

## 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 74/10)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>**

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„ABONDANCE”

Nr WE: FR-PDO-0117-01088 – 7.12.2012

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 [określić jakie]: pakowanie

**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
- 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)

<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.

### 3. **Zmiana (zmiany)**

#### 3.1. *Zmiana pkt 2 „Opis produktu”*

Uściślono, że masa sera „Abondance” jest prasowana, ponieważ element ten pominięto w dokumentacji składanej wraz z wnioskiem o rejestrację ChNP.

W celu zgrupowania wszystkich elementów opisu sera informacje mówiące o tym, że ser produkowany jest z mleka krowiego, surowego i pełnego, z dodatkiem podpuszczki, oraz dotyczące wyglądu skórki, które poprzednio podane były w nagłówku „Metoda produkcji” (widoczne odciski po tkaninie, w którą jest zawijany ser, oraz barwa od złotawożółtej po brązową), przeniesiono do nagłówka „Opis produktu”.

Dodano również ogólne określenie kształtu sera (płaski walcowaty krąg).

Usunięto wymiary średnicy sera, ponieważ płaski walcowaty kształt kręgu, wysokość kręgu i jego masa umożliwiają określenie formatu sera.

Dolną granicę zakresu dla masy sera obniżono z 7 na 6 kg, aby lepiej uwzględnić zmienność formatu serów, w szczególności związaną z porami roku i ograniczoną liczebnością stad posiadanych przez gospodarstwa produkujące mleko; zmiana ta jest spójna z wydłużeniem minimalnego okresu dojrzewania.

Wskazano również, że w masie mogą występować drobne podłużne pęknięcia, aby stworzyć ramy prawne dla badań organoleptycznych, podczas których dopuszcza się możliwość występowania pęknięć.

#### 3.2. *Zmiana pkt 4 Elementy świadczące o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego*

Skonsolidowano nagłówek „Elementy świadczące o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego”, który zawiera w szczególności opis obowiązków w zakresie sprawozdawczości i prowadzenia rejestrów w celu zapewnienia identyfikowalności produktu i monitorowania warunków produkcji.

Ponadto w nagłówku tym dodano i uzupełniono liczne przepisy dotyczące rejestrów i dokumentów sprawozdawczych umożliwiających zapewnienie identyfikowalności serów.

Elementy dotyczące identyfikowania serów, wcześniej opisane w nagłówku „Etykietowanie”, przeniesiono do nagłówka „Elementy świadczące o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego”.

Określenie „płytki kazeinowa” zastąpiono określeniem „płytki identyfikacyjna”, co pozwala na stosowanie płytek z różnych materiałów przeznaczonych do zastosowań spożywczych, ale nie wyłącznie kazeinowych.

Określenie „barwa niebieska” zostało zastąpione określeniem „czerwona” i „zielona”, przy czym ten kod kolorystyczny oznacza produkcję w mleczarni (czerwony) lub w gospodarstwie (zielony). Ponadto uściślono kształty płytek.

Uściślono, że na płytce musi być umieszczone określenie „wiejski” w przypadku serów produkowanych w gospodarstwie oraz że miesiąc i dzień produkcji wskazuje się na bocznej ścianie w pobliżu płytki identyfikacyjnej za pomocą cyfr lub liter wykonanych z kazeiny lub naniesionych tuszem spożywczym.

Uściślono również, że płytki są „wydawane podmiotom przez grupę składającą wniosek” i że „w przypadku cofnięcia pozwolenia, producent zwraca je grupie”. Każdy producent będący prawowitym członkiem grupy składającej wniosek otrzymuje automatycznie tyle znaków identyfikacyjnych, o ile wnioskuje.

#### 3.3. *Zmiana pkt 5 Opis metody produkcji*

Odnosnie do ras:

Określenie „tarine” zastąpiono określeniem „tarentaise” zgodnie z oficjalnym nazewnictwem, ponieważ słowo „tarine” jest tylko lokalną nazwą rasy „tarentaise”.

Dokładna definicja zwierząt należących do stada mlecznego (krowy w okresie laktacji, krowy zasuszone, jałówki), obowiązkowy wpis do rejestru bydła oraz podanie dokładnych kodów dopuszczalnych ras ma na celu ułatwienie kontroli przestrzegania przepisu dotyczącego ras w gospodarstwach.

Aby podkreślić znaczenie rasy Abondance, która historycznie jest związana z produkcją tego sera i szczególnie dobrze dostosowana do warunków rzeźby terenu i klimatu obszaru geograficznego, określono minimalny procent zwierząt rasy Abondance. Poprzez zmianę organizacji gospodarstw i dobre zarządzanie rasą Abondance, które zgodnie z tradycją jest zbiorowe, obowiązkowe stały się okresy adaptacyjne i sposoby wprowadzania do produkcji preferujące cel zbiorowy. W związku z tym dodano poniższy ustęp:

„Wszystkie stada, których dotyczy zgłoszenie identyfikacyjne nazwy pochodzenia »Abondance« na dzień 7 grudnia 2012 r., składają się z:

- co najmniej 35 % zwierząt rasy Abondance do dnia 31 grudnia 2015 r.,
- co najmniej 45 % zwierząt rasy Abondance począwszy od dnia 1 stycznia 2016 r.

W przypadku nieprzestrzegania tego przepisu stado każdego producenta mleka musi składać się z co najmniej 45 % zwierząt rasy Abondance, począwszy od dnia 1 stycznia 2016 r.

Stado każdego producenta, który podpisał zgłoszenie identyfikacyjne nazwy pochodzenia »Abondance« po dniu 7 grudnia 2012 r., składa się z:

- co najmniej 35 % zwierząt rasy Abondance do dnia 31 grudnia 2015 r.,
- co najmniej 45 % zwierząt rasy Abondance począwszy od dnia 1 stycznia 2016 r.”.

Aby utrwalić tradycyjną praktykę wypasu i utrzymać związek z obszarem geograficznym, uściślono, że podstawowa dawka pokarmowa stada składa się w co najmniej 50 % (masa brutto) z trawy pobieranej podczas wypasu w okresie letnim oraz że ta podstawowa dawka pokarmowa składa się w większości z siana podawanego bez ograniczeń w okresie zimowym.

W celu ujęcia w ramy prawne łącznej ilości pasz pochodzących spoza obszaru geograficznego, w kontekście mocnych nacisków na rynku nieruchomości, łączną ilość paszy pochodzącej spoza obszaru geograficznego ograniczono do 35 % suchej masy spożywanej rocznie przez stado.

Ponieważ przy zbyt dużej obsadzie byłoby niemożliwe, by wszystkie krowy pobierały paszę w ilości wystarczającej do wyrażenia pełnego potencjału aromatycznego w mleku, obsadę na hektar powierzchni upraw paszowych, wyrażoną jako średnia roczna dla danego gospodarstwa, ograniczono do 1,4 DJP na hektar głównych powierzchni upraw paszowych.

Przepisy o zakazie stosowania produktów modyfikowanych genetycznie pozwalają utrzymać z jednej strony związek z obszarem geograficznym, a z drugiej strony – tradycyjne metody żywienia zwierząt.

Minimalny okres wypasu krów mlecznych określono na 150 dni w roku. Dodano wykaz dopuszczalnych pasz oraz uściślono warunki stosowania i podawania niektórych z tych pasz.

Wprowadzono możliwość podawania pasz suchych wyprodukowanych poza obszarem geograficznym, ale w ilości ograniczonej do nie więcej niż 30 % rocznego zapotrzebowania stada na pasze suche (masa brutto) i w ramach wcześniej wspomnianych dopuszczalnych 35 % suchej masy spożywanej rocznie przez stado.

Aby uniknąć z jednej strony ryzyka zakażenia bakteriami masłowymi, a z drugiej strony sprzyjać przeżuwaniu przez zwierzęta, „zakazane jest podawanie stada krów mlecznych jakichkolwiek uzupełniających mieszanek paszowych połączonych z siewką paszową”.

Tradycyjną praktykę pojenia zwierząt serwatką produkowaną w gospodarstwie ujęto w ramy prawne, aby ograniczyć do minimum ewentualne ryzyko zakażenia: „Dopuszcza się pojenie zwierząt serwatką produkowaną w gospodarstwie i pochodzącą z tej samej partii produkcyjnej. Serwatka ta nie może być zmieszana z serwatką pochodzącą z innej produkcji i musi być spożyta w ciągu 24 godzin od wytworzenia”.

Dodano wykaz dopuszczalnych uzupełniających mieszanek paszowych, a ich dopuszczalną ilość ograniczono do 1 800 kg na krowę mleczną na rok i do 500 kg na DJP jałówek na rok, a to w celu stworzenia ram prawnych dla podawanych uzupełniających mieszanek paszowych pod względem ilości i składu oraz ułatwienia kontroli.

Określono warunki nawożenia, ponieważ z jednej strony ograniczenie nawozów organicznych przyczynia się do ograniczenia ilości, jakie mogą być użyte, a więc do zachowania charakterystycznych cech gleby i zachowania naturalnej zróżnicowanej flory, która pozwala na zachowanie związku z obszarem, a z drugiej strony przepisy dotyczące nawozów pochodzenia nierolniczego pozwalają uniknąć wszelkiego ryzyka zakażenia cząsteczkami zanieczyszczającymi: „Jedynymi dozwolonymi nawozami organicznymi są:

- nawozy organiczne pochodzenia rolniczego pochodzące z obszaru nazwy pochodzenia »Abondance«: kompost, obornik, gnojowica lub gnojówka (pochodzenia rolniczego) oraz odpady z zakładu serowarskiego;
- nawozy organiczne pochodzenia nierolniczego, na przykład osady ściekowe (lub produkty uboczne), odpady zielone.

Do każdej partii nawozów należy opracować analizę analityczną czynników chorobotwórczych, metali ciężkich i śladowych elementów organicznych określonych w odpowiednich przepisach prawa.

Nawożenie jest dozwolone na terenach należących do gospodarstwa, ale pod warunkiem niezwłocznego zakopania w glebie i postępowania zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w zakresie ograniczeń specjalnych (okres nawożenia, wielkość obszarów chronionych itd.), ilości itd.”.

Określono warunki udoju: okres zasuszenia między dwoma wycieleniami co najmniej 45 dni, udój 2 razy w ciągu 24 godzin z przerwą między udojami wynoszącą co najmniej 8 godzin, wstępne namoczenie wymion tylko w przypadku zakażenia gronkowcem. Dzięki tym środkom zachowane są praktyki, które umożliwiają pogodzenie dobrostanu zwierząt z uzyskiwaniem mleka dobrej jakości, ponieważ sprzyjają rozwojowi naturalnej flory mleka.

Określono warunki przechowywania mleka po udoju i czas od udoju do wykorzystania mleka, aby zachować pierwotną jakość mleka sprzyjającą uzyskaniu dobrej jakości sera:

- przechowywanie i dojrzewanie mleka w gospodarstwie odbywa się w temperaturze od 4 do 14 °C,
- w przypadku produkcji w mleczarni mleko z dwóch udojów z danego dnia musi być zaprawione podpuszczką przed południem dnia następnego licząc od najwcześniejszego udoju. Jeśli po zakończeniu produkcji ilość mleka, jaka pozostanie w zbiorniku na mleko, jest mniejsza niż połowa pojemności kadzi produkcyjnej, dopuszczalne jest wykorzystanie mleka w kolejnej partii produkcyjnej. W przypadku produkcji w gospodarstwie zaprawienie podpuszczką musi odbyć się nie później niż w ciągu 14 godzin od zakończenia najwcześniejszego udoju.

Aby ułatwić kontrole, w przypadku gdy linia produkcyjna stanowi część większego zakładu mleczarskiego, mleko przeznaczone do produkcji sera „Abondance” jest zbierane i składowane oddzielnie od innych rodzajów mleka. Urządzenia do przelewania i przechowywania mleka są wyraźnie od siebie oddzielone, a w przypadku transportu mleka cysternami podzielonymi przegrodami system pomp musi być tak skonstruowany, by nie dopuścić do zmieszania mleka.

Aby zapewnić, że stosowane mleko jest surowe, uściślono zakazane techniki przetwórcze: obróbka termiczna mleka w temperaturze powyżej 40 °C, baktofugacja, ultrafiltracja, mikrofiltracja lub jakakolwiek inna obróbka wykonywana w podobnym celu. Ponadto w pomieszczeniach, w których odbywa się produkcja sera „Abondance”, zakazane jest przechowywanie jakichkolwiek maszyn lub urządzeń przeznaczonych do ww. obróbek, z wyjątkiem kotłów serowarskich. Mleko może być podgrzane tylko jeden raz i wyłącznie przed zaprawieniem podpuszczką do temperatury zawartej w przedziale od 30 °C do 35 °C.

Aby zachować cały wachlarz zróżnicowanych smaków i zapachów chronionej nazwy pochodzenia „Abondance”, który jest cechą pożądaną przez konsumentów będących koneserami produktu, uściślono, że roczna produkcja zakładu nie może przekraczać 5 mln kg mleka w przypadku mleczarni i 500 tys. kg mleka w przypadku zakładów gospodarskich.

Dla pewności stosowania mleka pełnego zakazano dodawania lub zbierania śmietanki.

Określono stosowane kultury starterowe, co przyczynia się do zachowania różnorodności biologicznej mikroflory zakładów serowarskich: do surowego mleka pełnego można dodawać bakterie fermentacji mlekowej pochodzące z kultur wyhodowanych podczas wcześniejszej produkcji lub z obrotu handlowego figurujących w „bazie danych kultur bakterii”.

Stosowanie miedzi pozwala wykorzystać zdolność tego metalu do lepszego rozprowadzania ciepła w kadzi i w masie poddawanego obróbce płynu. Właściwość ta jest szczególnie interesująca w przypadku produkcji serów z masy prasowanej gotowanej lub pół-gotowanej. Uściślono zatem, że produkcja odbywa się w otwartej kadzi miedzianej. Niemniej w drodze odstępstwa kadzie ze stali nierdzewnej stosowane do produkcji „Abondance” przed dniem 7 grudnia 2012 r. mogą być używane do dnia 1 września 2017 r.

Aby uniknąć stosowania niepożądanych dodatków, barwniki masy i skórki są zabronione. Poza surowcami mleczarskimi jedynymi dopuszczalnymi składnikami, czynnikami wspomagającymi produkcję i dodatkami są sól, podpuszczka pochodząca z trawieńca wołowego i wyselekcjonowane kultury bakterii. Stosowanie jakichkolwiek innych dodatków jest zakazane.

Uściślono, że skrzep serowy musi być krojony za pomocą krajaczy z drutu, ostrzy lub drewna jodłowego, aby uzyskać ziarno o wymiarach mniejszych niż 1 cm<sup>3</sup>, oraz że skrzep ten jest podgrzewany stopniowo. Czas obróbki w kadzi od rozpoczęcia krojenia skrzepu do wylania do form nie może być krótszy niż 40 min. Przepisy te umożliwiają doprecyzowanie i zachowanie tradycyjnej serowarskiej wiedzy praktycznej związanej z wytwarzaniem sera „Abondance”.

Uściślono przebieg fazy wylewania do form i owijania w płótno, ponieważ etapy te mają zasadnicze znaczenie dla dalszego kształtowania się produktu, a także skorygowano błąd w zakresie czasu prasowania, jaki wystąpił w poprzedniej specyfikacji (czas prasowania wynosi co najmniej 7 godzin, a nie około 20 godzin). Ponadto w związku z rozwojem technologii drewno nie jest jedynym materiałem odpowiednim do prasowania: „Ser przechowywany jest w okrągłej formie, owinięty jednym lub dwoma kawałkami płótna naturalnego lub syntetycznego okrywającego co najmniej dwa płaskie boki, przez co najmniej 5 godzin, aby nadać serowi kształt i odciski po tkaninie oraz umożliwić rozwój mikroflory powierzchniowej specyficznej dla nazwy »Abondance«. Stosowane formy mają okrągły kształt i wysokość od 7 do 8,5 cm. Różnica w grubości środkowej wewnętrznej części koła, która jest najgrubszą częścią, a brzegami, które stanowią część o najmniejszej grubości, nie może być mniejsza niż 1 cm. Forma wykonana jest z drewna lub materiału syntetycznego dostosowanego do kontaktu z żywnością. Czas trwania prasowania nie może być krótszy niż 7 godzin”.

Minimalny okres dojrzewania sera wydłużono z 90 do 100 dni, co pozwala na lepsze uwydatnienie jego cech organoleptycznych, a także określono etapy wstępnego dojrzewania i dojrzewania, aby uściślić i zachować wiedzę praktyczną związaną z dojrzewaniem sera „Abondance”. Ten etap ma zasadnicze znaczenie dla ukształtowania się charakterystycznych cech sera „Abondance”: „Okres wstępnego dojrzewania nie może być dłuższy niż 10 dni, licząc od daty produkcji. Podczas wstępnego dojrzewania temperatura wynosi od 7 do 16 °C. Sery dojrzewają na niestругanych deskach z drewna świerkowego, z wyjątkiem czasu transportu. Dojrzewanie serów odbywa się w piwnicach przez co najmniej 100 dni, licząc od daty zaprawienia podpuszczką, w temperaturze od 10 do 13 °C i wilgotności co najmniej 90 %. Prowadzone jest tak, by uzyskać skórę czystą i pokrytą mieszanką na bazie solanki (zwaną *morge*), z widocznymi odciskami po tkaninie, w którą ser jest zawijany, oraz o barwie od złotawo-żółtej po brązową. Dopuszczalne jest przeniesienie do innego pomieszczenia w trakcie dojrzewania, pod warunkiem że proces dojrzewania nie zostanie zatrzymany na więcej niż 12 godzin. Sery nacierane są mieszanką *morge* lub solą za pomocą szczotki lub płótna. Częstotliwość odwracania i nacierania zależy od wyglądu skórki, wieku serów i specyfiki pomieszczeń dojrzewalni. Należy wykonywać co najmniej trzy nacierania i odwracania co 10 dni przez pierwszy miesiąc, a następnie co najmniej 1 nacieranie i odwracanie co 10 dni. Po upływie 100 dni sery mogą zostać zapakowane w opakowanie, które pozwala zachować właściwości produktu, i być przechowywane w temperaturze dodatniej poniżej 10 °C lub pozostać nieopakowane, ułożone na deskach z drewna świerkowego, przy czym obowiązkowe jest wykonywanie zabiegów opisanych w ustępie powyżej. Dalsze dojrzewanie odbywa się w tych samych warunkach co dojrzewanie pierwotne”.

Aby zachować charakterystyczne cechy sera „Abondance”, uściślono, że w celu ochrony warstwy zewnętrznej (*morge*) każdy ser musi być pakowany osobno. Jednak w przypadku, gdy sery przeznaczone są dla zakładu porcjującego, pakującego lub innego zakładu, w którym dojrzewają, mogą nie posiadać opakowania, pod warunkiem że sprzęt używany w transporcie umożliwia zabezpieczenie skórki.

W celu doprecyzowania i zachowania tradycyjnej serowarskiej wiedzy praktycznej związanej z wytwarzaniem sera „Abondance” uściślono specyficzne warunki produkcji: „Wyłącznie gospodarstwa, które spełniają określone warunki, mogą używać na etykiecie określenia »produkcja wiejska«, lub »ser wiejski« lub jakiegokolwiek innego określenia, z którego wynika, że ser jest wyprodukowany w gospodarstwie. Zaprawienie podpuszczką musi odbyć się nie później niż w ciągu 14 godzin od zakończenia najwcześniejszego udoju. Każdy producent musi posiadać co najmniej jeden zakład przetwórczy, a korzystanie z jednego wspólnego zakładu jest zabronione. W procesie produkcyjnym niektóre czynności wykonywane są ręcznie i nie mogą być zmechanizowane; są to:

- krojenie skrzepu za pomocą krajaczy z drutu lub drewna jodłowego,
- opróżnianie kadzi i wylewanie sera do form, które musi odbywać się z poszanowaniem lokalnych zwyczajów, przestrzeganych w sposób wierny i stały. Każdy ser musi być wyjęty z kadzi produkcyjnej za pomocą płótna i pręta, a następnie bezpośrednio umieszczony w okrągłej formie do formowania. Pojemność kadzi nie może przekraczać 1 500 l. W drodze odstępstwa kadzie o większej pojemności stosowane do produkcji »Abondance« przed dniem 7 grudnia 2012 r. mogą być używane do dnia 1 września 2017 r.,
- obracanie sera, które należy wykonać co najmniej raz w ciągu pół godziny po wylaniu do form i co najmniej dwa razy w ciągu kolejnych dwunastu godzin”.

#### 3.4. Zmiana pkt 8 Specyficzne elementy etykietowania

Aby zapewnić lepszą informację dla konsumenta, w tym w nowoczesnych formach sprzedaży, uzupełniono wymagania dotyczące sposobu etykietowania: „Na etykiecie serów sprzedawanych w całości lub porcjowanych określanych nazwą pochodzenia »Abondance« należy umieścić nazwę zapisaną czcionką o wymiarach równych co najmniej dwóm trzecim wielkości największej czcionki użytej na etykiecie oraz symbol »ChNP« Unii Europejskiej.

Na jednym z płaskich boków każdego sera oferowanego do sprzedaży w postaci krojonej musi znajdować się etykieta lub muślin”.

### 3.5. Zmiana pkt 9 Wymogi krajowe

Dodano tabelę przedstawiającą najważniejsze punkty specyfikacji podlegające kontroli.

### 3.6. Inna zmiana: pakowanie

W celu dostosowania do sprzedaży w formie wstępnie pakowanej określono sposób prezentowania porcji sera w przypadku wstępnego pakowania: „Jeśli ser jest sprzedawany po wstępnym zapakowaniu, jego porcje muszą obowiązkowo mieć trzy boki pokryte skórą, przy czym skórka może być pozbawiona warstwy zewnętrznej (*morge*)”. Obowiązek ten ułatwia konsumentom identyfikację sera, ponieważ wygląd skórki jest jedną z jego ważnych cech, a jednocześnie ułatwia kontrolę na miejscu produktów oferowanych do sprzedaży konsumentom.

Ze względu na coraz powszechniejsze wykorzystanie sera „Abondance” jako składnik różnych dań uściślono, że dopuszczalne jest, by porcje przeznaczone dla dalszego przetworzenia przemysłowego były pakowane bez skórki.

JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych<sup>(3)</sup>

„ABONDANCE”

Nr WE: FR-PDO-0117-01088 – 7.12.2012

ChOG ( ) ChNP ( X )

#### 1. Nazwa

„Abondance”

#### 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 „Abondance” jest serem z masy prasowanej pół-gotowanej, produkowany z mleka surowego i pełnego, zaprawianego podpuszczką. Jego okres dojrzewania wynosi co najmniej 100 dni.

Ser ma kształt płaskiego walcowatego kręgu o wysokości 7–8 cm, wklęsłym brzegu i masie od 6 do 12 kg.

Jego skórka jest pokryta mieszanką na bazie solanki (zwaną *morge*), ma widoczne odciski po tkaninie, w którą ser jest zawijany, oraz barwę od złotawożółtej po brązową. Masa jest miękka, kremowa, nieelastyczna, o barwie od kości słoniowej po bladożółtą. Występują w niej na ogół nieliczne regularne małe otwory równomiernie rozmieszczone. W masie mogą występować drobne podłużne pęknięcia.

Zawiera co najmniej 48 g tłuszczu w 100 g sera po całkowitym wysuszeniu, a jego zawartość suchej masy nie może być mniejsza niż 58 g w 100 g sera.

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

Mleko stosowane do produkcji pochodzi wyłącznie od krów następujących ras: Abondance, Tarentaise lub Montbéliarde.

Wszystkie stada, których dotyczy zgłoszenie identyfikacyjne nazwy pochodzenia „Abondance” na dzień 7 grudnia 2012 r., składają się z:

— co najmniej 35 % zwierząt rasy Abondance do dnia 31 grudnia 2015 r.,

— co najmniej 45 % zwierząt rasy Abondance, począwszy od dnia 1 stycznia 2016 r.

<sup>(3)</sup> Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

W przypadku nieprzestrzegania tego przepisu stado każdego producenta mleka musi składać się z co najmniej 45 % zwierząt rasy Abondance, począwszy od dnia 1 stycznia 2016 r.

Stado każdego producenta, który podpisał zgłoszenie identyfikacyjne nazwy pochodzenia „Abondance” po dniu 7 grudnia 2012 r., składa się z:

- co najmniej 35 % zwierząt rasy Abondance do dnia 31 grudnia 2015 r.,
- co najmniej 45 % zwierząt rasy Abondance, począwszy od dnia 1 stycznia 2016 r.

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

Aby zapewnić związek z obszarem, pożywienie stada musi składać się głównie z pasz pochodzących z obszaru geograficznego określonego dla nazwy. Podstawowa dawka pokarmowa stada składa się w co najmniej 50 % (masa brutto) z trawy pobieranej podczas wypasu w okresie letnim i z siana podawanego bez ograniczeń w okresie zimowym.

Ilość paszy pochodzącej spoza obszaru geograficznego nie może stanowić więcej niż 35 % suchej masy paszy spożywanej rocznie przez stado.

W sezonie letnim okres wypasu krów mlecznych wynosi co najmniej 150 dni następujących po sobie lub nie.

Dozwolone jest podawanie pasz suchych wyprodukowanych poza obszarem geograficznym nazwy, ale wyłącznie jako uzupełnienie zasobów lokalnych i w ilości ograniczonej do 30 % rocznego zapotrzebowania stada na pasze suche, wyrażonego jako masa brutto.

Dozwolone jest podawanie uzupełniających mieszanek paszowych jako dodatek do podstawowej dawki pokarmowej, ale w ilości ograniczonej do 1 800 kg (masa brutto) na krowę mleczną na rok i do 500 kg na DJP jałówek na rok. Dopuszczalne pasze uzupełniające proste lub mieszanki umieszczono w wykazie pozytywnym.

W żywieniu stad krów zakazane jest stosowanie produktów kiszonych, fermentowanych, konserwowanych przez owijanie oraz pożywienia, które mogłyby wpłynąć niekorzystnie na zapach lub smak mleka lub sera lub też stanowić zagrożenie zakażeniem bakteryjnym.

Prowadzenie upraw modyfikowanych genetycznie jest zakazane w odniesieniu do całej powierzchni gospodarstw produkujących mleko przeznaczone do produkcji nazwy „Abondance”. Zakaz ten rozszerzony jest na wszystkie gatunki roślin, które mogą być podawane jako pasza zwierzętom w gospodarstwie oraz na wszystkie uprawy gatunków, które mogłyby tę paszę zanieczyścić.

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

Produkcja mleka, produkcja i dojrzewania serów muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

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

W celu ochrony warstwy zewnętrznej (*morge*) każdy ser musi być pakowany osobno. Jednak w przypadku, gdy sery przeznaczone są dla zakładu porcjującego, pakującego lub innego zakładu, w którym dojrzewają, mogą nie posiadać opakowania, pod warunkiem że materiał używany w transporcie umożliwia zabezpieczenie skórki.

Jeśli ser jest sprzedawany po wstępnym zapakowaniu, jego porcje muszą obowiązkowo mieć trzy boki pokryte skórą, przy czym skórka może być pozbawiona warstwy zewnętrznej (*morge*).

Zezwala się, by porcje przeznaczone do dalszego przetworzenia przemysłowego były pakowane bez skórki.

#### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Na etykiecie serów określanych nazwą pochodzenia „Abondance” należy umieścić nazwę pochodzenia zapisaną czcionką o wymiarach równych co najmniej dwóm trzecim wielkości największej czcionki użytej na etykiecie oraz symbol „ChNP” Unii Europejskiej.

Na jednym z płaskich boków każdego sera oferowanego do sprzedaży w postaci krojonej musi znajdować się etykieta lub muślin.

Każdy krąg sera „Abondance” przeznaczonego do sprzedaży jest opatrzony specjalną płytką, która zapewnia identyfikację sera. Płytką tą umieszczana jest na brzegu każdego kręgu podczas prasowania.

Na płycie identyfikacyjnej, która jest kwadratowa i czerwona w przypadku serów produkowanych w mleczarni lub w kształcie elipsy i zielona w przypadku serów produkowanych w gospodarstwie, muszą znajdować się co najmniej następujące informacje:

- kod identyfikacyjny zakładu produkcyjnego,
- słowo „wiejski” w przypadku serów produkowanych w gospodarstwie.

Dzień i miesiąc produkcji są podane na boku obok płytki identyfikacyjnej za pomocą cyfr lub liter z kazeiny lub nadrukowanych tuszem spożywczym.

#### 4. **Związłe określenie obszaru geograficznego**

Abondance, Alex, Allèves, Allonzier-la-Caille, Amancy, Andilly, Annecy-le-Vieux, Arâches-la-Frasse, Arbusigny, Arenthon, Armoy, Aviernoz, Ayse, (La) Balme-de-Thuy, (La) Baume, Beaumont, Bellevaux, Bernex, (Le) Biot, Bluffy, Boège, Bogève, Bonneville, (Le) Bouchet, Brenthonne, Brizon, Burdignin, Cercier, Cernex, Cervens, Chainaz-les-Frasses, Chamonix-Mont-Blanc, Champanges, (La) Chapelle-d'Abondance, (La) Chapelle-Rambaud, (La) Chapelle-Saint-Maurice, Charvonnex, Châtel, Châtillon-sur-Cluses, Chevaline, Chevenoz, Choisy, (Les) Clefs, (La) Clusaz, Cluses, Collonges-sous-Salève, Combloux, Cons-Sainte-Colombe, Contamine-sur-Arve, (Les) Contamines-Montjoie, Copponex, Cordon, Cornier, (La) Côte-d'Arbroz, Cruseilles, Cusy, Cuvat, Demi-Quartier, Dingy-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Duingt, Entremont, Entrevernes, Essert-Romand, Etaux, Évires, Faucigny, Faverges, Fessy, Féternes, Fillinges, (La) Forclaz, (Les) Gets, Giez, (Le) Grand-Bornand, Groisy, Gruffy, Habère-Lullin, Habère-Poche, Héry-sur-Alby, (Les) Houches, Larringes, Lathuile, Leschaux, Lucinges, Lugin, Lullin, Lyaud, Magland, Manigod, Marcellaz, Marignier, Marlens, Marnaz, Megève, Mégevette, Meillerie, Menthon-Saint-Bernard, Menthonnex-en-Bornes, Mieussy, Mont-Saxonnex, Montmin, Montriond, Morillon, Morzine, (La) Muraz, Mûres, Nancy-sur-Cluses, Nâves-Parmelan, Novel, (Les) Ollières, Onnion, Orcier, Passy, Peillonex, Pers-Jussy, (Le) Petit-Bornand-les-Glières, Praz-sur-Arly, Présilly, Quintal, (Le) Reposoir, Reyvroz, (La) Rivière-Enverse, (La) Roche-sur-Foron, Saint-André-de-Boège, Saint-Blaise, Saint-Eustache, Saint-Ferréol, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Gingolph, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholome, Saint-Jeoire, Saint-Jorioz, Saint-Laurent, Saint-Martin-Bellevue, Saint-Paul-en-Chablais, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Sallanches, Samoëns, (Le) Sappey, Saxel, Scionzier, Serraval, Servoz, Sévrier, Seythenex, Seytroux, Sixt-Fer-à-Cheval, Talloires, Taninges, Thollon-les-Mémises, Thônes, Thorens-Glières, Thyez, (La) Tour, Vacheresse, Vailly, Vallorcine, Verchaix, (La) Vernaz, Vers, Veyrier-du-Lac, Villard, (Les) Villards-sur-Thônes, Villaz, Ville-en-Sallaz, Villy-le-Bouveret, Villy-le-Pelloux, Vinzier, Viuz-en-Sallaz, Viuz-la-Chiésaz, Vougy, Vovray-en-Bornes.

#### 5. **Związek z obszarem geograficznym**

##### 5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

###### Czynniki naturalne

Określony obszar geograficzny produkcji sera „Abondance” obejmuje obszar stanowiący kolebkę produkcji tego sera: Pays d'Abondance (obejmujący dolinę Abondance), w masywie Chablais, w północno-wschodniej części departamentu Haute Savoie (Górna Sabaudia), leżący między Jeziosem Genewskim a doliną Giffre. Ten obszar geograficzny charakteryzuje się cechami klimatu związanymi z położeniem geograficznym i rzeźbą terenu, bliskością Jeziora Genewskiego i dużych połąci lasów.

Geologiczny charakter gleb, głównie wapniowych masywów przedalpejskich lub subalpejskich i wapniowych masywów Alp Północnych, gdzie piętro alpejskie jest dość słabo rozwinięte, w połączeniu ze specyficznym klimatem (wysoki poziom opadów w okresie letnim) i dużymi różnicami temperatur spowodował ukształtowanie łagodnej rzeźby terenu i wytworzenie bardzo bogatej flory na górskich halach.

###### Czynniki ludzkie

W tych trudnych warunkach bytowych najbardziej oczywistym sposobem wykorzystania zasobów była hodowla krów mlecznych. Od wieków hodowla ta charakteryzuje się wykorzystaniem specyficznych ras i szczególnym sposobem zarządzania górskimi pastwiskami.

Rasy wykorzystywane przez hodowców (Abondance, Tarentaise i Montbéliarde) są szczególnie przystosowane do środowiska naturalnego. Zwierzęta rasy Abondance (której nazwa wywodzi się od nazwy doliny), przyzwyczajone do trudnych warunków klimatycznych i rzeźby terenu, są szczególnie odporne i mocne, nadają się do produkcji mięsa i mleka z przewagą przydatności do produkcji mleka, a produkowane przez nie mleko ma bardzo dobre cechy kwalifikujące je do wykorzystania w serowarstwie. Rasa ta jest historycznie związana z serem „Abondance” i szczególnie zainteresowała hodowców, którzy chcieli zachować i wzmocnić jej występowanie na określonym obszarze, a przez to jej wkład w produkcję sera.

Produkcja „Abondance” jest prowadzona w tym regionie od wielu wieków. Już w XIII w. zakonnicy z opactwa Abondance zachęcali do produkcji tego sera, w szczególności przez sprzyjanie uprawianiu pastwisk. Również i obecnie pożywienie krów mlecznych opiera się głównie na zasobach z pastwisk i górskich hal. Te górskie pastwiska wykorzystywane są w systemie zindywidualizowanym, tj. takim, w którym nie grupuje się stad, ale osobno wypasa stado każdej rodziny. Ten rodzaj organizacji jest charakterystyczny dla górskich hal w tym regionie i historycznie związany z produkcją sera w gospodarstwie.

Obecnie dość duża część produkcji sera „Abondance” odbywa się w gospodarstwach, ale sposoby produkcji zostały przekształcone również na technologie produkcji w mleczarni z zachowaniem tradycyjnej wiedzy praktycznej, w tym zastosowania mleka surowego i technologii masy pół-gotowanej.



## 5.2. Specyfika produktu

Ser „Abondance” jest długo dojrzewającym serem z masy prasowanej pół-gotowanej, produkowanym wyłącznie z surowego i pełnego mleka krowiego.

„Abondance” wyróżnia się w szczególności wśród innych serów z masy prasowanej gotowanej swoim mniejszym formatem, wklęsłym brzegiem, miękką konsystencją i bogatą paletą aromatów, którym na ogół towarzyszy nuta gorzkości.

## 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)

Bogactwo roślinności obszaru geograficznego jest wykorzystane w chowie krów mlecznych przystosowanych do warunków środowiska. Flora łąk jest źródłem prekursorów aromatycznych w serze „Abondance”. Zjawisku temu sprzyja wykorzystanie przez serowarów mleka surowego i pełnego, tak by żadna technika przetwórcza nie wpłynęła negatywnie na jego florę bakteryjną.

„Abondance” jest serem z masy prasowanej pół-gotowanej. Dzięki zastosowaniu technologii masy prasowanej pół-gotowanej konsystencja jest bardziej miękka niż w innych serach z masy prasowanej gotowanej. Ta miękka konsystencja spowodowała, że używa się formy pozwalającej uzyskać charakterystyczny format „Abondance”, który ułatwia utrzymanie serów, zwłaszcza podczas zwożenia ich z gór.

Format sera, stosunkowo mały w porównaniu z innymi serami, w szczególności serami z masy prasowanej gotowanej, jest bezpośrednio związany ze sposobem wykorzystania stad rodzinnych utrzymywanych na górskich halach i z przetwarzaniem mleka tradycyjnie wykonywanym w gospodarstwie.

Produkcja ta stanowi nieodłączny element zapewniający równowagę gospodarki lokalnej, a uznanie nazwy pozwoliło na utrzymanie tradycyjnej rolniczej działalności w tym regionie.

## Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 <sup>(4)</sup>)

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

---

<sup>(4)</sup> Zob. przypis 3.