

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, 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**

(2020/C 211/12)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

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**

**„SAINTE-MAURE DE TOURAINE”**

**Nr UE: PDO-FR-0133-AM03 – 30.1.2019**

**ChNP (X)ChOG ( )**

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Comité interprofessionnel du Sainte-Maure de Touraine (Międzybranżowa Komisja ds. sera „Sainte-Maure de Touraine”)

Urząd gminy Sainte-Maure-de-Touraine

37800 Sainte-Maure-de-Touraine

FRANCJA

Adres pocztowy:

38 rue Augustin Fresnel, BP 50139

37171 Chambray-les-Tours Cedex

FRANCJA

Tel. +33 247483764

Faks +33 247276649

E-mail: aoc@cda37.fr

W skład grupy wchodzi producenci i przetwórcy, w związku z czym ma ona uzasadniony interes w złożeniu wniosku o zmianę.

**2. Państwo członkowskie lub Państwo Trzecie**

Francja

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne (dane kontaktowe organów kontroli, wymogi krajowe)

**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.
- 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**

*Opis produktu:*

W specyfikacji produktu zdanie:

„Ser »Sainte-Maure de Touraine« jest serem miękkim, niegotowanym, produkowanym z pełnego mleka koziego, z pleśnią na powierzchni”

otrzymuje brzmienie:

„Ser »Sainte-Maure de Touraine« produkuje się z pełnego surowego mleka koziego. Jest to ser miękki otrzymywany w drodze koagulacji, przede wszystkim kwasowej, z niewielkim dodatkiem podpuszczki. Odsączenie przebiega samoistnie. Na powierzchni sera znajduje się widoczna pleśń, a skórka jest posypana popiołem”.

Dodaje się, że należy stosować mleko surowe. Surowe mleko kozie jest bowiem rzeczywiście wykorzystywane w serowarstwie przez producentów, co pozwala zachować nieodłączne właściwości mleka, zwłaszcza organoleptyczne, a także jego pierwotną florę, i dzięki temu wzmocnić związek z obszarem geograficznym.

Usuwa się określenie „niegotowana” w odniesieniu do masy sera, ponieważ jego zastosowanie w celu opisanego rodzaju sera jest niewłaściwe.

Część elementów znajdujących się w punkcie dotyczącym metody produkcji dodaje się do punktu dotyczącego opisu produktu, ponieważ uzupełniają ten opis: przedmiotowy ser otrzymywany jest w drodze koagulacji, przede wszystkim kwasowej, z niewielkim dodatkiem podpuszczki, a odsączenie skrzepu przebiega samoistnie.

Aby uczynić kontrolę produktu bardziej obiektywną, dodaje się, że na powierzchni sera jest widoczna pleśń.

W specyfikacji produktu dodaje się akapit w brzmieniu:

„Ser jest mleczny w smaku, bez przesadnej słoności ani kwasowości, oraz charakteryzuje się aromatami suszonych owoców i nutami roślinnymi, np. siana. Ma on aksamitną, a nawet lekko wilgotną konsystencję, przy czym w miarę dojrzewania staje się bardziej suchy, a niekiedy również kruchy”.

Dodaje się opis właściwości organoleptycznych, aby lepiej scharakteryzować ser.

W specyfikacji produktu zdanie:

„Masa sera jest zwięzła, biała lub barwy kości słoniowej, ma jednolitą i gładką konsystencję i zawiera co najmniej 45 % tłuszczu”

otrzymuje brzmienie:

„W przekroju masa sera jest zwięzła, biała lub barwy kości słoniowej, ma jednolitą i gładką konsystencję i zawiera co najmniej 45 g tłuszczu na 100 g sera po całkowitym osuszeniu”.

Dodaje się określenie dotyczące wyglądu przy krojeniu („zwięzła”), aby opisać tę ważną cechę produktu, która ma związek z bezpośrednim umieszczeniem skrzepu w formie.

Zawartość tłuszczu zostaje wyrażona w inny sposób (jako masa na 100 gramów sera po całkowitym osuszeniu) bez zmiany samej wartości.

W specyfikacji produktu zdanie:

„Ser ma kształt wydłużonej, zwężającej się kłody o średniej masie co najmniej 250 gramów”

otrzymuje brzmienie:

„Ser ma kształt zwężającej się kłody. Całkowita sucha masa wynosi co najmniej 100 g na ser”.

Usuwa się określenie „wydłużona” dotyczące kształtu sera, ponieważ wydaje się ono zbędne ze względu na fakt, że kształt sera opisano już jako kształt kłody. Zamiast średniej masy sera (250 gramów) przy opuszczeniu suszarni wskazuje się zawartość suchej masy w jednym serze (co najmniej 100 gramów), aby lepiej opisać produkt. Ze względu na mleczny charakter sera (duża wilgotność po zakończeniu suszenia) i jego wydłużony kształt (wysoki stosunek powierzchni do objętości) ser bowiem szybko wysycha po opuszczeniu suszarni, może więc szybko tracić na masie przed wprowadzeniem do obrotu na rynku konsumenckim.

Zmianę tę wprowadza się również w pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

W specyfikacji produktu z punktu dotyczącego opisu produktu usuwa się zdanie:

„Powierzchnia serów jest posypana sproszkowanym węglem drzewnym”

i przenosi do punktu dotyczącego metody produkcji.

W specyfikacji produktu z punktu dotyczącego opisu produktu usuwa się zdanie:

„Wewnątrz masy, wzdłuż osi sera znajduje się zbożowa słomka”

i przenosi do punktu dotyczącego elementów świadczących o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego.

W pkt 3.2 jednolitego dokumentu zdanie:

„Ser miękki, niegotowany, produkowany z pełnotłustego mleka koziego, w kształcie zwężającej się kłody o średniej masie ok. 250 gramów”

otrzymuje brzmienie:

„Ser »Sainte-Maure de Touraine« jest serem produkowanym wyłącznie z pełnego i surowego mleka koziego. Jest to ser miękki otrzymywany w drodze koagulacji, przede wszystkim kwasowej, z niewielkim dodatkiem podpuszczki, którego skrzep odsącza się samoistnie.

Jeżeli chodzi o wygląd zewnętrzny, na powierzchni sera znajduje się widoczna pleśń, a skórka jest posypana popiołem.

Ser jest mleczny w smaku, bez przesadnej słoności ani kwasowości, oraz charakteryzuje się aromatami suszonych owoców i nutami roślinnymi, np. siana. Ma on aksamitną, a nawet lekko wilgotną konsystencję, przy czym w miarę dojrzewania staje się bardziej suchy, a niekiedy również kruchy.

W przekroju masa sera jest zwięzła, biała lub barwy kości słoniowej oraz posiada jednolitą i gładką konsystencję.

Ser ma kształt zwężającej się kłody. Całkowita sucha masa wynosi co najmniej 100 g na ser.

Minimalna zawartość tłuszczu w suchej masie wynosi 45 %”.

*Obszar geograficzny:*

W punkcie specyfikacji produktu dotyczącym opisu obszaru geograficznego zawarto wykaz gmin, dzięki czemu opis jest dokładniejszy. Granice obszaru geograficznego pozostają niezmienione.

Zmianę tę wprowadza się również w pkt 4 jednolitego dokumentu.

*Elementy świadczące o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego:*

W specyfikacji produktu dodaje się punkty w brzmieniu:

„4.1. Identyfikacja podmiotów gospodarczych

Każdy producent mleka, każde gospodarstwo przetwórcze lub zakład przetwarzający mleko, każdy podmiot skupujący i każda dojrzewalnia serów lub każdy inny podmiot prowadzący działalność w przedmiotowej branży wypełnia deklarację identyfikacyjną.

Deklarację identyfikacyjną należy przekazać grupie najpóźniej na 7 tygodni przed rozpoczęciem danej działalności, stosując wzór zatwierdzony przez dyrektora Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (INAO).

#### 4.2. Obowiązki w zakresie składania deklaracji

##### 4.2.1 Oświadczenie o braku zamiaru produkcji oraz oświadczenie o wznowieniu produkcji

Każdy zainteresowany podmiot gospodarczy przekazuje grupie z wyprzedzeniem oświadczenie o braku zamiaru produkcji sera objętego nazwą pochodzenia »Sainte-Maure de Touraine«. Każdy zainteresowany podmiot składa również z wyprzedzeniem oświadczenie o wznowieniu produkcji.

##### 4.2.2 Obowiązki w zakresie składania deklaracji niezbędnych do potwierdzenia posiadanej wiedzy na temat produktów przeznaczonych do wprowadzenia do obrotu pod nazwą pochodzenia oraz do ich monitorowania

Gospodarstwa produkujące ser, dojrzewalnie i przetwórcy przekazują grupie roczne oświadczenia dotyczące produkcji sera »Sainte-Maure de Touraine« w danym roku najpóźniej do dnia 20 lutego kolejnego roku.

#### 4.3. Prowadzenie rejestrów

##### 4.3.1. Identyfikowalność

Podmioty gospodarcze przechowują do wglądu grupy i jednostki certyfikującej rejestry przychodzących i wychodzących serów oraz wszystkie dokumenty niezbędne do kontroli pochodzenia, jakości i warunków produkcji mleka i serów.

W przypadku przetwórców są to:

- dokumenty wskazujące ilości zebranego mleka przeznaczonego do produkcji sera »Sainte-Maure de Touraine« i ich pochodzenie,
- dokumenty wskazujące ilości mleka przetworzonego na ser »Sainte-Maure de Touraine« na dzień produkcji,
- dokumenty wskazujące liczbę wyprodukowanych serów »Sainte-Maure de Touraine« na dzień produkcji.

W przypadku dojrzewalni są to:

dokumenty wskazujące liczbę poddanych dojrzewaniu i zapakowanych serów »Sainte-Maure de Touraine« oraz liczbę odebranych serów posypanych popiołem i ich pochodzenie.

##### 4.3.2. Monitorowanie przestrzegania warunków produkcji

Podmioty gospodarcze udostępniają organom kontroli dokumenty niezbędne do weryfikacji warunków produkcji.

Każdy producent mleka zapewnia identyfikowalność elementów systemu żywienia kóz mlecznych pod względem ilości paszy i powierzchni paszowych przeznaczonych dla kóz, włączając kiszonkę z kukurydzy. Identyfikowalność zapewnia się również w odniesieniu do zbóż, roślin oleistych i roślin wysokobiałkowych przeznaczonych do żywienia kóz mlecznych.

Jeżeli chodzi o produkty przeznaczone do karmienia kóz, które nie pochodzą z gospodarstwa lecz z obszaru geograficznego, należy udokumentować (faktura, umowa) rodzaj i ilość odnośnej paszy oraz z których działek pochodzi”.

Dodaje się obowiązki podmiotów gospodarczych w zakresie składania deklaracji. Zmiany te są związane ze zmianami w krajowych przepisach ustawowych i wykonawczych. W szczególności przewidziano identyfikację podmiotów gospodarczych na potrzeby wydawania im upoważnień, w których uznaje się ich zdolność do spełnienia wymogów określonych w specyfikacji produktu, jak również deklaracje niezbędne do zapewnienia identyfikowalności i przeprowadzania kontroli produktów przeznaczonych do wprowadzenia do obrotu pod nazwą pochodzenia.

W specyfikacji produktu zdanie (które zostaje przeniesione do punktu dotyczącego etykietowania):

„Na słomkę nanosi się oznaczenie identyfikacyjne”

otrzymuje brzmienie:

##### „4.4. Elementy oznakowania produktów

Do każdego sera objętego nazwą »Sainte-Maure de Touraine« zastosowanie mają następujące zasady identyfikacji: każdy ser »Sainte-Maure de Touraine« przebija się zbożową słomką, na której wyżłobione zostają co najmniej nazwa pochodzenia i kod identyfikacyjny danego zakładu.

Słomki przekazuje się każdemu producentowi, który złożył grupie deklarację identyfikacyjną, w liczbie proporcjonalnej do ilości mleka przeznaczonej do produkcji serów objętych nazwą »Sainte-Maure de Touraine«.

Każdy producent regularnie aktualizuje ewidencję przekazanych mu słomek.

W przypadku cofnięcia zezwolenia producentowi odbiera się słomki”.

Opis zbożowej słomki zostaje przeniesiony do punktu dotyczącego etykietowania. Dodaje się opis oznaczenia identyfikacyjnego nanoszonego na słomkę, która stanowi element tożsamości produktu, aby ułatwić identyfikowalność produktu. Ponadto dodaje się zasady dotyczące dystrybucji i odbierania wspomnianych słomek, aby umożliwić pozyskanie tych słomek każdemu uprawnionemu podmiotowi gospodarczemu. Podmioty gospodarcze otrzymują słomki od grupy, która przydziela je na podstawie ilości mleka przeznaczonej do produkcji sera „Sainte-Maure de Touraine”, a w razie wycofania zezwolenia grupa odbiera te słomki.

W pkt 3.2 jednolitego dokumentu dodaje się zdanie w brzmieniu:

„Każdy ser »Sainte-Maure de Touraine« przebija się zbożową słomką, na której wyłobione zostają co najmniej nazwa pochodzenia i kod identyfikacyjny danego zakładu”.

W specyfikacji produktu dodaje się akapit w brzmieniu:

„Kontrola produkcji

W ramach kontroli właściwości »Sainte-Maure de Touraine« przeprowadza się wrywkowe badanie analityczne i organoleptyczne, które ma na celu sprawdzenie jakości i typowych cech charakterystycznych tego sera”.

Dodaje się zasady kontroli produktów, aby opisać wspomniany istotny element kontroli.

Metoda produkcji:

Ponieważ w specyfikacji produktu zarejestrowanej zgodnie z rozporządzeniami (WE) nr 1107/96 i (WE) nr 828/2003 nie przewidziano żadnej zasady dotyczącej produkcji mleka, zasady te określono zgodnie z aktualnymi praktykami producentów.

W specyfikacji produktu dodaje się akapit w brzmieniu:

„5.1. Stado

Kozy mleczne należą do następujących ras: rasy alpejskiej, rasy saaeńskiej, rasy poitoukiej oraz krzyżówek tych ras. Dopuszcza się odsezonowanie cyklu rujowego kóz. Przy obliczaniu pogłowia kóz mlecznych w stadzie uwzględnia się kozy, które okociły się co najmniej raz”.

Dodaje się wykaz dozwolonych ras kóz, ponieważ rasy te od dawna są dostosowane do warunków panujących na obszarze geograficznym. Dopuszcza odsezonowanie cyklu rujowego kóz, ponieważ pozwala to na ujednoczenie produkcji mleka w okresie produkcji. Aby ułatwić kontrolę, dodaje się, że w pogłowiu kóz mlecznych w stadzie uwzględnia się kozy, które okociły się co najmniej raz.

W specyfikacji produktu dodaje się akapit w brzmieniu:

„5.2. Żywienie

5.2.1. Pochodzenie całkowitej dawki pokarmowej

Co najmniej 825 kg suchej masy w całkowitej rocznej dawce pokarmowej każdej kozy mlecznej pochodzi z obszaru geograficznego”.

Dodaje się element dotyczący pochodzenia całkowitej rocznej dawki pokarmowej na kozę mleczną, aby zacieśnić związek produktu z obszarem geograficznym.

W specyfikacji produktu dodaje się akapit:

„5.2.2. Powierzchnia paszowa

Powierzchnia paszowa wynosi co najmniej 1 000 m<sup>2</sup> na kozę mleczną. Powierzchnia ta obejmuje powierzchnię gospodarstwa lub powierzchnię odpowiadającą ilości nabytej paszy. Uwzględniona powierzchnia paszowa obejmuje długoterminowe uprawy polowe trawy lub trwałe użytki zielone. Z powierzchni tej wyłącza się kiszonkę z kukurydzy. Maksymalnie 50 % tej powierzchni paszowej zajmuje trawa”.

Dodaje się minimalną powierzchnię paszową (dostępną w gospodarstwie lub odpowiadającą ilości nabytej paszy), aby zapewnić zróżnicowanie roślin spożywanych przez kozy. Dodaje się skład tej powierzchni, aby zwiększyć zróżnicowanie florystyczne paszy zielonej.

W specyfikacji produktu dodaje się akapit w brzmieniu:

„5.2.3. Pasza zielona

Pasza zielona pochodzi wyłącznie z obszaru geograficznego. Roczna ilość paszy zielonej na kozę mleczną odpowiada co najmniej 550 kg suchej masy. Dopuszcza się stosowanie następujących pasz zielonych:

- pasze zielone produkowane z traw, roślin strączkowych lub pochodzące z naturalnych użytków zielonych;
- mieszanki roślin pastwiskowych;
- pasze zielone z traw lub roślin strączkowych uprawianych jako międzyplon;
- oraz – jako uzupełnienie – słoma oraz całe rośliny zbożowe, rośliny strączkowe, rośliny oleiste i rośliny wysokobiałkowe.

Rośliny te skarmiane są jako rośliny świeże, kiszonki lub siano.

Limit ilości kiszzonek wynosi 365 kg suchej masy rocznie na kozę mleczną. Ilość tego rodzaju paszy nie może przekraczać 1 kg suchej masy dziennie na kozę mleczną.

Kiszonki skarmia się z sianem, z zielonką lub podczas wypasu.

Zabrania się stosowania systemów żywnościowych opartych wyłącznie na podawaniu słomy i koncentratów lub zbóż”.

Dodaje się, że pasze zielone muszą pochodzić wyłącznie z obszaru geograficznego, aby wzmocnić związek produktu z tym obszarem. Dodaje się również zasady dotyczące zadawania zielonki, aby zapewnić zróżnicowanie rocznej dawki pokarmowej kóz.

Ponadto dodaje się wykaz dozwolonych pasz zielonych, aby doprecyzować jakie rodzaje pasz zielonych można zadawać kozom.

W specyfikacji produktu dodaje się akapit w brzmieniu:

„5.2.4. Pasze uzupełniające

Roczna ilość pasz uzupełniających na kozę mleczną odpowiada maksymalnie 550 kg suchej masy.

Zabrania się stosowania wszelkich produktów pochodzenia zwierzęcego, z wyjątkiem świeżej serwatki pozostałej po produkcji serów w gospodarstwie.

Pasze uzupełniające obejmują wyłącznie:

- nieprzetworzone surowce, w skład których wchodzi:
  - ziarna zbóż w postaci nieprzetworzonej, sprasowanej lub rozdrobnionej;
  - ziarna roślin oleistych i wysokobiałkowych w postaci nieprzetworzonej, sprasowanej, rozdrobnionej lub ekstrudowanej;
- mieszanki paszowe, w skład których wchodzi:
  - ziarna i produkty uzyskane przy przetwarzaniu zbóż;
  - ziarna i produkty uzyskane przy przetwarzaniu roślin strączkowych, w tym odwodniona lucerna;
  - produkty uzyskane w wyniku produkcji cukru: wysłodki buraczane, płynna melasa;
  - makuchy ze słonecznika, lnu, rzepaku, soi, soi ekstrudowanej, orzechów ziemnych;
  - tłuszcze pochodzenia roślinnego;
  - dodatki odżywcze: minerały, mikroskładniki pokarmowe, witaminy;
  - płynne lub stałe białka: uzyskane w wyniku produkcji aminokwasów lub jako produkt uboczny fermentacji drożdżowej;
  - dodatki”.

Dodaje się wykaz dozwolonych pasz uzupełniających, aby określić rodzaje pasz, które można zadawać kozom.

W pkt 3.3 jednolitego dokumentu dodaje się zdania w brzmieniu:

„Kozy mleczne należą do następujących ras: rasy alpejskiej, rasy saaneńskiej, rasy poitouńskiej oraz krzyżówek tych ras.

Co najmniej 825 kg suchej masy w całkowitej rocznej dawce pokarmowej każdej kozy mlecznej (tj. 75 %) pochodzi z obszaru geograficznego. Niektóre pasze nie muszą pochodzić z obszaru geograficznego z uwagi na ich niedostępność na tym obszarze (np. odwodniona lucerna).

Powierzchnia paszowa wynosi co najmniej 1 000 m<sup>2</sup> na kozę mleczną. Powierzchnia ta obejmuje powierzchnię gospodarstwa lub powierzchnię odpowiadającą ilości nabytej paszy.

Roczna ilość paszy zielonej na kozę mleczną odpowiada co najmniej 550 kg suchej masy. Pasza zielona pochodzi wyłącznie z obszaru geograficznego. Rośliny te skarmiane są jako rośliny świeże, kiszonki lub siano. Limit ilości kiszzonek wynosi 365 kg suchej masy na kozę. Ilość tego rodzaju paszy nie może przekraczać 1 kg suchej masy dziennie na kozę mleczną. Kiszonki skarmia się z sianem, z zielonką lub podczas wypasu.

Dopuszczone pasze wymieniono w wykazie pozytywnym.

Pasza uzupełniająca stanowi maksymalnie 50 % paszy kóz mlecznych, czyli nie przekracza 550 kg suchej masy.

Dopuszczone pasze uzupełniające wymieniono w wykazie pozytywnym”.

Uzupełniono opis zasad dotyczących procesów technicznych w serowarstwie, aby wzmocnić stosowane obecnie praktyki, które umożliwiają produkcję sera „Sainte-Maure de Touraine”.

W specyfikacji produktu dodaje się akapit w brzmieniu:

#### „5.2.5. Mleko wykorzystywane w produkcji

Mleko odebrane do celów produkcji sera »Sainte-Maure de Touraine« jest surowym pełnym mlekiem kozim pochodzącym z udoju, który przeprowadzono maksymalnie 48 godzin przed odbiorem mleka.

Zagęszczanie mleka poprzez częściową eliminację części wodnistej przed koagulacją jest zabronione.

Pierwszym etapem wykorzystania mleka w produkcji sera jest dojrzewanie mleka, które przeprowadza się z dodatkiem lub bez dodatku serwatki serowej lub enzymów mlekowych. Dojrzewanie mleka odbywa się w temperaturze co najmniej 10 °C i trwa maksymalnie 24 godziny.

Flora umożliwiająca dojrzewanie i flora rozwijająca się na powierzchni sera obejmują:

- naturalną florę mleka surowego,
- florę wykształconą w serwatce serowej,
- florę pleśniową lub drożdżową dostępną na rynku.

Zakazuje się dodawania jakichkolwiek substancji zakwaszających lub substancji aromatycznych”.

Dodaje się, że do produkcji wykorzystuje się mleko surowe (zgodnie z punktem dotyczącym opisu produktu) pochodzące z udoju, który przeprowadzono maksymalnie 48 godzin przed odbiorem mleka – celem tej zmiany jest zachowanie jakości surowca i ograniczenie rozwoju mikroorganizmów psychrotroficznych, które ograniczają rozwój naturalnej flory mlekowej. Aby zachować właściwości mleka wykorzystywanego do produkcji, dodaje się zakaz zagęszczania mleka poprzez częściowe usunięcie wody przed koagulacją.

Ponadto dodaje się, że przed dodaniem podpuszczki mleko dojrzewa, co sprawia, że lepiej nadaje się ono do produkcji serów, i umożliwia uwydatnienie jego potencjału aromatycznego.

Co więcej, dodaje się skład flory umożliwiającej dojrzewanie lub rozwijającej się na powierzchni sera, aby uregulować praktyki i zachować zgodność z opisem produktu; dodaje się również zakaz dodawania substancji zakwaszających lub aromatycznych, aby nie pogarszać właściwości organoleptycznych produktu.

W specyfikacji produktu dodaje się akapit w brzmieniu:

#### „5.2.6. Produkcja

Skrzep kwasowy uzyskuje się w oparciu o bakterie mezofilne.

- Zaprawianie mleka podpuszczką

Dopuszcza się dodanie wyłącznie niewielkiej ilości podpuszczki.

Maksymalna ilość dodawanej podpuszczki odpowiada 5 ml na 100 l mleka w przypadku podpuszczki zawierającej 520 mg chymozyny na litr.

- Koagulacja

Koagulacja trwa co najmniej 18 i maksymalnie 48 godzin. Przeprowadza się ją w temperaturze maksymalnej 25 °C”.

Aby uwzględnić właściwości produktu, dodano, że skrzep uzyskuje się w oparciu o bakterie mezofilne. Ponadto uregulowano parametry dotyczące etapów zaprawiania mleka podpuszczką i koagulacji zgodnie z praktykami stosowanymi przez podmioty gospodarcze, aby wzmocnić kwasowy charakter skrzepu.

W specyfikacji produktu zdania:

„Świeży skrzep niepoddany wstępnemu odsączeniu umieszcza się chochlą lub nakładką rozdzielającą w perforowanej formie o kształcie zwężającego się walca o określonych wymiarach. Zabrania się przedłużania przechowywania mleka lub pozyskanego skrzepu”

otrzymują brzmienie:

„Dopuszcza się krojenie skrzepu, lecz zabrania się stosowania jakichkolwiek technik wstępnego odsączenia. Dozwolone jest odseparowanie serwatki unoszącej się na powierzchni przed umieszczeniem w formie.

Zabrania się stosowania mrożonego skrzepu oraz wszelkiego rodzaju przedłużania przechowywania serów w atmosferze modyfikowanej.

— — Umieszczanie w formie i odsączenie

Umieszczanie w formie przeprowadza się za pomocą chochli oraz pojedynczej formy lub multiform z nakładką rozdzielającą. Formy wypełnia się ręcznie w kilku etapach.

Odsączenie odbywa się w sposób samoistny, bez wywierania nacisku na skrzep, co najmniej przez 18 godzin, począwszy od rozpoczęcia umieszczania w formie.

Maksymalne wymiary wewnętrzne perforowanych form w kształcie zwężającej się kłody:

- dolna średnica: 48 mm,
- górna średnica: 65 mm,
- wysokość: 260 mm”.

Wprowadza się przepis stanowiący, że dozwolone jest krojenie oraz odseparowanie serwatki unoszącej się na powierzchni przed umieszczeniem w formie, zgodnie z praktykami stosowanymi przez podmioty gospodarcze. Zakaz dotyczący techniki wstępnego odsączenia oraz zakaz przedłużania przechowywania skrzepu formułuje się w jaśniejszy sposób, niż ma to miejsce w obowiązującej specyfikacji produktu. Wprowadza się również zakaz przedłużania przechowywania serów w atmosferze modyfikowanej w celu promowania tradycyjnej metody produkcji. Dodaje się także przepisy dotyczące etapu umieszczania w formie: umieszczanie w formie przeprowadza się w kilku etapach, za pomocą pojedynczej formy lub multiform z nakładką rozdzielającą, zgodnie z aktualną praktyką.

Wprowadza się przepis, zgodnie z którym odsączenie odbywa się bez wywierania nacisku na skrzep i którego celem jest bardziej szczegółowe opisanie tego etapu, na którym do odsączenia musi dochodzić samoistnie. Określono również minimalny czas trwania w celu bardziej szczegółowego opisanie procesu odsączenia.

Dodatkowo mało precyzyjny opis kształtu formy (zwężająca się kłoda) znajdujący się w punkcie dotyczącym opisu produktu uzupełniono o wymiary formy.

W specyfikacji produktu zdania:

„Sery soli się delikatnie na powierzchni. Powierzchnia serów jest posypana sproszkowanym węglem drzewnym. Wewnątrz masy, wzdłuż osi sera, umieszcza się zbożową słomkę”

otrzymują brzmienie:

— „Wyjmowanie z formy i solenie

Cała zewnętrzna powierzchnia serów jest posypywana solą i popiołem.

— Umieszczanie słomek

Wyżłobioną słomkę zbożową wprowadza się w chwili wyjmowania z formy lub jeszcze w formie. Umieszcza się ją wewnątrz masy, wzdłuż osi sera”.

Wprowadza się warunki dotyczące etapów posypywania popiołem i solenia w celu ich lepszego określenia. Ponadto usuwa się nakaz stosowania sproszkowanego węgla drzewnego z jednej strony ze względu na to, że określenie „węgiel drzewny” jest już nieodpowiednie (chodzi o węgiel roślinny), a z drugiej strony ze względu na to, że obecnie dostępny jest preparat soli z popiołem przygotowany na bazie mieszanki soli i węgla roślinnego. Dodatkowo usuwa się wyraz „delikatnie” ze względu na jego nieprecyzyjność. W celu lepszego opisanie praktyki podmiotów gospodarczych dodaje się również etap wprowadzania słomki do sera.

W specyfikacji produktu zdanie:

„Ser dojrzewa na wyznaczonym obszarze geograficznym, przez co najmniej 10 dni licząc od dnia zaprawienia podpuszczką, w temperaturze od 10 do 15 °C i przy wilgotności ok. 90 %”.



otrzymuje brzmienie:

„Dojrzwianie i wprowadzanie do obrotu

Od początku do końca procesu dojrzewania temperatura powietrza w dojrzewalni może wahać się od 6 do 16 °C. Wilgotność powietrza w dojrzewalni wynosi co najmniej 75 %.

Sery można wywieźć z dojrzewalni dopiero po upływie co najmniej 10 dni, licząc od dnia zaprawienia podpuszczką, i wyłącznie pod warunkiem że na całej ich powierzchni znajduje się dobrze wykształcona skórka z widoczną gołym okiem powierzchnią pleśnią.

Zabrania się przechowywania świeżych serów oraz serów w trakcie dojrzewania w atmosferze modyfikowanej”.

Obowiązek przeprowadzenia dojrzewania na obszarze geograficznym przenosi się do punktu dotyczącego obszaru geograficznego. Aby odzwierciedlić dostosowanie praktyk podmiotów gospodarczych do potrzeb produktu, zmienia się dozwolony zakres temperatury dojrzewania (6–16 °C zamiast 10–15 °C) oraz minimalny poziom wilgotności powietrza (co najmniej 75 % zamiast co najmniej 90 %). Ponadto wprowadza się przepis, zgodnie z którym po zakończeniu dojrzewania na całej powierzchni serów znajduje się dobrze wykształcona skórka z widoczną gołym okiem powierzchnią pleśnią, zgodnie z punktem dotyczącym opisu produktu.

Wprowadza się również przepis, zgodnie z którym w celu zachowania właściwości organoleptycznych serów zabrania się przechowywania świeżych serów oraz serów w trakcie dojrzewania w atmosferze modyfikowanej.

#### *Związek*

Jeżeli chodzi o punkt specyfikacji produktu dotyczący związku z obszarem geograficznym, zostaje on w całości przedregulowany w celu lepszego podkreślenia związku sera „Sainte-Maure de Touraine” z jego obszarem geograficznym, jednak bez zmiany istoty tego związku. W opisie tym podkreślono zwłaszcza warunki produkcji mleka pozwalające uzyskać mleko surowe nadające się do przetworzenia na ser, który to proces wymaga szczególnych umiejętności, a także warunki dojrzewania sera. W punkcie „Specyfika obszaru geograficznego” opisano czynniki naturalne charakteryzujące obszar geograficzny oraz czynnik ludzki, podsumowując aspekt historyczny i zwracając uwagę na szczególne umiejętności. W punkcie „Specyfika produktu” podkreślono niektóre elementy wprowadzone do opisu produktu. Ponadto w punkcie „Związek przyczynowy” wyjaśniono współzależności między czynnikami naturalnymi, czynnikiem ludzkim oraz produktem.

Zmiany te wprowadza się również w pkt 5 jednolitego dokumentu.

#### *Szczegółowe elementy dotyczące etykietowania*

W specyfikacji produktu akapit:

„Sery objęte nazwą pochodzenia »Sainte-Maure de Touraine« należy wprowadzać do obrotu opatrzone indywidualną etykietą zawierającą – poza informacjami przewidzianymi w przepisach mających zastosowanie do wszystkich serów – chronioną nazwę pochodzenia wraz z określeniem »nazwa pochodzenia« zapisane czcionką w rozmiarze równym co najmniej dwóm trzecim rozmiaru największej czcionki zastosowanej na etykiecie. Umieszczenie skrótowca »INAO« jest obowiązkowe. Informacje te umieszcza się również na skrzynkach i innych opakowaniach zawierających sery.

Określenie »produkcja wiejska« lub »ser wiejski« bądź jakiegokolwiek inne określenia sugerujące wiejskie pochodzenie sera są zastrzeżone dla producentów przetwarzających mleko wyprodukowane w ich gospodarstwie zgodnie z warunkami określonymi w regulaminie wewnętrznym. Ser produkcji wiejskiej odebrany i poddany dojrzewaniu przez podmiot przeprowadzający dojrzewanie sera również może być opatrzony tym określeniem”

otrzymuje brzmienie:

„Poza napisami, które należy obowiązkowo umieścić na etykiecie zgodnie z przepisami dotyczącymi etykietowania i prezentacji środków spożywczych, sery opatrzone nazwą pochodzenia »Sainte-Maure de Touraine« wprowadza się do obrotu opatrzone indywidualną etykietą zawierającą nazwę pochodzenia »Sainte-Maure de Touraine« oraz symbol ChNP Unii Europejskiej umieszczone w tym samym polu widzenia.

Poza określeniami, których umieszczenie jest wymagane na mocy odpowiednich przepisów w przypadku wszystkich serów, zabrania się zamieszczania jakichkolwiek określeń lub innych nazw towarzyszących nazwie pochodzenia na etykiecie, w reklamach, na fakturach oraz w dokumentach handlowych z wyjątkiem nazw marek lub znaków towarowych”.

Aktualizuje się punkt dotyczący etykietowania, z jednej strony aby uwzględnić zmiany przepisów krajowych i europejskich, a z drugiej strony aby doprecyzować, jakie nazwy lub określenia można umieszczać na etykietach. W ramach obowiązujących przepisów możliwe jest stosowanie waloryzujących określeń „produkcja wiejska” lub „ser wiejski”.

W specyfikacji produktu z punktu dotyczącego etykietowania usuwa się zdanie:

„Na słomkę nanosi się oznaczenie identyfikacyjne”

i przenosi je do punktu dotyczącego elementów świadczących o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego.

W pkt 3.6 jednolitego dokumentu

akapit:

„Obowiązek zamieszczania logo zawierającego skrótowiec INAO, wyrażenia »kontrolowana nazwa pochodzenia« oraz zarejestrowanej nazwy”

otrzymuje brzmienie:

„Poza napisami, które należy obowiązkowo umieścić na etykiecie zgodnie z przepisami dotyczącymi etykietowania i prezentacji środków spożywczych, sery opatrzone nazwą pochodzenia »Sainte-Maure de Touraine« wprowadza się do obrotu opatrzone indywidualną etykietą zawierającą nazwę pochodzenia »Sainte-Maure de Touraine« oraz symbol ChNP Unii Europejskiej umieszczone w tym samym polu widzenia.

Poza określeniami, których umieszczenie jest wymagane na mocy odpowiednich przepisów w przypadku wszystkich serów, zabrania się zamieszczania jakichkolwiek określeń lub innych nazw towarzyszących nazwie pochodzenia na etykiecie, w reklamach, na fakturach oraz w dokumentach handlowych z wyjątkiem nazw marek lub znaków towarowych”.

*Inne zmiany*

Zaktualizowano adres właściwego organu państwa członkowskiego w specyfikacji produktu.

W punkcie specyfikacji produktu zawierającym odniesienia do organów kontrolnych zaktualizowano nazwę i dane kontaktowe oficjalnych organów kontrolnych. Punkt ten zawiera dane kontaktowe właściwych organów kontroli na szczeblu krajowym we Francji: Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité [INAO]) oraz Dyrekcji Generalnej ds. Konkurencji, Konsumpcji i Walki z Nadużyciami (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes [DGCCRF]). Dodaje się informację o tym, że nazwa i dane kontaktowe jednostki certyfikującej są dostępne na stronie internetowej INAO oraz w bazie danych Komisji Europejskiej.

W punkcie specyfikacji produktu dotyczącym wymogów krajowych dodaje się tabelę przedstawiającą główne punkty podlegające kontroli oraz metodę ich oceny.

#### JEDNOLITY DOKUMENT

#### „SAINTE-MAURE DE TOURAINE”

Nr UE: PDO-FR-0133-AM03 – 30.1.2019

ChNP (X) ChOG ( )

1. **Nazwa lub nazwy**

„Sainte-Maure de Touraine”

2. **Państwo członkowskie lub Państwo Trzecie**

Francja

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

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.3. Sery

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Ser „Sainte-Maure de Touraine” jest serem produkowanym wyłącznie z pełnego i surowego mleka koziego. Jest to ser miękki otrzymywany w drodze koagulacji, przede wszystkim kwasowej, z niewielkim dodatkiem podpuszczki, którego skrzep odsącza się samoistnie.

Jeżeli chodzi o wygląd zewnętrzny, na powierzchni sera znajduje się widoczna pleśń, a skórka jest posypana popiołem.

Ser jest mleczny w smaku, bez przesadnej słoności ani kwasowości, oraz charakteryzuje się aromatami suszonych owoców i nutami roślinnymi, np. siana. Ma on aksamitną, a nawet lekko wilgotną konsystencję, przy czym w miarę dojrzewania staje się bardziej suchy, a niekiedy również kruchy.

W przekroju masa sera jest zwięzła, biała lub barwy kości słoniowej oraz posiada jednolitą i gładką konsystencję.

Ser ma kształt zwięzłej się kłody. Całkowita sucha masa wynosi co najmniej 100 g na ser.

Minimalna zawartość tłuszczu w suchej masie wynosi 45 %.

Każdy ser „Sainte-Maure de Touraine” przebija się zbożową słomką, na której wyżłobione zostają co najmniej nazwa pochodzenia i kod identyfikacyjny danego zakładu.

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

Kozy mleczne należą do następujących ras: rasy alpejskiej, rasy saaneńskiej, rasy poitoukiej oraz krzyżówek tych ras.

Co najmniej 825 kg suchej masy w całkowitej rocznej dawce pokarmowej każdej kozy mlecznej (tj. 75 %) pochodzi z obszaru geograficznego. Niektóre pasze nie muszą pochodzić z obszaru geograficznego z uwagi na ich niedostępność na tym obszarze (np. odwodniona lucerna).

Powierzchnia paszowa wynosi co najmniej 1 000 m<sup>2</sup> na kozę mleczną. Powierzchnia ta obejmuje powierzchnię gospodarstwa lub powierzchnię odpowiadającą ilości nabytej paszy.

Roczna ilość paszy zielonej na kozę mleczną odpowiada co najmniej 550 kg suchej masy. Pasza zielona pochodzi wyłącznie z obszaru geograficznego. Rośliny te skarmiane są jako rośliny świeże, kiszonki lub siano. Limit ilości kiszzonek wynosi 365 kg suchej masy na kozę. Ilość tego rodzaju paszy nie może przekraczać 1 kg suchej masy dziennie na kozę mleczną. Kiszonki skarmia się z sianem, z zielonką lub podczas wypasu.

Dopuszczone pasze wymieniono w wykazie pozytywnym.

Pasza uzupełniająca stanowi maksymalnie 50 % paszy kóz mlecznych, czyli ich sucha masa nie przekracza 550 kg.

Dopuszczone pasze uzupełniające wymieniono w wykazie pozytywnym.

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

Produkcja mleka, wytwarzanie i dojrzewanie serów odbywają się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

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

—

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

Poza napisami, które należy obowiązkowo umieścić na etykiecie zgodnie z przepisami dotyczącymi etykietowania i prezentacji środków spożywczych, sery opatrzone nazwą pochodzenia „Sainte-Maure de Touraine” wprowadza się do obrotu opatrzone indywidualną etykietą zawierającą nazwę pochodzenia „Sainte-Maure de Touraine” oraz symbol ChNP Unii Europejskiej umieszczone w tym samym polu widzenia.

Poza określeniami, których umieszczenie jest wymagane na mocy odpowiednich przepisów w przypadku wszystkich serów, zabrania się zamieszczania jakichkolwiek określeń lub innych nazw towarzyszących nazwie pochodzenia na etykiecie, w reklamach, na fakturach oraz w dokumentach handlowych z wyjątkiem nazw marek lub znaków towarowych.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Produkcja mleka, wytwarzanie i dojrzewanie odbywają się na obszarze geograficznym obejmującym następujące gminy w departamentach Indre (36), Indre-et-Loire (37), Loir-et-Cher (41) i Vienne (86):

w departamencie Indre (36): Argy, Arpheuilles, Azay-le-Ferron, Buzançais, La Chapelle Orthemale, Châtillon-sur-Indre, Chezelles, Cléré-du-Bois, Clion, Écueillé, Faverolles, Fléré-la-Rivière, Fontgombault, Fontguenand, Frédille, Gehée, Heugnes, Jeu-Maloches, Langé, Lingé, Luçay-le-Mâle, Lurais, Lureuil, Lye, Martizay, Méobecq, Mérigny, Mézières-en-Brenne, Murs, Néons-sur-Creuse, Neuillay-les-Bois, Obterre, Palluau-sur-Indre, Paulnay, Pellevoisin, Préaux, Preuilly-la-Ville, Saint-Cyran-du-Jambot, Saint-Genou, Saint-Lactencin, Saint-Médard, Saint-Michel-en-Brenne, Sainte-Gemme, Saulnay, Sauzelles, Selles-sur-Nahon, Sougé, Tournon-Saint-Martin, Le Tranger, Valençay, Vendoeuvres, La Vernelle, Veuil, Vicq-sur-Nahon, Villedieu-sur-Indre, Villegouin, Villentrois, Villiers;

całe terytorium departamentu Indre-et-Loire (37);

w departamencie Loir-et-Cher (41): Ambly, Angé, Artins, Authon, Averdon, Champigny-en-Beauce, La Chapelle-Vendômoise, Châteauevieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Couddes, Couffy, Couture-sur-Loir, Crucheray, Les Essarts, Faverolles-sur-Cher, Françaç, Gombergean, Les Hayes, Herbault, Houssay, Huisseau-en-Beauce, Lancè, Lancôme, Landes-le-Gaulois, Lavardin, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mesland, Meusnes, Monteaux, Monthou-sur-Cher, Montoire-sur-le-Loir, Montrichard Val de Cher, Montrouveau, Nourray, Noyers-sur-Cher, Pontlevoy, Pouillé, Prunay-Cassereau, Rilly-sur-Loire, Les Roches-l'Évêque, Saint-Aignan, Saint-Amand-Longpré, Saint-Arnoult, Saint-Cyr-du-Gault, Saint-Etienne-des-Guérets, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Gourgon, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Martin-des-Bois, Saint-Rimay, Saint-Romain-sur-Cher, Santenay, Sasnières, Seigy, Ternay, Thenay, Thésée, Tréhet, Troo, Valencisse, Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Loire, Veuzin-sur-Loire, Villavard, Villechauve, Villedieu-le-Château, Villefrancoeur, Villeporcher;

w departamencie Vienne (86): Antran, Basses, Berthegon, Beuxes, Bournand, Buxeuil, Ceaux-en-Loudun, Chenevelles, Coussay-les-Bois, Dangé-Saint-Romain, Ingrandes, Leigné-les-Bois, Leigné-sur-Usseau, Lésigny, Leugny, Loudun, Mairé, Messemé, Mondion, Nueil-sous-Faye, Les Ormes, Oyré, Pleumartin, Port-de-Piles, Pouant, Prinçay, La Roche-Posay, Roiffé, Saint-Christophe, Saint-Gervais-les-Trois-Clochiers, Saint-Rémy-sur-Creuse, Sammarçolles, Sérigny, Usseau, Vaux-sur-Vienne, Vellèches, Vézères, Vicq-sur-Gartempe.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

Ser objęty nazwą „Sainte-Maure de Touraine” jest serem z mleka koziego, którego główne charakterystyczne właściwości obejmują kształt przypominający kłodę, przez którą przechodzi zbożowa słomka, aromaty suszonych owoców oraz nuty roślinne przywodzące na myśli np. siano, a także aksamitną konsystencję, która w miarę dojrzewania staje się bardziej krucha. Właściwości te wynikają z wiedzy fachowej dotyczącej zarówno chowu kóz żywionych paszami produkowanymi wyłącznie na obszarze geograficznym, jak i sposobu produkcji (skrzep o kwasowym charakterze, długie odsączenie, posypywanie popiołem i solenie powierzchni po wyjęciu z formy) oraz dojrzewania, co umożliwia rozwinięcie się charakterystycznej dojrzalej flory.

Obszar geograficzny „Sainte-Maure de Touraine” znajduje się w południowo-zachodniej części Basenu Paryskiego i obejmuje dawną prowincję Turenję. Przecinająca obszar ze wschodu na zachód rzeka Loara oraz jej dopływy silnie wpływają na lokalny krajobraz.

Krajobraz złożony z otwartych płaskowyżów, na których dominuje uprawa zbóż, występuje naprzemiennie z bardziej zadrzewionymi dolinami, w których rozwinęło się bardziej wyspecjalizowane rolnictwo i konkretne rodzaje produkcji (uprawa winorośli, uprawa drzew i krzewów ozdobnych, chów, ogrodnictwo). Na płaskowyżach występują również gleby gliniaste i gliniasto-wapienne.

Klimat o wpływach oceanicznych, charakteryzujący się ciepłymi zimami i latami, umożliwia uprawę licznych roślin pastewnych oraz zbóż niezbędnych do żywienia zwierząt. Wspomniany wpływ oceaniczny – który maleje bardzo stopniowo w miarę przesuwania się na wschód wzdłuż linii Loary – sprawia, że na całym obszarze utrzymuje się stosunkowo jednolity klimat.

Do połowy XX wieku na przedmiotowym obszarze nie występowały stada kóz. Jedynie najuboższe gospodarstwa na wsi posiadały od jednej do trzech kóz. Chowem kóz zajmowały się babki (lub najmłodsze córki, którym babki przekazały swoje umiejętności), których zadaniem było dbanie o zwierzęta, żywienie ich, dojenie oraz wytwarzanie sera. Mleko stanowiące surowiec jest to mleko surowe i pełne, które wykorzystuje się bezpośrednio po dojeniu. Pojemność formy na ser objęty nazwą „Sainte-Maure de Touraine” odpowiada dziennej ilości mleka produkowanego przez jedną koź, tj. około 2,5 litra mleka na ser. Ponieważ nie funkcjonowały zakłady serowarskie, odpowiednie czynności odbywały się w kuchniach, a sery schły przy kominku. Wprowadzenie zbożowej słomki wzdłuż osi sera umożliwiło łatwiejsze obchodzenie się z produktem, którego przypominający kłodę kształt powodował łamliwy, a manipulowanie nim sprawiało trudności.

Dzisiejsze techniki produkcji wywodzą się z tej tradycji. Ser otrzymuje się w drodze koagulacji kwasowej pełnego i surowego mleka, z niewielkim dodatkiem podpuszczki. Skrzep umieszcza się w formach w kształcie zwężającej się kłody.

Ser „Sainte-Maure de Touraine” jest serem produkowanym z pełnego i surowego mleka koziego, lekko zaprawionego podpuszczką, i uzyskiwanym ze skrzepu o kwasowym charakterze. Ser ten wyróżnia się następującymi cechami:

- charakterystycznym kształtem przypominającym zwężającą się kłodę,
- gładką, zwięzłą, jednolitą masą o barwie od białej po barwę kości słoniowej,
- aksamitną konsystencją, która w miarę dojrzewania staje się bardziej sucha i krucha,
- powierzchnią, na której po trwającym 10 dni okresie dojrzewania występuje dobrze wykształcona skórka z widoczną gołym okiem powierzchnią pleśnią,
- zbożową słomką umieszczoną wzdłuż osi sera,
- mlecznym smakiem oraz aromatami suszonych owoców i nutami roślinnymi.

Ten ser z koziego mleka zaczęto produkować w tych częściach Turenie, gdzie gleby były najuboższe.

Fakt, że na obszarze geograficznym występują gleby gliniaste i gliniasto-wapienne sprzyjające uprawie roślin pastewnych oraz zbóż, umożliwił wykorzystanie rolnicze tych najmniej żyznych terenów dzięki rozpoczęciu – na początku na ograniczoną skalę – chowu kóz, których mleko przeznaczano do produkcji sera, początkowo spożywanego wyłącznie przez producenta i jego rodzinę.

Charakterystyczny kształt sera „Sainte-Maure de Touraine” wynika ze stosowanej formy, którą początkowo wytwarzano z plecionej wikliny. Pojemność formy odpowiada dziennej ilości mleka produkowanego przez jedną kozę. Wprowadzenie zbożowej słomki wzdłuż osi sera miało początkowo zastosowanie praktyczne i ułatwiało manipulowanie produktem, którego przypominający kłodę kształt i masa o niekiedy kruchej konsystencji sprawiały, że ser był łamliwy, a manipulowanie nim sprawiało trudności; zbożowa słomka stała się następnie elementem rozpoznawalnym przez konsumentów.

Stosowanie podłużnej formy i właściwości wynikające z koagulacji kwasowej w połączeniu z wolnym odsączaniem – dostosowanym do rytmu pracy w gospodarstwie rolnym – oraz posypywaniem powierzchni popiołem i solą po wyjęciu sera z formy sprawiają, że sery mają dobrą konsystencję, gładką masę oraz stosunek powierzchni do objętości, który umożliwia rozwinięcie się dojrzałej flory charakterystycznej dla serów objętych nazwą „Sainte-Maure de Touraine” i nadającej im typowe właściwości smakowe i aromatyczne.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

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

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-90fe0542-fca1-4d57-af8c-1d9c5d0b6ed4](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-90fe0542-fca1-4d57-af8c-1d9c5d0b6ed4)