

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

(2017/C 299/08)

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 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 „SAINT-NECTAIRE”**Nr UE: PDO-FR-02299 – 8.3.2017****ChNP (X) ChOG ()****1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Interprofession du „Saint-Nectaire” (w skrócie ISN)

Adres: 2 route des Fraux
63610 Besse-et-Saint-Anastaise
FRANCJA

Tel. +33 473795257
Faks: +33 473795172
E-mail: contact@syndicatstnectaire.com

W skład grupy wchodzi producenci mleka, podmioty prowadzące skup mleka, przetwórcy i podmioty przeprowadzające dojrzewanie sera „Saint-Nectaire” i 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, wymogi krajowe, związek

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

Punkt „Opis produktu”

W wyniku poprzedniej zmiany specyfikacji średnią masę serów zastąpiono masą maksymalną (1,850 kg w przypadku sera dużego formatu i 0,650 kg w przypadku sera małego formatu). Wprowadzenie w życie tego postanowienia było okazją do szczegółowej analizy tego kryterium. Aby uwzględnić możliwą zmienność masy serów i dokładnie opisać produkt, maksymalną masę sera zwiększa się i uzupełnia się poprzez określenie wartości minimalnej. W związku z tym określenie masy sera „Saint-Nectaire” dużego formatu „nie przekracza 1,850 kg” zastępuje się określeniem „wynosi 1,450–1,950 kg”. Określenie masy sera „Saint-Nectaire” małego formatu „nie przekracza 0,650 kg” zastępuje się określeniem „wynosi 0,500–0,700 kg”.

Opis masy serowej uściślono dzięki doświadczeniom zebranych przez komisje degustacyjne. W związku z tym zdanie „Masa, miękka i tłusta, ugina się pod naciskiem palca” zastępuje się zdaniem „Masa, aksamitna i miękka, uginająca się pod naciskiem palca, ma barwę kości słoniowej; mogą się w niej znajdować nieliczne niewielkie, równomiernie rozmieszczone otwory”. Ten nowy opis umożliwia dokładniejsze określenie produktu.

Opis smaku produktu uzupełnia się, aby lepiej oddać złożoność smaku sera „Saint-Nectaire”. W związku z tym w zdaniu opisującym smak dodaje się określenia „łagodny” i „pozbawiony nadmiernej kwasowości”, a zatem otrzymuje ono brzmienie: „Smak jest wyraźny, łagodny, lekko słony, pozbawiony nadmiernej kwasowości, z różnymi mlecznymi nutami smakowymi (świeżego mleka, śmietany, masła) i aromatami związanymi z warunkami dojrzewania (piwnica, słoma używana podczas dojrzewania, ziemia lub runo leśne), a całość często podkreśla subtelną nuta orzecha laskowego”.

Wszystkie powyższe zmiany, mające na celu ulepszenie opisu produktu, wprowadza się również w jednolitym dokumencie.

Punkt „Dowód pochodzenia”

Wymóg dotyczący zgłoszenia identyfikacyjnego, którego dokonuje się przed udzieleniem pozwolenia podmiotom w celu potwierdzenia ich zdolności do spełnienia wymogów specyfikacji, uzupełnia się wymogiem dotyczącym uprzedniego zgłoszenia zamiaru zaprzestania produkcji i uprzedniego zgłoszenia wznowienia produkcji w celu umożliwienia podmiotom czasowego zaprzestania produkcji sera „Saint-Nectaire”, o ile mają taki zamiar.

Aby tekst był bardziej zrozumiały, wyjaśnia się, że obowiązek comiesięcznego przekazywania danych statystycznych dotyczących produkcji i dojrzewania sera obejmuje również producentów poddających ser dojrzewaniu w gospodarstwie.

Poza wymaganym już od niektórych podmiotów comiesięcznym przekazywaniem danych w odniesieniu do niektórych kategorii podmiotów (podmiotów prowadzących skup mleka, podmiotów produkujących ser i podmiotów przeprowadzających dojrzewanie sera) dodaje się obowiązek przekazywania grupie co roku przed dniem 25 lutego roku n+1 za rok n danych statystycznych dotyczących ich działalności w roku poprzednim, aby grupa dysponowała rocznym podsumowaniem danych ze strony podmiotów.

Aby uprościć zarządzanie archiwami zawierającymi dane z kolejnych lat kalendarzowych, minimalny czas przechowywania przez grupę przekazanych jej deklaracji ustala się na dwa lata po upływie roku, w którym otrzymano deklarację, zamiast 3 lat od daty do daty.

W związku ze zmianami wprowadzonymi w odniesieniu do żywienia zwierząt uściślono, że prowadzony przez producenta mleka rejestr zawierający informacje podsumowujące o zbiorach i zakupach zielonki obejmuje wszystkie zbiory i wszystkie przypadki zakupu zielonki, niezależnie od pochodzenia, w celu uwzględnienia wszystkich zbiorów i przypadków zakupu zielonki.

Ponadto, aby zapewnić możliwość oceny jakości zbiorów i zarządzania podawaniem pochodzących z nich pasz, opis prowadzenia rejestrów żywienia zwierząt uzupełnia się zdaniem „W przypadku pasz fermentowanych przeznaczonych dla krów mlecznych producent mleka zapewnia przeprowadzenie przed dniem 1 listopada każdego roku:

- analizy poziomu pH lub zawartości suchej masy w każdym silosie, w którym przechowuje się kisonki (dotyczy to również kisonek przechowywanych w rękawach foliowych),
- analizy zawartości suchej masy w innych paszach fermentowanych z podziałem na partie obejmujące 100 bel”.

W odniesieniu do wpisów dokonywanych w rejestrze zapasów paszy dodaje się poniższe wyjaśnienie. W celu ułatwienia kontroli w rejestrze wskazuje się również zwierzęta, dla których przeznaczone są różne zapasy paszy, z uwzględnieniem sposobu ich konserwacji, ich opakowania i ich pochodzenia.

Aby uniknąć jakichkolwiek niejasności, wyjaśnia się, że faktury z tytułu zakupów pasz dotyczą zakupów pasz i mieszanek paszowych uzupełniających.

Aby umożliwić kontrolę przemieszczania i żywienia jałówek przeznaczonych do odnowienia stada, dodaje się postanowienie wprowadzające obowiązek prowadzenia przez producentów mleka, których jałówki przeznaczone do odnowienia stada nie pozostają w sposób ciągły, od narodzin do pierwszego ocielenia się, na obszarze określonym w pkt 4 jednolitego dokumentu, rejestru, w którym dla każdej jałówki wskazuje się w szczególności daty opuszczenia tego obszaru i powrotu do niego oraz rodzaj i pochodzenie paszy, którą są karmione.

W związku ze zmianą wprowadzoną w punkcie „Metoda produkcji” specyfikacji usuwa się szczególny wymóg przechowywania dowodu corocznej wymiany gum strzykowych i rurek dojarki, ponieważ stan gum strzykowych i rurek jest kontrolowany i sprawdzany podczas kontroli funkcjonowania dojarki (poprzez regularną kontrolę mechanizmu, stanu i funkcjonowania dojarki przeprowadzaną w ramach kontroli zgodności z dobrymi praktykami higieny udoju).

W odniesieniu do rejestru dotyczącego rozpoczęcia i zakończenia mrożenia twarogów dodaje się wymóg podawania daty wyjęcia serów z formy, aby umożliwić lepszą kontrolę wieku zamrażanych twarogów.

Aby zapewnić dostępność danych niezbędnych do przeprowadzenia kontroli, dodaje się wymóg dotyczący czasu przechowywania przez podmiot prowadzący dojrzewalnię zapisów rejestru dotyczącego warunków dojrzewania: „co najmniej dwa lata po zakończeniu bieżącego roku”.

W odniesieniu do wykazu kodów złożonych z jednej lub kilku liter umieszczanych na znakach identyfikacyjnych w celu identyfikacji gminy, w której wyprodukowano ser, znosi się obowiązek wskazywania nazw kantonów. Podział administracyjny kantonów zmienił się bowiem w następstwie reformy na szczeblu krajowym, a zatem wymóg wskazywania kantonu stał się nieaktualny.

Zmienia się postanowienie dotyczące koloru etykiety kazeinowej sera „Saint-Nectaire” wyprodukowanego w mleczarni, zastępując wyrazy: „w kolorze zielonym” słowami „barwy beżowej”. Umieszczanie zielonej etykiety kazeinowej na pakowanych porcjach sera może bowiem prowadzić do odmowy przyjęcia sera lub składania reklamacji przez konsumentów. Ponadto informacje zawarte na beżowej etykiecie kazeinowej dłużej zachowują czytelność przez okres dojrzewania, a nawet ich czytelność ulega poprawie.

Postanowienie dotyczące identyfikowalności serów gospodarskich w chłodni zostaje przeredagowane, aby było ono bardziej zrozumiałe dla wszystkich podmiotów: słowa „przy umieszczaniu w chłodni sery należące do poszczególnych partii produkcyjnych identyfikuje się i układa się osobno na kratkach” zastępuje się słowami „przy umieszczaniu w chłodni sery należące do poszczególnych partii produkcyjnych identyfikuje się i układa się osobno”, pomijając określenie stosowanego podłoża, ponieważ w chłodniach można stosować inne półki niż kraty bez wpływu na specyficzny charakter produktu.

Ponadto w odniesieniu do produkcji sera w mleczarni skreśla się uściślenie, że sery układa się „w stosy”, ponieważ identyfikowalność serów można zapewnić bez konieczności układania serów w stosy.

Zmiany wprowadzone w punkcie „Dowód pochodzenia” mają na celu zapewnienie bardziej odpowiedniego monitorowania działalności podmiotów gospodarczych zaangażowanych w proces produkcji sera „Saint-Nectaire”.

Punkt „Metoda produkcji”

Produkcja mleka – stado mleczne

W postanowieniu dotyczącym obowiązku narodzin i chowu krów mlecznych na obszarze określonym w pkt 4 jednolitego dokumentu skreśla się datę 1 stycznia 2015 r., która jest już nieaktualna.

Dodaje się postanowienie, w którym uściśla się, że jałówki przeznaczone do odnowienia stada muszą przebywać na tym obszarze przez co najmniej połowę każdego roku. Celem tego postanowienia jest umożliwienie wypasu zleconego lub własnego jałówek przeznaczonych do odnowienia stada poza tym obszarem przez ograniczony czas, krótszy niż połowa okresu ich chowu. Postanowienie to umożliwia zapewnienie dostępności na określonym obszarze powierzchni paszowej wystarczającej do wyżywienia krów mlecznych, tak aby lepiej radzić sobie z sytuacjami czasowego niedoboru paszy w związku z zagrożeniami klimatycznymi lub innego typu zagrożeniami naturalnymi. Postanowienie to nie ma wpływu na jakość sera, ponieważ jałówka po wejściu w okres laktacji staje się krową mleczną i podlega obowiązującym warunkom produkcji, w tym z warunkom dotyczącym żywienia krów mlecznych.

Powyższe zmiany mają na celu umożliwienie producentom lepszego dostosowania hodowli stad mlecznych do zagrożeń.

W pkt 3.3 jednolitego dokumentu skreśla się datę 1 stycznia 2015 r. i dodaje się powyższe postanowienie dotyczące jałówek przeznaczonych do odnowienia stada.

Produkcja mleka – powierzchnie paszowe

Obsadę na hektar głównej powierzchni paszowej zmniejsza się z 1,4 DJP do 1,3 DJP, aby zwiększyć niezależność paszową gospodarstwa.

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 2021 r.

Produkcja mleka – żywienie zwierząt

W odniesieniu do żywienia krów mlecznych zmienia się obecne postanowienia, zgodnie z którymi roczna podstawowa dawka pokarmowa krów mlecznych składa się wyłącznie z zielonki pochodzącej z obszaru określonego w pkt 4 jednolitego dokumentu, a ilość mieszanek paszowych uzupełniających ogranicza się do 30 % całkowitej rocznej dawki pokarmowej wszystkich krów wyrażonej w suchej masie. Podstawowa dawka pokarmowa krów mlecznych nadal składa się wyłącznie z zielonki, przy czym uściśla się skład całkowitej rocznej dawki pokarmowej krów mlecznych: zawiera ona co najmniej 70 % zielonki wyrażonej w suchej masie, pochodzącej z obszaru określonego w pkt 4 jednolitego dokumentu, a pozostała część składa się z maksymalnie 1 800 kg mieszanek paszowych uzupełniających na krowę mleczną rocznie (ilość określa się jako ilość surowca paszowego, z wyjątkiem serwatki, kukurydzy w kolbach i ziaren kukurydzy, których ilość wyraża się w suchej masie) oraz w odpowiednich przypadkach z zielonki podawanej krowom w postaci paszy suchej o zawartości suchej masy powyżej 80 %, w tym siana z lucerny i suszonej lucerny w długich źdźbłach, które mogą pochodzić spoza tego obszaru. Nowe sformułowanie tego postanowienia umożliwia ściślejsze określenie udziału paszy produkowanej na obszarze określonym w pkt 4 jednolitego dokumentu w oparciu o wykorzystanie jego zasobów paszy zielonej, a jednocześnie pozwala na uzupełnienie podstawowej dawki pokarmowej krów mlecznych paszą suchą i suszoną lucerną w długich źdźbłach, które mogą pochodzić spoza tego obszaru. W związku z tym siano z lucerny i suszoną lucernę w długich źdźbłach skreśla się z listy mieszanek paszowych uzupełniających. Z technicznego punktu widzenia są to bowiem pasze. Proponuje się zatem wliczenie ich do podstawowej dawki pokarmowej krów mlecznych, aby zapewnić wszystkim podmiotom większą czytelność i zrozumiałość składu podstawowej dawki pokarmowej krów mlecznych. Ponadto, aby uprościć kontrole, maksymalną dopuszczalną ilość mieszanki paszowej uzupełniającej wyraża się w kilogramach, a nie jako jej udział w całkowitej dawce pokarmowej.

W jednolitym dokumencie postanowienie „Podstawowa dawka pokarmowa krów mlecznych składa się wyłącznie z trawy pochodzącej z obszaru określonego w pkt 4” zastępuje się postanowieniem „Podstawowa dawka pokarmowa krów mlecznych składa się wyłącznie z zielonki. Całkowita roczna dawka pokarmowa (podstawowa dawka pokarmowa i mieszanki paszowe uzupełniające) krów mlecznych wyrażona w suchej masie zawiera co najmniej 70 % zielonki pochodzącej z obszaru określonego w pkt 4”. Dodaje się również postanowienie, że wykorzystanie surowców i dodatków „ogranicza się do 1 800 kg rocznie na krowę mleczną, przy czym ilość określa się jako ilość surowca paszowego, z wyjątkiem serwatki, kukurydzy w kolbach i ziaren kukurydzy, których ilość wyraża się w suchej masie”, przy czym postanowienie to zastępuje zdanie „W każdym przypadku ilość uzupełniających mieszanek paszowych nie może przekroczyć 30 % suchej masy łącznej dawki pokarmowej dla wszystkich krów mlecznych i w ciągu roku”.

Ponadto okazuje się, że niektórzy producenci nie będą mogli dostosować swojego systemu gospodarowania do zakazu stosowania pasz fermentowanych w żywieniu krów mlecznych obowiązującego od dnia 1 maja 2017 r., ponieważ dostosowanie takie wymaga inwestycji, których nie są oni w stanie zrealizować. Co więcej, zachowanie przez producenta możliwości wyboru metody konserwacji zielonki podczas gromadzenia przez niego zapasów paszy na zimę pozwala na lepsze dostosowanie się do warunków meteorologicznych i maksymalne wykorzystanie jakości zasobów paszy zielonej dostępnych na określonym obszarze. Warunki klimatyczne (znaczne opady, ograniczony czas nasłonecznienia) i położenie na dużej wysokości (obszar górski) utrudniają bowiem niekiedy gromadzenie zapasów zielonki wyłącznie w postaci paszy suchej. W punkcie tym oraz w pkt 3.3 jednolitego dokumentu skreśla się zatem postanowienie: „Począwszy od dnia 1 maja 2017 r., zakazane jest stosowanie pasz fermentowanych w żywieniu krów mlecznych. Jediną dopuszczalną paszą konserwowaną jest trawa podawana w formie paszy suchej o zawartości suchej masy powyżej 80 %”. Dodaje się natomiast postanowienie mające na celu ograniczenie udziału pasz fermentowanych w żywieniu krów do maksymalnie 15 % całkowitej rocznej dawki pokarmowej wyrażonej w suchej masie, aby wskazać, że pasze konserwowane poprzez fermentację stanowią niewielką część żywienia krów mlecznych w skali roku. Ponadto dzienny udział paszy suchej w podstawowej dawce pokarmowej krów mlecznych poza okresem wypasu wyrażonej w suchej masie wzrasta z 50 % do 60 % w celu zachowania spójności z ograniczeniem dotyczącym udziału pasz fermentowanych do maksymalnie 15 % całkowitej rocznej dawki pokarmowej. Zmianę dziennego udziału paszy suchej w podstawowej dawce pokarmowej krów mlecznych poza okresem wypasu wprowadza się również w pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Minimalny czas trwania okresu wypasu w ciągu roku zmienia się ze 140 na 160 dni w celu większego wykorzystania zielonki rosnącej na obszarach wypasu. Aby poprawić czytelność tego postanowienia, uściśla się, że podawanie jakichkolwiek pasz zielonych jest zabronione „w dni wypasu” zamiast „w tym okresie”. Zmiany te wprowadza się również w pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Aby zagwarantować jakość pasz fermentowanych, określa się warunki ich składowania i przechowywania: „Kiszonki składa się w miejscu wybetonowanym lub smołowanym, z wyjątkiem kiszonek przechowywanych w rękawach foliowych. Inne pasze fermentowane (w tym przechowywane w rękawach foliowych) umieszcza się w miejscach zabetonowanych lub inaczej stabilizowanych przed dniem 1 listopada każdego roku. Kiszonki charakteryzują się poziomem pH wynoszącym poniżej 4,4 lub zawartością suchej masy wynoszącą co najmniej 30 %. Zawartość suchej masy innych pasz fermentowanych wynosi co najmniej 50 %”.

W uzupełnieniu powyższych zmian w zdaniu „Jako dodatki do kiszonki dopuszcza się jedynie enzymy i inokulanty bakteryjne...” skreśla się wyrazy „do dnia 30 kwietnia 2017 r.”.

Do celów kontroli uściśla się, że postanowienie dotyczące podstawowej dawki pokarmowej jałówek odnosi się do okresu rocznego. Dodaje się możliwość włączenia słomy do podstawowej dawki pokarmowej jałówek, aby umożliwić zaradzenie utracie pasz na bazie zielonki w latach suchych. Ponadto wykorzystanie słomy w podstawowych dawkach pokarmowych jałówek jest interesujące jako technika żywienia sprzyjająca rozwojowi ich żywca i zwiększeniu zdolności spożywania znacznych ilości pasz przez te zwierzęta. Zmiany te wprowadza się również w pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Skreśla się postanowienie przewidujące, że „jałówki przeznaczone do odnowienia stada krów mlecznych gospodarstwa uprawnionego do stosowania nazwy pochodzenia „Saint-Nectaire” przebywają w gospodarstwie i podlegają tym samym warunkom w zakresie żywienia co krowy mleczne najpóźniej na trzy miesiące przed pierwszą laktacją”, ponieważ postanowienie to powoduje trudności w organizacji chowu stad, a jednocześnie jego skreślenie nie wpływa negatywnie na jakość serów. Postanowienie to skreśla się również w pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

W postanowieniu regulującym praktykę podawania pasz zielonych wyrażenie „okres wypasu” zastępuje się wyrażeniem „dni wypasu” aby postanowienie to było bardziej zrozumiałe.

Młóto z pszenicy dodaje się obok wysłodków buraczanych i młóta kukurydzianego jako paszę dopuszczoną do podawania w postaci suchej lub uwodnionej serwatką produkowaną w gospodarstwie, ponieważ występuję ono również w postaci suchej. Ma to na celu poprawienie błędu pisarskiego w specyfikacji.

Dopuszczalne surowce i dodatki do mieszanek paszowych uzupełniających dzielą się na dwa oddzielne wykazy pozytywne. Wykazy te aktualizuje się, aby:

- poprawić ich czytelność,
- uwzględnić w wykazie niektóre surowce wykorzystywane przez producentów paszy lub w rolnictwie ekologicznym poprzez: dodanie orkisz, prosa i sorgo; dodanie mąk, śrut i otrębów wszystkich dopuszczonych zbóż; dodanie glutenu pszennego oraz skrobi pszennej i kukurydzianej; dodanie ziaren i wytlóków z pestek dyni, krokosza barwierskiego i sezamu; dodanie soczewicy i wyki jednokwiatowej,
- uwzględnić wśród dodatków substancje aromatyczne stosowane w mieszankach paszowych mineralnych w celu poprawy ich smaku i ułatwienia ich spożywania przez zwierzęta, a także stabilizatory flory jelitowej stosowane w celu poprawy ekosystemu żywca i rozwinięcia jego flory,
- uwzględnić dostępną wiedzę na temat wpływu niektórych surowców na jakość serów (usunięcie oleju sojowego, rzepakowego i słonecznikowego, które mogą negatywnie wpływać na smak niektórych rodzajów sera).

Ponadto siano z lucerny i suszoną lucernę w długich źdźbłach skreśla się z listy surowców i dodatków dopuszczalnych w mieszankach paszowych uzupełniających, ponieważ są to pasze objętościowe wchodzące w skład podstawowej dawki pokarmowej. Uściśla się również, że można również stosować olejki wytwarzane z ekstraktów pochodzenia naturalnego, ponieważ mają one dobry wpływ na stan zdrowia stada.

W pkt 3.3 jednolitego dokumentu dodaje się zdanie: „Surowce i dodatki stosowane w mieszankach paszowych uzupełniających przeznaczonych dla stada mlecznego wymienia się w wykazie pozytywnym”.

Aby ograniczyć zabiegi, jakim poddawane są surowce, dodaje się zdanie: „Jedynymi dozwolonymi zabiegami, jakim poddaje się surowce wykorzystywane w żywieniu zwierząt, są zabiegi mechaniczne lub termiczne”.

Postanowienie przewidujące karmienie płynną serwatką pochodzącą wyłącznie z gospodarstwa wszystkich przeżuwaczy znajdujących się w gospodarstwie mleczarskim zmienia się w celu ograniczenia go do krów i jałówek mlecznych, aby umożliwić karmienie serwatką pozostałych przeżuwaczy znajdujących się w gospodarstwie niezależnie od pochodzenia tej serwatki.

Aby zapewnić jakość i dobre przechowywanie podawanych mieszanek paszowych uzupełniających, dodaje się zdanie: „Zawartość suchej masy w mieszankach paszowych uzupełniających wynosi powyżej 85 %, z wyjątkiem płynnej serwatki i kolb lub ziaren kukurydzy”.

W zdaniu „Mieszanki paszowe produkuje się wyłącznie z dopuszczonych surowców wymienionych w powyższym wykazie” oprócz „surowców” uwzględnia się także „dodatki”. Ma to na celu poprawienie błędu pisarskiego w obowiązującej specyfikacji, biorąc pod uwagę, że mieszanki paszowe mogą zawierać również dodatki, a nie tylko surowce.

Aby wprowadzić uściślenia przydatne do celów kontroli, dodaje się zdanie: „W żywieniu zwierząt znajdujących się w gospodarstwie nie można stosować pasz oznakowanych jako »zawierające« lub »mogące zawierać« organizmy zmodyfikowane genetycznie”.

Uściśla się warunki podawania na etykiecie informacji „pasze stosowane w naszym gospodarstwie (naszych gospodarstwach) składają się wyłącznie z zielonki z wypasu i siana”: „informację tę stosuje się wyłącznie w odniesieniu do serów produkowanych z mleka pochodzącego z gospodarstw, w których podstawowa dawka pokarmowa stada składa się wyłącznie z zielonki świeżej lub przechowywanej w postaci paszy suchej (o zawartości suchej masy powyżej 80 %) w budynkach dla wszystkich przeżuwaczy znajdujących się w gospodarstwie”. Postanowienia te wyraźnie określają warunki, jakie muszą być spełnione w celu podawania tej informacji, a tym samym ułatwiają one przeprowadzanie kontroli.

Udój oraz przechowywanie i odbiór mleka

Skreśla się wyrazy „gumy strzykowe i rurki zmienia się co najmniej raz do roku”, ponieważ zmienna odporność różnych wykorzystywanych materiałów (kauczuk, silikon...) na zużycie oraz różna częstotliwość wykorzystania sprzętu uniemożliwia dokładne określenie w specyfikacji jednej częstotliwości wymiany części. Stan gum strzykowych i rurek sprawdza się podczas kontroli funkcjonowania dojarki.

Produkcja

W odniesieniu do normalizacji mleka przeznaczonego do produkcji sera w mleczarni, w zdaniu „Normalizacja [mleka] dotyczy zawartości tłuszczu, a nie zawartości białka” wyrażenie „a nie zawartości białka” zastępuje się wyrażeniem „zabrania się natomiast normalizacji mleka pod względem zawartości białka”, aby postanowienie to było bardziej zrozumiałe. Ponadto ze względu na fakt, że w celu zmniejszenia kosztów odbioru mleka ogólną zasadą staje się odbiór mleka co 48 godzin, konieczne będzie przeprowadzanie termizacji mleka, aby je odtłuścić i dostosować do wymogów produkcji „Saint-Nectaire”. Zmienia się więc warunki obróbki termicznej mleka, aby w procesie odtłuszczenia dopuścić ewentualną termizację mleka w uzupełnieniu pasteryzacji: zdanie „Mleko można poddać tylko jednemu zabiegowi pasteryzacji lub termizacji” zastępuje się zdaniem „Jeżeli mleko jest pasteryzowane, można poddać je tylko jednemu zabiegowi pasteryzacji”. Aby umożliwić przedsiębiorstwu dostosowanie ich organizacji pracy, skreśla się zdanie „Jeżeli mleko jest poddawane obróbce termicznej, obróbkę tę należy przeprowadzić najpóźniej 24 godziny po odbiorze mleka w zakładzie”. Zmiany te umożliwiają przedsiębiorstwu dostosowanie ich działalności do obecnych wymogów.

Uwzględniając uwagi producentów oparte na ich doświadczeniach, maksymalną temperaturę zaprawiania podpuszczką podwyższa się z 33 °C do 34 °C, aby poprawić konsystencję serów, zwłaszcza gdy zawartość białka w mleku wykorzystywanym do ich produkcji jest niska lub gdy mleko ma wysoką zawartość tłuszczu.

Etapy produkcji sera „Saint-Nectaire”, w tym szczegółowy opis wprowadzony do obowiązującej specyfikacji, aktualizuje się w celu dostosowania niektórych wartości docelowych, z uwzględnieniem uwag producentów, lecz bez wpływu na specyficzny charakter sera.

W odniesieniu do produkcji w mleczarni:

- uściśla się ramy procesu wypłukiwania laktozy, aby zachować jakość serów i umiejętności serowarów. Zdanie „Można odlać część serwatki i dolać wody o temperaturze 30–33 °C” zastępuje się zdaniami „Ilość odlanej serwatki może stanowić najwyżej 30 % ilości mleka wykorzystanego do produkcji. Dopuszcza się dolanie wody o temperaturze 30–34 °C w ilości nieprzekraczającej 30 % ilości mleka wykorzystanego do produkcji”;
- podnosi się maksymalną wartość pH solanki (z 5,20 do 5,50), tak aby była ona lepiej dostosowana do docelowego pH serów w momencie wyjmowania ich z formy,
- maksymalną temperaturę osuszania zmienia się (z 10 na 14 °C), mając na uwadze średnie temperatury utrzymywane podczas kąpeli solankowej, aby uniknąć zbyt dużej różnicy między temperaturą sera w momencie wyjmowania z solanki i temperaturą pomieszczenia, w którym osusza się sery. Ponadto temperatura ta umożliwia lepsze zaszczerpienie flory bakteryjnej na powierzchni sera i doskonalsze rozwinięcie się aromatów produktu.

W odniesieniu do produkcji w gospodarstwie:

- skraca się czas trwania koagulacji (określenie „25–50 minut” zastępuje się określeniem „25–45 minut”), aby skrzep był cięty w momencie, gdy osiąga optymalny poziom zwartości potrzebny do produkcji serów o masie miękkiej,
- minimalny czas trwania prasowania skraca się z 10 godzin do 8 godzin, aby umożliwić lepsze dostosowanie się do zmian w składzie surowca podczas laktacji i zapewnić większą elastyczność organizacji pracy (biorąc pod uwagę, że formy i prasę można wykorzystać do produkcji następnej partii sera). Zakres temperatury w pomieszczeniu, w którym przeprowadza się prasowanie, ustala się na poziomie 20–25 °C zamiast 18–22 °C, ponieważ taka temperatura jest odpowiedniejsza dla wykorzystywanych bakterii termofilnych,
- w celu zapewnienia w przypadku niektórych serów zgodności czasu wpływającego między zaprawieniem podpuszczką i umieszczeniem w dojrzewalni (co najmniej 48 godzin) oraz czasu trwania osuszania serów (od co najmniej 24 godzin do najwyżej 8 dni) oraz w związku z praktyką odbioru serów gospodarskich niepoddanych dojrzewaniu (nazywanych „twarogami”) co 7 dni przez podmioty przeprowadzające dojrzewanie sera w przypadku produkcji tygodniowej dopuszcza się, aby okres wpływający między zaprawieniem podpuszczką i umieszczeniem w dojrzewalni wynosił poniżej 48 godzin. Po słowach „okres wpływający między zaprawieniem podpuszczką i umieszczeniem w dojrzewalni wynosi co najmniej 48 godzin” dodaje się wyrazy: „z wyjątkiem produkcji tygodniowej, w przypadku której okres wpływający od zaprawienia podpuszczką i do umieszczenia w dojrzewalni może być krótszy niż 48 godzin ze względu na organizację odbioru twarogów”.

Dojrzewanie

Temperaturę maksymalną w dojrzewalni podnosi się z 12 °C do 14 °C ponieważ stwierdzono, że wyższa temperatura sprzyja powstawaniu skórki sera i rozwojowi aromatów.

Mrożenie

W definicji twarogu:

- maksymalny wiek sera wynoszący 10 dni określa w odniesieniu do daty wyjęcia z formy, a nie do daty zaprawienia podpuszczką, ponieważ wyjęcie z formy stanowi etap, na którym otrzymuje się twaróg i który jest dla producentów łatwym do określenia punktem odniesienia w czasie,
- maksymalną temperaturę przechowywania w chłodni zwiększa się z 10 °C do 14 °C, aby pozostała ona zbieżna z maksymalną temperaturą osuszania, zwiększoną w przypadku produkcji w mleczarni do 14 °C.

W celu poprawy zrozumiałości i uniknięcia stosowania nazwy produktu na określenie sera, którego nie poddano dojrzewaniu, słowa: „na etykiecie twarogów mrożonych umieszcza się nazwę produktu” zastępuje się słowami: „na etykiecie twarogów mrożonych umieszcza się określenie »twaróg«”.

Aby różne określenia, pod którymi można wprowadzać na rynek twarogi poddane mrożeniu, były bardziej zrozumiałe, określenia takie jak: „ser z mleka surowego niepoddany dojrzewaniu produkowany w gospodarstwie” lub „ser z mleka surowego niepoddany dojrzewaniu produkowany w mleczarni”, lub „ser z mleka poddanego obróbce termicznej niepoddany dojrzewaniu produkowany w mleczarni”, lub „ser z mleka pasteryzowanego niepoddany dojrzewaniu produkowany w mleczarni”, uzupełnione odniesieniem do nazwy pochodzenia zastępuje się jednym określeniem: „twaróg objęty nazwą pochodzenia »Saint-Nectaire«”.

Punkt „Etykietowanie”

Dodaje się możliwość umieszczania na etykiecie następujących informacji:

- „pasze stosowane w naszym gospodarstwie (naszych gospodarstwach) składają się wyłącznie z zielonki z wypasu i siana”, aby odróżnić sery produkowane z mleka wyprodukowanego w gospodarstwach, w których nie zbiera się surowców do produkcji pasz fermentowanych ani nie stosuje się takich pasz,
- „wyprodukowano z mleka pochodzącego w 100 % od krów rasy Ferrandaise”, aby odróżnić sery produkowane wyłącznie z mleka krów rasy Ferrandaise (rasy lokalnej o niskim pogłowie).

Zmiany te wprowadza się również w pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

W pkt 3.6 jednolitego dokumentu skreśla się zdanie „Obowiązkowe jest umieszczanie na etykiecie symbolu ChNP Unii Europejskiej”.

Inne

- W punkcie „Informacje dotyczące organów kontrolnych” dane kontaktowe organu kontrolnego zastępuje się danymi organu właściwego ds. kontroli, tak aby uniknąć wprowadzania zmian w specyfikacji w przypadku zmiany organu kontrolnego.
- W punkcie „Wymogi krajowe” aktualizuje się tabelę zawierającą główne punkty kontroli i odpowiadającą im metodę oceny w celu uwzględnienia zmian wprowadzonych w punkcie „Metoda produkcji”.
- W punkcie „Związek z obszarem geograficznym” do celów opisu specyfiki produktu wprowadza się elementy opisowe dodane w rozdziale zawierającym opis produktu, odnoszące się do smaku sera „Saint-Nectaire” (łagodny i pozbawiony nadmiernej kwasowości). Zmiany te wprowadza się również w pkt 5 jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

„SAINT-NECTAIRE”

Nr UE: PDO-FR-02299 – 8.3.2017

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy

„Saint-Nectaire”

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

„Saint-Nectaire” jest serem produkowanym wyłącznie z mleka krowiego z dodatkiem podpuszczki, o masie półtwardej, prasowanej, niegotowanej, fermentowanej i solonej. Zawiera co najmniej 45 g tłuszczu w 100 g sera po całkowitym osuszeniu. Zawartość suchej masy nie może być mniejsza niż 50 g na 100 g sera dojrzałego.

Ser ten ma kształt lekko ściętego walca o średnicy 20–24 cm i wysokości 3,5–5,5 cm, a jego masa wynosi 1,450–1,950 kg. Minimalny okres dojrzewania sera wynosi 28 dni, licząc od momentu umieszczenia w dojrzewalni.

Ser „Saint-Nectaire” może być również produkowany w małym formacie o średnicy wynoszącej 12–14 cm, wysokości wynoszącej 3,5–4,5 cm i masie wynoszącej 0,500–0,700 kg. W tym przypadku minimalny okres dojrzewania sera wynosi 21 dni, licząc od momentu umieszczenia w dojrzewalni.

Masa, aksamitna i miękka, uginająca się pod naciskiem palca, ma barwę kości słoniowej; mogą się w niej znajdować nieliczne niewielkie, równomiernie rozmieszczone otwory.

Skórka sera jest podobna po obu stronach walca i pokryta krótką pleśnią. W zależności od stopnia dojrzałości pleśń jest biała, brązowa lub szara, przy czym może przez nią prześwitywać skórka o barwie od kremowej po pomarańczową, ewentualnie z żółtymi lub czerwonymi wykwitami. Wyklucza się sery jednolicie białe lub jednolicie pomarańczowe, lub jednolicie czarne.

Smak jest wyraźny, łagodny, lekko słony, pozbawiony nadmiernej kwasowości, z różnymi mlecznymi nutami smakowymi (świeżego mleka, śmietany, masła) i aromatami związanymi z warunkami dojrzewania (piwnica, słoma używana podczas dojrzewania, ziemia lub runo leśne), a całość często podkreśla subtelna nuta orzecha laskowego.

Ser objęty nazwą pochodzenia „Saint-Nectaire” może również występować w postaci pakowanych porcji, na których musi znajdować się część skórki charakterystycznej dla produktów objętych tą nazwą.

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

W każdym stadzie krowy, od których pochodzi mleko przeznaczone do produkcji sera „Saint-Nectaire”, muszą być urodzone i chowane na obszarze określonym w pkt 4.

Jałówki przeznaczone do odnowienia stada, aby można je było uznać za „chowane na obszarze określonym w pkt 4”, muszą przebywać na tym obszarze przez co najmniej połowę każdego roku.

Ze względów sanitarnych lub w przypadku ras Salers, Ferrandaise, Abondance, Simmental Française i Brune, których pogłowie jest niewielkie na obszarze określonym w pkt 4 i w przypadku których popyt na zwierzęta mogłyby przekroczyć podaż uznaną przez dyrektora Institut national de l'origine et de la qualité (francuskiego krajowego instytutu ds. pochodzenia i jakości), dopuszcza się jednak odstępstwo od tego postanowienia przyznawane przez dyrektora Institut national de l'origine et de la qualité.

Podstawowa dawka pokarmowa krów mlecznych składa się wyłącznie z zielonki.

Całkowita roczna dawka pokarmowa (podstawowa dawka pokarmowa i mieszanki paszowe uzupełniające) krów mlecznych wyrażona w suchej masie zawiera co najmniej 70 % zielonki pochodzącej z obszaru określonego w pkt 4.

Wypas krów mlecznych musi trwać przez co najmniej 160 dni w ciągu roku. W dni wypasu zabrania się podawania jakichkolwiek pasz zielonych.

Poza okresem wypasu zielonka podawana w formie paszy suchej o zawartości suchej masy powyżej 80 % stanowi co najmniej 60 % codziennej podstawowej dawki pokarmowej krów mlecznych wyrażonej w suchej masie.

Surowce i dodatki stosowane w mieszankach paszowych uzupełniających przeznaczonych dla stada mlecznego wymienia się w wykazie pozytywnym. Ich wykorzystanie ogranicza się do 1 800 kg rocznie na krowę mleczną, przy czym ilość określa się jako ilość surowca paszowego, z wyjątkiem serwatki, kukurydzy w kolbach i ziaren kukurydzy, których ilość wyraża się w suchej masie.

Nie wszystkie pasze muszą pochodzić z obszaru określonego w pkt 4, ponieważ położenie na dużej wysokości i warunki klimatyczne sprawiają, że ich produkcja w wystarczającej ilości nie jest technicznie możliwa.

Podstawowa roczna dawka pokarmowa jałówek składa się z zielonki, przy czym co najmniej 40 % tej zielonki pochodzi z obszaru określonego w pkt 4, oraz ewentualnie ze słomy.

W żywieniu zwierząt dopuszcza się wyłącznie rośliny, produkty uboczne i mieszanki paszowe uzupełniające wytworzone na bazie produktów niezmodyfikowanych genetycznie. Zakładanie upraw roślin zmodyfikowanych genetycznie jest zabronione w odniesieniu do całej powierzchni gospodarstwa produkującego mleko przeznaczone do produkcji sera objętego nazwą pochodzenia „Saint-Nectaire”. Zakaz ten dotyczy wszystkich gatunków roślin, które mogą być podawane jako pasza zwierzętom należącym do gospodarstwa, oraz wszystkich upraw gatunków roślin, które mogłyby je zanieczyścić.

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

Produkcja mleka, produkcja sera i dojrzewanie muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

—

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

Na etykietach serów objętych nazwą pochodzenia „Saint-Nectaire” należy umieścić nazwę pochodzenia pisaną czcionką o rozmiarze równym co najmniej dwóm trzecim rozmiaru największej czcionki zastosowanej na etykietach.

Poza informacjami wymaganymi w przepisach prawa mającymi zastosowanie do wszystkich serów, zabrania się stosowania jakichkolwiek określeń lub innych informacji towarzyszących nazwie pochodzenia na etykietach, w reklamie, na fakturach i dokumentach handlowych, z wyjątkiem:

— szczególnych znaków towarowych lub znaków fabrycznych,

— informacji: „pasze stosowane w naszym gospodarstwie (naszych gospodarstwach) składają się wyłącznie z zielonki z wypasu i siana”, „wyprodukowano z mleka pochodzącego w 100 % od krów rasy Salers”, „wyprodukowano z mleka pochodzącego w 100 % od krów rasy Ferrandaise”, „ser dojrzewający w naturalnych piwnicach”, informacji o szczególnym czasie trwania dojrzewania powyżej minimalnego wymaganego okresu wynoszącego 28 dni, „ser dojrzewający na słomie”, „ser dojrzewający na drewnie jodłowym” i „ser dojrzewający na drewnie świerkowym”. W żadnym przypadku rozmiar czcionki zastosowanej do umieszczenia tych informacji nie może przekraczać dwóch trzecich rozmiaru czcionki zastosowanej do nazwy „Saint-Nectaire”,

— wyrażenia „wyprodukowano w mleczarni” lub jakiegokolwiek innego wyrażenia wskazującego na pochodzenie sera z produkcji w mleczarni.

Na etykietach sera wskazuje się jego pochodzenie z produkcji w gospodarstwie albo z produkcji w mleczarni.

Rozmiar czcionki zastosowanej do napisania wyrażen wskazujących na pochodzenie sera z mleczarni lub z gospodarstwa musi być równy co najmniej dwóm trzecim rozmiaru czcionki zastosowanej do nazwy „Saint-Nectaire”.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny objęty nazwą pochodzenia „Saint-Nectaire” obejmuje terytorium gmin departamentu Cantal i departamentu Puy-de-Dôme.

Produkcja mleka i produkcja serów muszą odbywać się na obszarze, na którym występują czynniki naturalne i ludzkie opisane w pkt 5.

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki naturalne

Obszar geograficzny produkcji „Saint-Nectaire” położony jest w środkowej Francji, w Masywie Centralnym.

Na wysokości powyżej 700 m n.p.m. panują szczególnie warunki dla produkcji mleka i serów.

Przeważające wiatry zachodnie powodują znaczną wilgotność na zachodnich zboczach gór pochodzenia wulkanicznego, a mniejszą na zboczach wschodnich. Dzięki bardzo żyznej glebie pochodzenia wulkanicznego trawy są wszechobecne, roślinność jest obfita i zróżnicowana: macierzanka piaskowa, goryczka żółta, wszewłoga górską, krwawnik pospolity, koniczyna alpejska itd. Produkcja pasz opiera się zasadniczo na eksploatacji trwałych użytków zielonych, bogatych w rośliny okrytonasienne i stanowiących co najmniej 90 % powierzchni użytków zielonych w gospodarstwach.

Czynniki ludzkie

Ser „Saint-Nectaire” jest produkowany w regionie pasma górskiego Monts Dore od wielu wieków. Nazwa ta pojawia się w gastronomii w XVII w. Produkcja tego sera, o którym wspomina się w licznych pracach (w szczególności z 1786 i 1787 r.), rozwinęła się w XIX, a następnie w XX w. w małych górskich gospodarstwach posiadających niewielkie stada, w których jego produkcją zajmowały się gospodynie, rozwijając określone umiejętności produkcyjne. Zgodnie z tradycją producenci bardzo rzadko poddawali sery dojrzewaniu, dostarczając je zwyczajowo jako sery białe (twarogi) na liczne targi organizowane na tym obszarze. Wyspecjalizowane podmioty przeprowadzające dojrzewanie sera w departamentach Puy-de-Dôme i Cantal, posiadające odpowiednie urządzenia i umiejętności w tej dziedzinie, kupowały twarogi od producentów i poddawały je dojrzewaniu w pobliżu ośrodków konsumpcji. Tradycja ta zachowała się do dzisiaj, z tym że obecnie odbiór twarogów jest zorganizowany i odbywa się bezpośrednio w miejscu produkcji.

Nazwę pochodzenia przyznano serowi „Saint-Nectaire” postanowieniem sądu w Issoire w 1955 r.

Żywienie krów mlecznych, od których pochodzi mleko przeznaczone do produkcji sera „Saint-Nectaire”, opiera się na zasobach określonych w punkcie „Czynniki naturalne”. Podstawowa dawka pokarmowa składa się wyłącznie z zielonki, a wypas jest obowiązkowy przez część roku. Stosowanie mieszanek paszowych uzupełniających jest ograniczone.

Dojrzewanie również stanowi ważny etap produkcji sera „Saint-Nectaire”. Podmioty przeprowadzające dojrzewanie sera posiadają niezbędne umiejętności w zakresie zabiegów wykonywanych na serach. Sery są wielokrotnie myte, następnie nacierane i regularnie odwracane, aby umożliwić utworzenie się skórki.

Specyfika produktu

„Saint-Nectaire” jest serem z mleka krowiego, o masie prasowanej niegotowanej. Ma on kształt lekko ściętego walca o średnicy nieprzekraczającej 24 cm i wysokości nieprzekraczającej 5,5 cm, jest więc serem niewielkim w porównaniu z innymi serami produkowanymi w regionach górskich. Jego skórka pokryta jest krótką pleśnią o barwie białej, brązowej lub szarej, przez którą może prześwitywać skórka o barwie od kremowej po pomarańczową, ewentualnie z żółtymi lub czerwonymi wykwitami. Smak jest wyraźny, łagodny, lekko słony, pozbawiony nadmiernej kwasowości, z różnymi mlecznymi nutami smakowymi (świeżego mleka, śmietany, masła) i aromatami związanymi z warunkami dojrzewania (piwnica, słoma używana podczas dojrzewania, ziemia lub runo leśne), a całość często podkreśla subtelna nuta orzecha laskowego.

Związek

Obszar geograficzny obejmuje tereny, na których zawsze odbywały się poszczególne etapy wytwarzania sera „Saint-Nectaire”. Produkcja mleka i wytwarzanie sera „Saint-Nectaire” wymagają łącznego występowania nieokreślonych czynników, zarówno naturalnych, takich jak wysokość, na której położone są pastwiska, oraz roślinność, jak i ludzkich.

Gleby pochodzenia wulkanicznego sprzyjają bowiem powstawaniu trwałych użytków zielonych, na których występuje obfita i aromatyczna roślinność. Częstotliwość opadów przynoszonych przez wiatry zachodnie, które dominują na tym obszarze położonym na znacznej wysokości, zapewnia niemal ciągle nawodnienie łąk, co zwiększa bogactwo ich roślinności. Ze względu na tę różnorodność roślinności w kwiatkach występują liczne substancje aromatyczne (na przykład terpeny), które są przyswajane przez krowy podczas spożywania przez nie pasz pochodzących z tych łąk.

Powyższe czynniki w połączeniu z umiejętnościami w zakresie produkcji oraz zabiegami, którym ser „Saint-Nectaire” poddawany jest podczas dojrzewania, nadają temu serowi smak cechujący się różnymi mlecznymi nutami smakowymi (świeżego mleka, śmietany, masła) i aromatami związanymi z warunkami dojrzewania (piwnica, słoma używana podczas dojrzewania, ziemia lub runo leśne), a całość często podkreśla subtelna nuta orzecha laskowego.

Zabiegi, którym sery „Saint-Nectaire” są poddawane przez podmioty przeprowadzające ich dojrzewanie, wpływają ponadto na powstawanie pokrytej pleśnią skórki o barwie od szarobiałej po brązowopomarańczową.

Format sera „Saint-Nectaire” jest zaś związany z jego historią. Odpowiadał on bowiem zarówno gospodarstwu posiadającym niewielkie stada (kilka krów), jak i większym gospodarstwom, starającym się wykorzystywać swoją stosunkowo ograniczoną produkcję mleka w okresie zimowym, podczas gdy produkcja mleka w okresie letnim, w większych ilościach, przeznaczana była do produkcji sera „Fourme de Cantal”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7737d188-1884-4b45-9c2e-9d468ca2a5e8/telechargement
