokumencie również zostały wprowadzone odpowiednie zmiany (w punkcie 5.).

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

5. Etykietowanie

W specyfikacji produktu wprowadzone zostały zmiany w punkcie „etykietowanie”, z którego wykreślono obowiązek stosowania słów „Chroniona nazwa pochodzenia” ze względu na niewielkie rozmiary serów i małą powierzchnię etykiet.

Zmienione zostały również zasady dotyczące oznakowania serów sprzedawanych przez pośredników. Uściślono, że nie wszystkie sery muszą posiadać indywidualnie oznakowanie w momencie wysyłki. Rozwiązanie to jest zgodne ze specjalnymi zasadami dotyczącymi oznakowania serów zapakowanych w skrzynki i sprzedawanych przez pośredników. W przypadku wysyłki w skrzyniach, do serów dołączane są zazwyczaj indywidualne etykiety. Są one następnie umieszczane na serach, już w miejscu sprzedaży detalicznej.

Wymóg etykietowania dotyczący braku możliwości stosowania określenia „wiejski” w odniesieniu do serów produkowanych ze skrzepu mrożonego został usunięty z punktu specyfikacji produktu dotyczącej metody produkcji.

Ponadto do specyfikacji produktu wprowadzono poprawki redakcyjne.

W jednolitym dokumencie również zostały wprowadzone odpowiednie zmiany (w punkcie 3.6.).

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

6. Inne

Zaktualizowano adres właściwego organu państwa członkowskiego w specyfikacji produktu.

W specyfikacji produktu zaktualizowany został wykaz gmin w obszarze geograficznym na podstawie oficjalnego kodu geograficznego 2020, przy niezmienionych granicach.

Dodano również wzmiankę, że dokumenty kartograficzne przedstawiające obszar geograficzny są dostępne do wglądu na stronie internetowej Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité).

Zdanie dotyczące obowiązku zamrażania, przechowywania i rozmrażania skrzepu w obszarze geograficznym zostało przeniesione z punktu specyfikacji produktu dotyczącego metody produkcji do punktu specyfikacji produktu dotyczącego opisu obszaru geograficznego.

W jednolitym dokumencie również zostały wprowadzone odpowiednie zmiany (w punkcie 4.).

W specyfikacji produktu zaktualizowane zostały nazwa i dane kontaktowe oficjalnych organów kontrolnych. Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

W specyfikacji produktu wprowadzono poprawkę redakcyjną i poprawiono błąd w tabeli przedstawiającej najważniejsze elementy podlegające kontroli (Wymogi krajowe): powierzchnia upraw paszowych wynosząca 1 ha na 24 kozy odpowiada powierzchni gospodarstwa i tym samym nie powinna uwzględniać zakupów paszowych. Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Crottin de Chavignol / Chavignol”

Nr UE: PDO-FR-0117-AM04 - 27.2.2023

ChNP (x) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Crottin de Chavignol / Chavignol”

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, który można określać chronioną nazwą pochodzenia „Crottin de Chavignol” lub „Chavignol”, otrzymuje się przez koagulację mlekową pełnego surowego mleka koziego z dodatkiem niewielkiej ilości podpuszczki. Ser ma delikatną skórkę o barwie kości słoniowej pokrytą lub nie przerostami białej lub niebieskiej pleśni; w przypadku serów typu *repassé* barwa ta może być ciemniejsza, do brązowej. Sery typu *repassé* to sery pokryte przerostem niebieskiej pleśni rodzaju *penicillium*, sezonowane w warunkach hermetycznych, dzięki czemu ich masa staje się miękka. „Crottin de Chavignol” lub „Chavignol” ma kształt spłaszczonego walca lekko wypukłego na obwodzie. Brzegi są zaokrąglone. Średnica w środku wysokości jest większa niż średnica dolnej i górnej podstawy walca.

Sery „Crottin de Chavignol” lub „Chavignol” mają następujące cechy analityczne:

- całkowita zawartość suchej masy: 37 g – 48 g w 1 sztuce sera,
- tłuszcz wynosi co najmniej 45 % suchej masy,
- masa w momencie opuszczania zakładu produkcyjnego: 60–90 g.

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

Pasza objętościowa stanowi co najmniej 50 % suchej masy porcji dziennej i składa się w co najmniej 70 % z trawy, siana lub paszy konserwowanej przez owijanie.

Ilość paszy konserwowanej przez owijanie ograniczona jest do 50 % suchej masy paszy stanowiącej dzienną rację żywnościową. Zabrania się stosowania kiszzonek.

Pasze produkowane są w całości na obszarze geograficznym.

Mieszanki paszowe będące uzupełnieniem paszy i mające postać koncentratów lub produktów suszonych stanowią nie więcej niż 50 % suchej masy dziennej racji i składają się z surowców uzupełniających pasze określonych zgodnie z wykazem pozytywnym.

Co najmniej połowa z nich musi być produkowana na określonym obszarze geograficznym.

W związku z tym łącznie co najmniej 75 % suchej masy łącznej dziennej racji żywnościowej zadawanej kozom mlecznym musi być produkowane na obszarze geograficznym określonym w pkt 4 poniżej.

Ponadto minimalna powierzchnia upraw paszowych faktycznie wykorzystywanych rocznie do żywienia stada kóz musi wynosić 1 hektar na 12 kóz, a uprawy muszą być położone na obszarze geograficznym określonym w pkt 4 poniżej. Łąki należące do gospodarstwa muszą mieć powierzchnię co najmniej 1 ha na 24 kozy. Aby spełnić to wymaganie, zezwala się jednak na zakup pasz pochodzących z określonego obszaru geograficznego. W takim przypadku równoważna powierzchnia ustalona jest w sposób następujący: cztery (4) tony suchej masy odpowiadają jednemu (1) hektarowi powierzchni upraw łąkowych. Ilość tak pozyskanej paszy ograniczona jest do połowy rocznego spożycia stada.

Mleko stosowane do produkcji musi pochodzić od stada składającego się wyłącznie z kóz rasy alpejskiej.

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

Produkcja mleka, produkcja i dojrzewanie serów, mrożenie, przechowywanie i rozmrażanie skrzepu odbywają się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4 poniżej.

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

—

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

Poza napisami, które należy obowiązkowo umieścić na etykiecie, zgodnie z przepisami dotyczącymi etykietowania i prezentacji środków spożywczych, etykieta każdego sera lub partii serów o chronionej nazwie pochodzenia „Crottin de Chavignol” lub „Chavignol” zawiera, umieszczone w tym samym polu widzenia:

— chronioną nazwę pochodzenia naniesioną czcionką o wymiarach równych co najmniej dwóm trzecim wymiarów największego napisu umieszczonego na etykiecie,

— unijny symbol ChNP.

Poza wyrażeniami określonymi przepisami prawa mającymi zastosowanie do wszystkich serów zabrania się stosowania wszelkich innych określeń lub wyrażeń towarzyszących nazwie na etykietach, materiałach reklamowych, fakturach i dokumentach handlowych z wyjątkiem:

— specyficznych znaków handlowych lub znaków producenta,

— określeń dotyczących sezonowania.

Każdy ser sprzedawany przez pośrednika musi być opatrzony indywidualną etykietą.

Nazwę „Crottin de Chavignol” lub „Chavignol”, a po niej wyrażenie „Appellation d'origine protégée” (chroniona nazwa pochodzenia) należy obowiązkowo umieszczać na fakturach i dokumentach handlowych.

Etykieta sera „Crottin de Chavignol” lub „Chavignol” otrzymanego z użyciem skrzepu mrożonego nie może zawierać wyrażenia „wiejski” ani jakiegokolwiek innego wyrażenia sugerującego pochodzenie z gospodarstw rolnych.

4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Produkcja mleka, produkcja i dojrzewanie sera, mrożenie, przechowywanie i rozmrażanie skrzepu odbywają się na obszarze geograficznym, który obejmuje terytorium następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2020 r.:

- w departamencie Cher:

kantony: Aix-d'Angillon, Baugy, La Chapelle-d'Angillon, Henrichemont, Léré, Levet, Mehun-sur-Yèvre, Nérondes, Saint-Doulchard, Saint-Martin-d'Auxigny, Sancergues, Sancerre, Vailly-sur-Sauldre: wszystkie gminy

oraz następujące gminy: Argent-sur-Sauldre, Aubigny-sur-Nère, Blancafort, Bourges, Bussy, Cerbois, Civray, Corquoy, Lantan, Lazenay, Limeux, Lunery, Mareuil-sur-Arnon, Morthomiers, Nançay, Neuvy-sur-Barangeon, Oizon, Osmerly, Plou, Poisieux, Preuilly, Primelles, Quincy, Raymond, Saint-Denis-de-Palin, Saint-Florent-sur-Cher, Saint-Germain-des-Bois, Saint-Laurent, Serruelles, Le Subdray, Villeneuve-sur-Cher, Vouzeron;

- w departamencie Loiret:

kanton Châtillon-sur-Loire: wszystkie gminy

oraz następujące gminy: Bonny-sur-Loire, Cerdon, Coullons, Faverelles, Ousson-sur-Loire, Poilly-lès-Gien, Saint-Brisson-sur-Loire, Saint-Martin-sur-Ocre, Thou;

- w departamencie Nièvre:

kantony: Cosne-Cours sur Loire Nord et Cosne-Cours sur Loire Sud: wszystkie gminy

oraz następujące gminy: Arquian, Bulcy, Donzy, Garchy, La Charité-sur-Loire, Mesves-sur-Loire, Narcy, Pouilly-sur-Loire, Raveau, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain, Saint-Quentin-sur-Nohain, Suilly-la-Tour, Saint-Vérain, Tracy-sur-Loire, Varennes-lès-Narcy.

Dokumenty kartograficzne przedstawiające obszar geograficzny są dostępne do wglądu na stronie internetowej Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité).

5. Związek z obszarem geograficznym

„Crottin de Chavignol” lub „Chavignol” jest niewielkim serem z surowego pełnego mleka koziego, o kształcie spłaszczonego walca, produkowanym wyłącznie z pełnego, surowego mleka koziego, o cienkiej skórce pokrytej lub nie białymi lub niebieskimi przerostami pleśni. Fachowa wiedza w zakresie żywienia kóz mlecznych, przetwarzania mleka, a także form serowarskich gwarantuje zachowanie jakości rodzimej flory mleka i uzyskanie charakterystycznych cech produktu.

Obszar geograficzny „Crottin de Chavignol” lub „Chavignol” położony jest na rolniczych terenach Pays-Fort w regionie Sancerrois i rozciąga się na sąsiadujące regiony: Champagne berrichonne, Coteaux de la Loire i Sologne, które charakteryzują się obecnością użytków zielonych na glebach gliniastych i gliniasto-wapniowych, odpowiednich do uprawy pasz dla kóz.

Obszar ten w przeszłości był biednym regionem rolniczym, w którym gospodarstwa zajmujące się uprawami mieszanymi, uprawami pasz, winorośli i sadownictwem oraz hodujące małe gatunki przeżuwaczy rozwinęły produkcję opartą na produktach kozich. W tych gospodarstwach hodowlą kóz oraz przetwórstwem serów zajmowały się kobiety. Stosowanie wstępnego odsączenia było jednym z praktykowanych przez kobiety z regionu Berry sposobów uniknięcia konieczności rozlania do form, by odsunąć tę czynność w czasie i jak najlepiej zorganizować inne obowiązki domowe lub zawodowe, których miały wiele w gospodarstwach o wielokierunkowych uprawach i hodowli.

Określenie „crottin” ma pochodzić od terminu „crot” używanego w dialekcie regionu Berry i oznaczającego dziurę, a w szczególności miejsca nad brzegami rzek, gdzie kobiety robiły pranie. Gliniasta gleba, która okalała te miejsca („crot”) była używana przez chłopów do wytwarzania wyrobów garncarskich; początkowo wyrabiali z niej lampki olejowe, a następnie formy do serów o małych rozmiarach.

Hodowla kóz i wykorzystanie ich mleka w serowarstwie stanowiło zatem od co najmniej XVI w. dodatkowe źródło dochodów dla rolników z określonego obszaru. W gospodarstwach rolnych i zajmujących się uprawą winorośli w regionie Berry te małe sery często wykorzystywane były jako pożywienie dla robotników pracujących na roli lub w winnicach. W zależności od pory roku i obfitości mleka „Crottin de Chavignol” lub „Chavignol” posiada białe lub niebieskie przerosty pleśni lub też jest ponownie sezonowany (*repassé*) w czasie zimy.

Dzisiejsza technologia produkcji wywodzi się z technik stosowanych w przeszłości. Ser otrzymuje się przez koagulację z przewagą kwasów mlekowych z surowego pełnego mleka koziego, z dodatkiem niewielkiej ilości podpuszczki. Podczas produkcji skrzep serowy jest obowiązkowo wstępnie odsączany na płótnie. Skrzep jest następnie wlewany do formy o kształcie ściętego stożka i określonych wymiarach; na tym etapie ser jest obracany w formie przynajmniej jeden raz. Sezonowanie trwa przynajmniej 10 dni i odbywa się w kontrolowanej temperaturze i wilgotności. Sezonowanie w warunkach hermetycznych w przypadku wyrobu serów typu *repassé* jest dodatkowym przedłużeniem minimalnego okresu sezonowania.

„Crottin de Chavignol” lub „Chavignol” jest niewielkim serem z surowego pełnego mleka koziego, o kształcie spłaszczonego walca lekko wypukłego w połowie wysokości. Ma cieką skórkę z białymi lub niebieskimi przerostami pleśni.

Ser typu *repassé* jest pokryty przerostem niebieskiej pleśni *penicillium*, a jego masa jest miękka.

Dzięki stosowaniu formy o kształcie ściętego stożka i określonych wymiarach ser „Crottin de Chavignol” lub „Chavignol” nabiera charakterystycznego kształtu, który dodatkowo podkreśla obracanie go w formie w połowie procesu odsączania. Kształt sera „Crottin de Chavignol” lub „Chavignol” jest ponadto związany ze schematem produkcji, który nakazuje wykonanie wstępnego odsączania skrzepu serowego.

Etap wstępnego odsączania, podczas którego ser świeży zyskuje oczekiwaną wilgotność w momencie wyjęcia z formy oraz kształt (stosunek masa/powierzchnia) powodują, że flora bakteryjna rozwija się w określony sposób, nadając serowi „Crottin de Chavignol” lub „Chavignol” jego charakterystyczne cechy. Kształt związany jest również ze stosowaniem formy o potwierdzonym pochodzeniu lokalnym.

„Crottin de Chavignol” lub „Chavignol” charakteryzuje się różnorodnym wyglądem (skórka cienka pokryta lub nie białymi lub niebieskimi przerostami pleśni, o barwie aż do brązowej z niebieskimi przerostami pleśni w przypadku typu *repassé*).

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-10f7d543-ce73-49ef-b0ce-8ea6576e2dc
