

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

(2014/C 5/05)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„BLEU DE GEX HAUT-JURA”/„BLEU DE SEPTMONCEL”

NR WE: FR-PDO-0217-0941-24.01.2012

ChOG () ChNP (X)

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (dane dotyczące grupy i organów kontroli)

2. Rodzaj zmiany (zmian)

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana (zmiany)

3.1. Zmiana w pkt 2 „Opis produktu”

Surowiec:

Wyrażenie „ser z mleka krowiego” zastępuje się bardziej precyzyjnym wyrażeniem „ser otrzymywany wyłącznie z mleka krowiego przetworzonego w postaci surowej”.

Cechy organoleptyczne:

Przeanalizowano wszystkie deskryptory sera, aby lepiej opisać produkt taki, jaki jest w rzeczywistości:

- w odniesieniu do kształtu kręgów sera wyrażenie „o lekko wypukłym brzegu” zastępuje się wyrażeniem „o wyraźnie zaokrąglonych krawędziach między powierzchnią górną i dolną a brzegiem”, które lepiej opisuje tradycyjny kształt tego sera,
- określenie masy jednego kręgu sera zmienia się z „od 6,5 kg do 8,5 kg” na „od 6 kg do 9 kg”. Kręgi o masie 6 kg, podobnie jak te o masie 9 kg zachowują charakterystyki sera „Bleu de Gex Haut-Jura”/„Bleu de Septmoncel”, również jeśli chodzi o rozłożenie żyłek pleśni. Tę rozpiętość wartości można częściowo wytłumaczyć zmianami w składzie mleka na przestrzeni roku i faktem, że skrzep serowy jest bardzo napowietrzony, przez co jego gęstość trudno ocenić lub zmierzyć, a przede wszystkim niemożliwe jest znormalizowanie ręcznego formowania,
- wyrażenie „formowany w formie o średnicy 36 cm” zastępuje się wyrażeniem „i o średnicy wynoszącej od 31 cm do 35 cm w momencie wprowadzania na rynek”, które opisuje ser dojrzały,
- uzupełnia się opis skórki wyrażeniem „do brązowawej. Na skórcie widoczne są odciski splotu płótna i ewentualnie odciski złożonego płótna.”,
- uzupełnia się opis masy serowej wyrażeniem „charakteryzująca się niewielkimi szczelinami”,
- w opisie przerostu pleśni wyrażenie „rozmişczzone równomiernie w całej masie” zastępuje się bardziej precyzyjnym wyrażeniem „Przerosty pleśni, miejsca proteolizy (o barwie żółtej) i ewentualnie miejsca kredowe (białe i suche) są rozmieszczzone równomiernie w przekroju sera. Mogą być widoczne ślady nakłuc, wynikające z rozwoju pleśni niebieskiej lub białej.”.

Cechy analityczne:

Wyrażenie „o zawartości 50 % tłuszczu w suchej masie (której zawartość z kolei nie jest mniejsza niż 52 g na 100 g produktu)” zastępuje się wyrażeniem „zawierający nie mniej niż 50 g tłuszczu na 100 g sera po całkowitym wysuszeniu, a jego zawartość suchej masy nie może być mniejsza niż 52 g na 100 g sera”. Takie sformułowanie nie oznacza zmiany składu produktu.

Określenie minimalnej zawartości soli przenosi się z rozdziału „Metoda produkcji” do rozdziału „Opis produktu”, co jest bardziej odpowiednim miejscem do umieszczenia tego kryterium analitycznego.

3.2. Zmiana w pkt 4 „Elementy świadczące o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego”

W świetle zmian w przepisach prawa krajowego rozdział „Elementy świadczące o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego” zostaje ujednoczony i zawiera między innymi wymogi dotyczące sprawozdawczości i prowadzenia rejestrów zapewniających identyfikowalność produktu i monitorowanie warunków produkcji.

Zmiany te związane są ze zmianami systemu kontroli nazw pochodzenia, wprowadzonymi na mocy ustawy nr 2006-1547 z dnia 7 grudnia 2006 r. w sprawie waloryzacji produktów rolnych, leśnych lub spożywczych i produktów morskich. W szczególności przewiduje się udzielanie pozwoleń podmiotom w celu potwierdzenia ich zdolności do spełnienia wymogów specyfikacji znaku towarowego, z posługiwania się którym chcą odnosić korzyści. Kontrola specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia opiera się na planie kontroli opracowywanym przez organ kontrolny.

Ponadto rozdział ten uzupełniono dodatkowymi przepisami dotyczącymi rejestrów i zgłoszeń pozwalających zapewnić identyfikowalność serów.

3.3. Zmiana w pkt 5 „Metoda produkcji”

5. Produkcja mleka

5.1. Rasy

W celu ułatwienia kontroli dodano „typ rasowy 46 lub 35”.

Dopuszcza się również „produkty z krzyżówek tych dwóch ras o certyfikowanym pochodzeniu”. Obydwie rasy czyste i ich krzyżówki mają historyczne lokalne pochodzenie. Krzyżówka nie ma zauważalnego wpływu na specyfikę produktu.

5.2. Użytkowanie użytków zielonych i stosowanie nawozów

Dodano ograniczenie ilości azotowanych nawozów mineralnych w celu ochrony różnorodności gatunków flory użytków zielonych: „Nawozy mineralne można zastosować dopiero po pierwszym pokosie, a dawkę ogranicza się do 35 jednostek azotu na hektar.”.

W tym samym celu określono warunki powtórnego siewu: „Zważywszy na wpływ bioróżnorodności użytków zielonych na bogaty skład produktu do powtórnego siewu używa się mieszanki zawierającej co najmniej cztery gatunki roślin, w tym co najmniej jeden trawy i jeden roślin zielnych motylkowych.”.

Podobnie jest w przypadku nawozów organicznych: „W zakresie nawozów organicznych dopuszcza się tylko obornik, gnojowicę, gnojówkę, kompost z odpadów zielonych, które pochodzą z gospodarstwa, rolnicze komposty mieszane »obornik-odpady zielone«, ustabilizowane osady ściekowe pochodzące z obszaru określonego dla nazwy »Bleu de Gex Haut-Jura« lub »Bleu de Septmoncel«. Zabrania się stosowania nawozów pochodzących od zwierząt karmionych kiszonkami. Osady ściekowe można stosować tylko od dnia 15 czerwca do dnia 15 września. Zabrania się użytkowania w jakikolwiek sposób powierzchni pastwisk (wypas lub pokos) przez co najmniej 4 tygodnie po zastosowaniu nawozów organicznych.”.

5.3. Żywienie krów mlecznych

W celu wzmocnienia związku między produktem i obszarem pochodzenia wprowadzono obowiązek wypasania krów: „Krowy mleczne są wypasane po stopnieniu śniegu, kiedy tylko stan gleby na to pozwala i tak długo, jak istnieją odpowiednie warunki pogodowe, stan gleby i obecność trawy. Należy rejestrować daty rozpoczęcia i zakończenia okresu pastwiskowego.”.

W celu utrzymania związku z obszarem ogranicza się stosowanie koncentratów paszowych: „Ilość koncentratów paszowych w żywieniu krów mlecznych (w tym racja żywieniowa w postaci roślin suszonych) ograniczona jest w przypadku bydła średnio do 1 800 kg na jedną krowę mleczną rocznie.” oraz „Zabrania się podawania jako pożywienia dla krów mlecznych: pasz wpływających niekorzystnie na zapach i smak mleka, takich jak por, kapusta, rzepak, warzyw korzeniowych, rzepy, liści buraków, amoniakowanej słomy oraz podawania serwatki, chyba że jest ona produkowana w tym samym gospodarstwie.”.

Z tego samego powodu usystematyzowano zadawanie paszy zielonej: „W przypadku ryzyka pogorszenia stanu gleby lub niewystarczającej racji żywieniowej pochodzącej z wypasu dopuszczalne jest zadawanie dodatkowej paszy zielonej w ilości ograniczonej do jednego posiłku dziennie i tak, by odpas pastwiskowy stanowił co najmniej połowę dziennej racji żywieniowej paszy objętościowej. W takim przypadku pasza zielona odpowiednio zebrana musi być dostarczana do gospodarstwa w stanie świeżym. Pasza ta nie może zostać przegrzana przed podaniem zwierzętom. W każdym przypadku pasza ta musi zostać spożyta najpóźniej w ciągu 4 godzin po skoszeniu.”.

5.4. Produkty zabronione w gospodarstwie

W celu uniknięcia pogorszenia się jakości mleka usystematyzowano żywienie wszystkich stad przeżuwaczy: „Poniższe warunki mają zastosowanie przez cały rok do całego pogłowa przeżuwaczy danego gospodarstwa produkującego mleko stosowane do produkcji sera »Bleu de Gex Haut-Jura« lub »Bleu de Septmoncel«.”.

„W żywieniu zwierząt dopuszcza się wyłącznie rośliny i uzupełniające mieszanki paszowe pochodzące z produktów niemodyfikowanych genetycznie. Maksymalny dopuszczalny poziom zanieczyszczenia przypadkowego lub technicznie nieuniknionego musi być zgodny z obowiązującymi przepisami. W mieszankach paszowych ten maksymalny poziom musi być przestrzegany dla każdego składnika.”

„Zabrania się: nawilżania paszy przed jej zadaniem, stosowania konserwantów siana innych niż chlorek sodu, stosowania mieszanek paszowych o wilgotności wyższej niż 15 % (są one dopuszczalne tylko dla jałówek), podawania pasz melasowanych zawierających więcej niż 5 % melasy w masie całkowitej, mocznika, wywaru melasowego i koncentratów zawierających mocznik i wywar melasowy, wszelkich dodatków za wyjątkiem witamin i minerałów (zabronione są w szczególności aminokwasy chronione).”

„Zabronione jest stosowanie w gospodarstwie i jako paszy dla pogłowa przeżuwaczy kiszonki i innych pokarmów fermentowanych, w tym owijanych folią plastikową.”

„Buraki pastewne muszą być starannie umyte przed podaniem. Jeśli są podawane w kawałkach, należy je przygotowywać w dniu podawania.”

„W przypadku mieszanek paszowych zabrania się wszelkiego nawilżania, w szczególności przez dodawanie wody, buraków lub paszy zielonej.”

5.5. Udój

Ponieważ należy zachować naturalną florę mleka, „należy wdrożyć takie procedury udoju i czyszczenia, które nie zniszczą naturalnej flory mleka. Udój należy wykonywać dwa razy dziennie, rano i wieczorem o stałych godzinach. Zabronione jest zniesienie jednego udoju.”

5.6. Okres od udoju do rozpoczęcia produkcji

Mleko należy zbierać codziennie i niezwłocznie poddać przetworzeniu zgodnie z lokalną tradycją: „Dopuszcza się zbieranie mleka pochodzącego z nie więcej niż dwóch kolejnych udojów wykonanych w ciągu nie więcej niż 24 godzin w danym gospodarstwie. W przypadku schładzania mleka do temperatury 10–18 °C należy rozpocząć jego przetwarzanie najpóźniej przed południem, jeśli najwcześniejszy udój miał miejsce rano poprzedniego dnia lub przed północą, jeśli najwcześniejszy udój miał miejsce wieczorem poprzedniego dnia. W przypadku schładzania mleka do temperatury 2–8 °C należy rozpocząć jego przetwarzanie w ciągu 36 godzin od najwcześniejszego udoju.”

Wyjaśnienie: poprzednio użyte określenie „codziennie” zastępuje się określeniem „co 24 godzin”, uściślając liczbę udojów mleka z tego samego gospodarstwa, które można zbierać. W przypadku mleka przechowywanego w temperaturze 2–8 °C sformułowanie pozostaje niezmienione. W przypadku mleka przechowywanego w temperaturze 10–18 °C tekst zmieniono w celu ułatwienia kontroli.

Wymóg zawarty w zdaniu „Mleko należy schłodzić niezwłocznie, jeśli zaprawianie podpuszczką nie następuje w ciągu dwóch godzin.”, którego przestrzeganie jest trudne do sprawdzenia (brak określenia temperatury maksymalnej) i które zawiera ogólne przepisy, zastąpiono ogółem ścisłych zasad dotyczących temperatur i zaprawiania podpuszczką.

„Liczbę odbieranych udojów można zwiększyć do trzech wykonanych w ciągu 36 godzin w danym gospodarstwie, a do czasu, jaki może upłynąć do momentu zaprawienia podpuszczką, można dodać kolejne 12 godzin w razie szczególnych trudności transportowych związanych z zakłóceniami pogodowymi.”

Wyjaśnienie: uznano, że na obszarach górskich, charakteryzujących się surowym klimatem, konieczne jest, by przewidzieć możliwość doraźnego dostosowania postępowania w przypadku problemów transportowych związanych z zakłóceniami pogodowymi, które czasami uniemożliwiają pojazdowi transportowym wykonanie odbioru mleka.

5.7. Przetwarzanie

Zdanie „Mleko to należy odbierać oddzielnie od jakiegokolwiek innego mleka niespełniającego wymagań specyfikacji.” usunięto, ponieważ powtarza ono informację umieszczoną w poprzedzającym zdaniu: „Do pomieszczeń produkcyjnych można wprowadzać tylko mleko zgodne z niniejszą specyfikacją.”.

Dodano informację, że formowanie jest wykonywane „ręcznie”, aby postępować zgodnie z tradycją i wiedzą serowarską. Mimo że pozostałe czynności (krojenie, mieszanie) z czasem zostają zautomatyzowane, formowanie musi zawsze pozostać wykonywane ręcznie. Ta cecha formowania wyjaśnia, dlaczego niemożliwe jest bardzo precyzyjne określenie przedziału masy tego sera.

Dla rozmiaru formy określono tolerancję „plus/minus 2 cm, aby uwzględnić ewentualne lekkie odkształcenie formy”. Odnośnie do solenia wyrażenie „przez kilka dni” zastąpiono wyrażeniem „przez co najmniej dwa dni”, aby było ono jaśniejsze dla osób pracujących przy produkcji sera i łatwiejsze do skontrolowania.

Do wykazu dopuszczalnych dodatków lub substancji wspomagających proces produkcji dodano kultury bakterii przyspieszające dojrzewanie.

Wyjaśnienie: ponieważ kultury bakterii przyspieszające dojrzewanie mogą zawierać nie tylko kultury bakterii fermentacji mlekowej, konieczne jest uzupełnienie poprzedniego sformułowania.

5.8. Dojrzewanie

Nakłuwanie, którego celem jest „napowietrzenie sera”, należy wykonywać między „siódmym” (zamiast „ósmym”) a piętnastym dniem, licząc od dnia produkcji. Umożliwienie nakłuwania serów począwszy od siódmego dnia (zamiast ósmego) nie zmienia specyfiki produktu. Maksymalny termin wykonania nakłuwania (15 dni) zostaje utrzymany, ponieważ przekroczenie go mogłoby wpłynąć negatywnie na specyfikę produktu.

Zmiana w pkt 6 „Elementy uzasadniające związek z obszarem geograficznym”:

Nagłówek „Związek z obszarem geograficznym” podzielony jest na trzy części: „specyfika obszaru geograficznego”, „specyfika produktu” i „związek przyczynowy między obszarem geograficznym a jakością lub charakterystycznymi cechami produktu”. Rozwinięto i uszczegółowiono opis elementów uzasadniających związek z obszarem pochodzenia.

3.4. Zmiana w pkt 7 „Dane dotyczące organów kontroli”

Podano dane organów przeprowadzających kontrole warunków produkcji, a w szczególności dane nowego podmiotu certyfikującego wybranego przez grupę.

3.5. Zmiana w pkt 8 „Specyficzne elementy etykietowania”

Zniesiono obowiązek nanoszenia krajowego logo „INAO”. Dodano uściślenie dotyczące dozwolonych wyrażeń umieszczanych na etykiecie oraz obowiązek nanoszenia unijnego symbolu „ChNP” (AOP).

3.6. Zmiana w pkt 9 „Wymogi krajowe”

Dodano „najważniejsze punkty podlegające kontroli” i odpowiadające im wartości odniesienia oraz metody ich oceny.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽³⁾

„BLEU DE GEX HAUT-JURA”/„BLEU DE SEPTMONCEL”

NR WE: FR-PDO-0217-0941-24.01.2012

ChOG () ChNP (X)

1. **Nazwa**

„Bleu de Gex Haut-Jura”/„Bleu de Septmoncel”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

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

3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.3. Sery

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

Ser „Bleu de Gex Haut-Jura”/„Bleu de Septmoncel” jest otrzymywany wyłącznie z mleka krowiego przetworzonego w postaci surowej.

Jest to ser o masie charakteryzującej się przerostami pleśni, niegotowany, nieodsączany, zawierający nie mniej niż 50 g tłuszczu na 100 g sera po całkowitym wysuszeniu, a jego zawartość suchej masy nie może być mniejsza niż 52 g na 100 g sera.

Ma kształt spłaszczonych kręgów, o wyraźnie zaokrąglonych krawędziach między powierzchnią górną i dolną a brzegiem, o masie od 6 kg do 9 kg i średnicy wynoszącej od 31 cm do 35 cm w momencie wprowadzania do obrotu.

Skórka jest cienka, sucha, o barwie od białawej do żółtawej, lekko mączysta i mogą na niej występować plamki o barwie od czerwonej do brązowej. Na skórcie widoczne są odciski splotu płótna i ewentualnie odciski złożonego płótna.

Masa jest delikatna, o barwie od białej po odcień kości słoniowej, charakteryzująca się niewielkimi szczelinami i jest, poprzecinana naroślami pleśni w dość bladym kolorze niebiesko-zielonym. Przerosty pleśni, miejsca proteolizy (o barwie żółtej) i ewentualnie miejsca kredowe (białe i suche) są rozmieszczone równomiernie w przekroju sera. Mogą być widoczne ślady nakłuc, wynikające z rozwoju pleśni niebieskiej lub białej.

Minimalna zawartość soli (NaCl) wynosi 0,8 g na 100 g sera.

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

Ser produkowany jest tylko z mleka krowiego pochodzącego wyłącznie od krów rasy Montbéliarde (typ rasowy 46) lub od krów francuskiej rasy Simmental (typ rasowy 35) lub krzyżówek tych dwóch ras o certyfikowanym pochodzeniu.

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

W celu zapewnienia ścisłego związku produktu z obszarem produkcji poprzez żywienie specyficzne dla obszaru geograficznego podstawowa racja żywieniowa krów mlecznych składa się z pasz pochodzących z łąk znajdujących się na określonym obszarze, a ilość uzupełniających mieszanek paszowych ograniczona jest do 1 800 kg na jedną krowę mleczną rocznie.

W gospodarstwie produkcyjnym powierzchnia faktycznie wykorzystywanych użytków zielonych musi wynosić co najmniej 1 ha na krowę mleczną.

⁽³⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Aby zachować tradycyjną metodę wypasania, zabrania się takich systemów żywienia, w których pasza zadawana jest do karmideł. Krowy mleczne są wypasane po stopnieniu śniegu, kiedy tylko stan gleby na to pozwala.

Zabronione jest stosowanie jako paszy dla pogłowia przeżuwaczy pokarmów fermentowanych, w formie kiszonek lub innej, ze względu na ryzyko technologiczne występujące podczas produkcji takich pasz i na dojrzewanie serów związane z tymi metodami.

Dozwolone jest stosowanie jako paszy dla pogłowia przeżuwaczy wyłącznie surowców i uzupełniających mieszanek paszowych wytworzonych z roślin niemodyfikowanych genetycznie, aby zachować tradycyjny charakter żywienia.

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

Produkcja mleka, wytwarzanie sera z tego mleka i dojrzewanie serów musi odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

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

Brak

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Na każdym kręgu sera należy nanieść przez odcisnięcie w trakcie produkcji słowo „Gex”.

Na etykietce serów należy umieszczać nazwę pochodzenia „Bleu de Gex Haut-Jura”/„Bleu de Septmoncel” czcionką o wymiarach równych co najmniej dwóm trzecim wymiaru największych napisów umieszczonych na etykietce.

Zabrania się stosowania na etykietce, w reklamie, na fakturach lub dokumentach handlowych jakichkolwiek określeń lub innych wyrażeń opisujących nazwę – poza specyficznym znakiem towarowym lub znakiem producenta i poza wyrażeniami wymaganymi przepisami prawa i mającymi zastosowanie do wszystkich serów.

Na etykietce musi być umieszczany unijny znak „ChNP” („AOP”). Można również umieszczać wyrażenie „chroniona nazwa pochodzenia” („appellation d’origine protégée”).

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny obejmuje następujące gminy lub części gmin:

W departamencie Ain: gminy Gex, Lélex, Mijoux, Chèzery-Forens, Confort, Lancrans, Léaz, Champfromier, Giron, Montanges, Plagne, Saint-Germain-de-Joux, Grand-Abergement, Petit-Abergement, Belleydoux, Échallon, Apremont, Charix, Lalleyriat, Le Poizat i części następujących gmin położone na wysokości powyżej 800 m: Crozet, Échenevex, Vesancy, Divonne-les-Bains, Péron, Farges, Collonges, Saint-Jean-de-Gonville, Thoiry, Sergy, Billiat, Châtillon-en-Michaille, Injoux-Génissiat, Villes oraz część gminy Bellegarde-sur-Valsérine położona na północnym-wschodzie rzek Rodan lub Valsérine.

W departamencie Jura: gminy Bellecombe, Les Bouchoux, Choux, Coiserette, Coyrière, Larrivoire, Les Moussières, La Pesse, Rogna, Viry, Vulvoz, Lézat, Longchaumois, La Mouille, Prémanon, Tancua, Chassal, Lajoux, Lamoura, Lavancia-Epercy (za wyjątkiem tej części gminy, która pokrywa się z dawną częścią gminy Épercy), Molinges, Les Molunes, La Rixouse, Saint-Claude, Septmoncel, Vauxlès-Saint-Claude, Villard-Saint-Sauveur, Villard-sur-Bienne, Château-des-Prés, La Chaumusse, Chaux-des-Prés, La Chaux-du-Dombief, Fort-du-Plasne, Grande-Rivière, Lac-des-Rouges-Truites, Les Piards, Prénovel, Saint-Laurent-en-Grandvaux, Saint-Maurice-Crillat (za wyjątkiem tej części gminy, która pokrywa się z dawną gminą Crillat), Saint-Pierre.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

5.1.1. Czynniki naturalne

Obszar geograficzny pokrywa się z pierwotnym regionem produkcji tego sera, tj. Haut-Jura. Przeważają obszary położone na wysokości od 800 m n.p.m. do 1 200 m n.p.m.

Z geologicznego punktu widzenia masyw Haut-Jura jest dość jednorodny, stanowią go głównie skały wapienne i margle z okresu jurajskiego i dolnej kredy. Formacje te mogą być pokryte strukturami lodowcowymi.

Klimat charakteryzuje się obfitymi opadami i częstym występowaniem niskich temperatur w miarę zwiększania się wysokości położenia. Długość okresu zalegania pokrywy śnieżnej często wynosi kilka miesięcy. Obfite i regularne opady powodują, że bilans wodny niemal zawsze jest nadwyżkowy. Niskie temperatury skracają długość cykli biologicznych.

Na tym obszarze gęsto porośniętym drzewami iglastymi, głównie świerkami (wskaźnik zalesienia w niektórych gminach wynosi ponad 60 %), podstawowym źródłem pożywienia są łąki. Duża przewaga łąk naturalnych (trwałe użytki zielone stanowią 100 % wykorzystywanej powierzchni użytków rolnych w większości gmin obszaru) gwarantuje silny związek między naturalnymi czynnikami środowiskowymi a specyfiką produktu.

Wilgotny klimat, sprzyjający łąkom oraz ukształtowanie terenu przyczyniły się do rozwoju hodowli i serowarstwa.

5.1.2. Czynniki ludzkie

Ser z przerostami pleśni produkowany jest od dawna na obszarze gór Jura. Dokumenty urzędowe świadczą o tym, że co najmniej od końca XVIII w. w górskich chatkach produkuje się z mleka pochodzącego z łąk położonych na tym wilgotnym obszarze ser pleśniowy. Produkt sprzedawany był pod nazwą „Gex” lub „Septmoncel” lub też „fromage bleu du Haut-Jura” (ser pleśniowy z regionu Haut-Jura).

Produkcja ta stanowi integralną część lokalnej gospodarki niezbędną dla jej równowagi, a uznanie chronionej nazwy przez sąd w Nantui w lipcu 1935 r. umożliwiło utrzymanie tradycyjnej działalności rolnej w tym regionie.

5.2. Specyfika produktu

Ser „Bleu de Gex Haut-Jura”/„Bleu de Septmoncel” to ser z mleka krowiego, charakteryzujący się przerostami pleśni, niegotowany, nieodsączany.

Ser charakteryzuje się „otworami z formowania” i innymi szczelinami związanymi z hetero fermentacją częściowo powodowaną przez autochtoniczną florę bakteryjną mleka.

„Przerosty pleśni” wywołuje pleśń, której proteolityczne działanie powoduje, że masa serowa jest delikatna i wytwarza się jej specyficzny zapach. Bez tego proteolitycznego działania masa serowa staje się kredowa z powodu trudnej obróbki w kadziach i niestosowania odsączania, a więc obecności „kwaśnej rezerwy” pozostającej w związku z nieusuwaniem całości serwatki.

Ta równowaga między częściami kredowymi, miejscami proteolizy i przerostami pleśni jest zasadniczą cechą charakterystyczną sera. Również ze względu na zachowanie tej równowagi nadaje się kręgom sera takie optymalne wymiary: gdyby były mniejsze cała masa szybko uległaby proteolizie, co ograniczyłoby miękkość konieczną z handlowego punktu widzenia w przypadku sera górskiego. Gdyby natomiast wymiary były większe, powodowałoby to trudności z jednej strony z zachowaniem równowagi między częściami kredowymi a miejscami proteolizy, a z drugiej strony – z uzyskaniem odpowiedniego rozłożenia przerostów pleśni w masie.

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)

Ze względu na swoje położenie geograficzne górski region Haut-Jura zachowuje naturalny rolniczy charakter: jest to obszar pastwisk wykorzystywanych na potrzeby serowarstwa.

Trawa rosnąca w górach jest uznawana za cenne źródło zasobów flory. W regionie Haut-Jura dzięki mało intensywnym praktykom rolnym zachowała się bogata i zróżnicowana flora: występowanie nie mniej niż 70 różnych gatunków na łąkach przeznaczonych na pokos lub do wypasu pozwala na uzyskanie smaku sera. W celu trwałego wykorzystywania tych zasobów hodowcy wypasają zwierzęta jak najwięcej, stosując na niektórych parcelach naprzemiennie wypas i pokos. Regularne czyszczenie przyczynia się do zachowania bioróżnorodności zasobów i utrzymania krajobrazu.

W tym regionie, gdzie na przemian występują łąki, lasy i kotliny, wyjątkowo zróżnicowana i nasycona zapachami flora nadaje mleku krowiemu, pochodzącemu od krów rasy Montbéliarde i francuskiej rasy Simmental, które szczególnie dostosowane są do tego obszaru geograficznego, specyficzne właściwości smakowo-zapachowe zachowane dzięki stosowaniu mleka surowego. Dzięki przewadze trawy i dbałości o ograniczenie dodatków do pożywienia zwierząt produkowane mleko charakteryzuje się równowagą tłuszczu i białka, ale też i nie jest nadmiernie bogate.

Podobnie jak na innych obszarach górskich korzystne jest produkowanie serów o jak największych wymiarach. Stosunkowo ubogie mleko i prymitywność narzędzi serowarskich dały z pewnością początek produkcji sera pleśniowego: ze względu na wysokość położenia mleko przywożone do miejsca produkcji sera ma często temperaturę niższą niż 30 °C, co powoduje trudności z utrzymaniem spoistości skrzepu serowego. Trudność tę rekompensuje mieszanie skrzepu w kadziach, na granicy oddzielenia się ziaren, co powoduje, że połączenie ziaren w formie jest delikatne. Ręcznie wykonywane formowanie pozwala serowarowi na wykazanie się swoją wiedzą. Stosowanie płót na formie ułatwia odprowadzenie serwatki na powierzchni sera i przygotowuje w ten sposób wygląd skórki. Ze względu na niestosowanie prasowania dodatkowe odsączenie uzyskuje się przez przechowywanie w soli przez kilka dni. Nakłuwanie ułatwia dostęp powietrza do środka sera i przyczynia się do rozwoju pleśni.

Okrągły kształt i stosunek masy do średnicy stanowią odpowiedni „kompromis” między powierzchnią a objętością, co ułatwia niezbędne w górach właściwe przechowywanie.

Zaokrąglone brzegi serów wynikają z kształtu kadzi, w których odbywa się solenie. Należy odróżnić je od typowego odkształcania związanego z proteolizą masy serowej.

Technologia produkcji „Bleu de Gex Haut-Jura”/„Bleu de Septmoncel” umożliwia stosunkowo szybkie dojrzewanie sera, biorąc pod uwagę jego wielkość. Dlatego też, gdy nadaje się już do spożycia, ser ten cechuje się równowagą wyglądu i smaku.

Dzięki temu, że pomieszczenia piwniczne są naturalnie suche ze względu na wapienne podglebie, a okres dojrzewania jest dość krótki (w stosunku do wielkości kręgów) na powierzchni sera „Bleu de Gex Haut-Jura” lub „Bleu de Septmoncel” pleśń – na ogół biała lub szara – nie rozwija się bardzo intensywnie i aż do końca dojrzewania widoczne są odciski splotu płót używanego do formowania. Taka sucha skórka wynika również częściowo z techniki solenia.

Dojrzewanie na drewnianych płytach powoduje powstawanie miejsc utleniania przez okres kontaktu sera z płytą. Miejsca te sprzyjają rozwojowi bakterii, które zabarwiają skórę plamkami w odcieniu od czerwonego po brunatny. Częste odwracanie kręgów podczas składowania i stosowanie drzewa świerkowego ogranicza powstawanie tego zjawiska. Świerk, ze względu na porowatość, lepiej niż inne gatunki drzewa „reguluje” wilgotność powierzchni sera.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽⁴⁾)

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

⁽⁴⁾ Porównaj: przypis 3.