

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 64/13)

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

WNIOSK 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

„BRIE DE MEAUX”

Nr UE: PDO-FR-00110-AM01 – 26 września 2018

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Nazwa: Union interprofessionnelle de défense, de gestion et de contrôle du Brie de Meaux et du Brie de Melun

Adres: 13 rue des Fossés – 77000 Melun, FRANCE

Tel. +33 164371392/Faks +33 164870427

E-mail: odgbriemeauxmelun@gmail.com

Skład grupy: grupa składa się z producentów mleka, producentów sera w gospodarstwach, przetwórców i dojrzewalni „Brie de Meaux”. 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: dane kontaktowe organu kontrolnego i grupy, wymogi krajowe.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

5.1. „Opis produktu”

Zdanie:

„Brie de Meaux» jest serem miękkim produkowanym z surowego mleka krowiego, z powierzchnią pleśnią”

otrzymuje brzmienie:

„Brie de Meaux» jest serem miękkim produkowanym z surowego mleka krowiego”.

Zdanie:

„Brie de Meaux» ma cienką, białą skórkę pokrytą czerwonymi prążkami lub plamami i jednolitą masę”

otrzymuje brzmienie:

„Brie de Meaux» ma cienką, białą, »pleśniową« skórkę pokrytą czerwonymi prążkami lub plamami i jednolitą masę”.

Wygląd produktu opisano w bardziej precyzyjny sposób, wskazując, że „Brie de Meaux” ma „pleśniową” skórkę związaną z rozwojem *Penicillium candidum*, a nie „powierzchniową pleśń”, którą można zaobserwować na innych rodzajach sera.

Zdanie to dodaje się również w jednolitym dokumencie, zastępując zdanie: „Ser miękki z surowego mleka krowiego, ze skórką pokrytą delikatnym białym przerostem pleśniowym [...]” figurujące w streszczeniu.

Zdanie:

„Ma on kształt spłaszczonego walca o średnicy około 36 cm i grubości 2,5 cm”

otrzymuje brzmienie:

„Ma on kształt spłaszczonego walca. Ser umieszcza się w walcowatych formach o wewnętrznej średnicy 36–37 cm”.

Kontrola wymiarów serów może okazać się niedokładna ze względu na odkształcanie się serów podczas dojrzewania. W związku z tym dodaje się, że wielkość odpowiada wielkości wewnętrznej średnicy form, a zamiast dwóch oddzielnych wartości określa się zakres wartości: „36–37 cm”. Usuwa się odniesienie do grubości serów (2,5 cm), ponieważ wysokość wynika z zależności między średnicą a masą serów, w związku z czym uściślenie to nie jest konieczne.

Zdanie to dodaje się również w jednolitym dokumencie zamiast sformułowania „spłaszczonego walca” figurującego w streszczeniu.

Usuwa się pojęcie „jednolity kremowy odcień”, ponieważ masa ma różny kolor w środku i na brzegach, w związku z czym kolor nie jest jednolity. Ponadto kolor nie jest stały – może różnić się w zależności od pory roku i diety krów.

Dodaje się akapit w brzmieniu:

„Po 4 tygodniach dojrzewania »Brie de Meaux« jest serem w jednej czwartej dojrzałym (minimum 25 % jego wysokości). Ma mleczny smak i może być lekko słony z nutką goryczy. Między 4 a 6 tygodniem następuje delikatne dojrzewanie od skórki w głąb sera, a jego konsystencja zmienia się z kruchej na sprężystą. Stopniowo rozwija się jego aromat. Po 6–8 tygodniach »Brie de Meaux« jest dojrzały w całości, a jego konsystencja jest sprężysta; ma subtelny aromat śmietany, masła i orzecha laskowego”.

Wygląd masy opisuje się w zależności od etapu dojrzewania sera.

— Konsystencja zmienia się z kruchej (ser po 4 tygodniach) na sprężystą (ser po 6–8 tygodniach).

— Jeżeli chodzi o kryteria organoleptyczne, po minimalnym okresie dojrzewania (4 tygodnie) „Brie de Meaux” ma mleczny smak i może być lekko słony z nutką goryczy. Między 4 a 6 tygodniem stopniowo rozwija się jego aromat. Po 6–8 tygodniach ma subtelny aromat śmietany, masła i orzecha laskowego.

Akapit ten dodaje się również w jednolitym dokumencie.

Zdanie

„Zawiera 45 % tłuszczu i 44 % suchej masy”

otrzymuje brzmienie:

„Zawiera co najmniej 45 g tłuszczu na 100 g całkowitej suchej masy i co najmniej 44 g suchej masy na 100 g sera w momencie wprowadzenia do obrotu”.

Zawartość tłuszczu wyrażoną w procentach zastąpiono wielkością wyrażoną w gramach na 100 g sera w suchej masie. Podobnie zawartość suchej masy wyrażoną w procentach zastąpiono wielkością wyrażoną w gramach suchej masy na 100 g sera. Ponadto uściślono, że są to wartości minimalne, których należy przestrzegać na etapie wprowadzania do obrotu, aby wyjaśnić warunki kontroli.

Zdanie to dodaje się również w jednolitym dokumencie.

Zdanie:

„Waży około 2,6 kg [...]”

otrzymuje brzmienie:

„Waży 2,6–3,3 kg”.

Dzięki wprowadzeniu tego zakresu uwzględniono fakt, że „Brie de Meaux” wprowadza się do obrotu na różnych etapach dojrzewania. Im bardziej ser jest dojrzały, tym więcej traci wody, a zatem jego masa spada. Poniżej masy 2,5 kg jest zbyt suchy i nie posiada już właściwości niezbędnych do jego objęcia ChNP. Nie precyzuje się już, że masa odnosi się do serów „po 4 tygodniach”, ponieważ parametr ten jest dorozumiany, biorąc pod uwagę, że minimalny okres dojrzewania sera „Brie de Meaux” wynosi 4 tygodnie.

Zdanie to dodaje się również w jednolitym dokumencie zamiast sformułowania „średnia masa wynosi 2,6 kg”.

Dodaje się następujące zdanie:

„Brie de Meaux« można dzielić wyłącznie na pół lub na kawałki (w szpic, od środka do brzegu) po upływie co najmniej czterech tygodni dojrzewania”.

„Brie de Meaux” rzadko sprzedaje się konsumentowi końcowemu w całości, ponieważ jest to duży ser. Dodaje się zasady dzielenia w celu zapewnienia, by każdy kawałek miał na brzegu skórkę (ścianę boczną) i w ten sposób odwzorowywał zaokrąglony kształt sera i jego rozmiar; jest to praktyka w zakresie krojenia. Ponadto uściślono, że dzielenie można przeprowadzić dopiero po upływie co najmniej czterech tygodni dojrzewania.

Zdanie to dodaje się również w jednolitym dokumencie.

5.2. „Obszar geograficzny”

W celu ułatwienia kontroli dodaje się wykaz gmin należących do obszaru geograficznego. Wykaz ten obejmuje wszystkie gminy na obszarze geograficznym, w których można przeprowadzać wszystkie etapy produkcji mleka, wytwarzania i dojrzewania serów, na podstawie oficjalnego francuskiego kodu geograficznego („code officiel géographique”) z 2017 r.

5.3. „Dowód pochodzenia”

Dodano obowiązki podmiotów gospodarczych w zakresie składania oświadczeń. Zmiany te są związane ze zmianami w krajowych przepisach ustawowych i wykonawczych. W szczególności przewidziano:

- identyfikację podmiotów gospodarczych w celu wydawania im upoważnień, w których uznaje się ich zdolność do spełnienia wymogów określonych w specyfikacji produktu,
- akapit dotyczący prowadzenia rejestrów i dokumentacji w celu zapewnienia identyfikowalności,
- deklaracje niezbędne do zapewnienia znajomości procesu produkcji i jego monitorowania,
- akapit dotyczący kontroli właściwości produktów przeznaczonych do wprowadzenia do obrotu pod nazwą pochodzenia.

5.4. „Opis metody produkcji”

Warunki produkcji mleka

Do specyfikacji produktu dodano akapity dotyczące zwierząt gospodarskich, systemu utrzymania, pasz objętościowych, pasz treściwych i samowystarczalności żywnościowej (żywienie i utrzymanie powierzchni paszowych), aby odzwierciedlić tradycyjne praktyki.

Zwierzęta gospodarskie

Dodano definicję stada mlecznego: wszystkie krowy mleczne obecne w gospodarstwie, w tym odsadzone jałówki i krowy po zakończeniu laktacji. Definicja ta ma na celu wyraźne ustalenie, do jakich zwierząt odnosi się termin „stado mleczne” w dalszej części specyfikacji produktu, co pozwala uniknąć wszelkich nieporozumień i ułatwia kontrole.

Dodano skład stada mlecznego: co najmniej 80 % zwierząt urodzonych w gospodarstwie lub pochodzących ze stad mlecznych z obszaru geograficznego, tak aby krowy były jak najlepiej przystosowane do lokalnych warunków chowu (chów na słomie, rodzaj dawki pokarmowej) oraz do przetwarzania surowego mleka. Temu dobremu przystosowaniu sprzyja również obowiązek wypasu jałówek po odsadzeniu i przed pierwszą laktacją przez co najmniej 5 miesięcy na wyznaczonym obszarze geograficznym.

System utrzymania

Dodaje się obowiązek, aby krowy mleczne były utrzymywane na słomie, ponieważ taki system stanowi tradycyjną praktykę na wyznaczonym obszarze geograficznym. Tego rodzaju sposób utrzymania zwierząt pozwala na zachowanie ekosystemu mikrobiologicznego wpływającego na naturalną florę surowego mleka, co przyczynia się do specyfiki „Brie de Meaux”. Dodano minimalne ilości słomy, aby zagwarantować jakość ściółki (0,5 kg na krowę dziennie w systemie boksów, 5 kg w oborze wolnostanowiskowej). Słomę przechowuje się pod zadaszeniem, aby zachować jej jakość.

Żywienie krów mlecznych

Dodano definicję całkowitej dawki pokarmowej: „wszystkie zadawane pasze objętościowe (podstawowa dawka pokarmowa) i pasze treściwe”, aby umożliwić lepsze zrozumienie przepisów specyfikacji produktu podczas kontroli.

Dodaje się, że co najmniej 85 % suchej masy w ramach całkowitej dawki pokarmowej stada pochodzi z przedmiotowego obszaru geograficznego, a 60 % z samego gospodarstwa, ponieważ gospodarstwa w regionie Brie tradycyjnie wykorzystują własne produkty uboczne głównych upraw (zboża, buraki) oraz produkty uboczne pochodzące z tego obszaru geograficznego.

Przepis ten dodaje się w pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Gospodarstwa prowadzą bowiem uprawy mieszane i chów, w związku z czym dysponują różnorodnymi produktami, które mogą stanowić paszę dla stada. Ilość pasz treściwych będących źródłem azotu jest jednak często niewystarczająca, aby zaspokoić potrzeby krów mlecznych w okresie laktacji. Rolnicy prowadzący chów wykorzystują zatem pasze nie pochodzące z obszaru, których maksymalny odsetek wynosi 15 % suchej masy w ramach całkowitej dawki pokarmowej.

Lokalny system żywienia krów opiera się na zróżnicowanej podstawowej dawce pokarmowej, w ramach której wykorzystuje się produkty uboczne z gospodarstwa i z obszaru geograficznego. W związku z tym dodano:

- wykaz dozwolonych pasz (zielonka skarmiana na pastwisku, zadawana jako pasza zielona lub konserwowana w postaci kiszonki, siana, owijana lub odwodniona; zboża i niedojrzałe rośliny strączkowe, zadawane jako pasza zielona lub konserwowane w postaci kiszonki; kukurydza i sorgo, zadawane jako pasza zielona, konserwowane w postaci kiszonki lub odwodnione; młóto zbożowe; buraki pastewne oraz inne korzenie i bulwy, a także ich świeże, tłoczone lub odwodnione wysłodki; słoma zbóż, roślin strączkowych i roślin oleistych);
- obowiązek, aby podstawowa dawka pokarmowa zawierała co najmniej trzy składniki, z których dwa są obowiązkowe: zielonka świeża lub konserwowana (4 kg suchej masy na krowę mleczną w okresie produkcji dziennie, w tym 2 kg z roślin pastewnych motylkowych drobnonasiennych) oraz wysłodki buraczane lub buraki pastewne (co najmniej 2 kg suchej masy).

Przepis ten dodaje się w pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Aby zagwarantować zróżnicowaną podstawową dawkę pokarmową, dodaje się, że główny składnik pożywienia nie może stanowić więcej niż 60 % podstawowej dawki pokarmowej wyrażonej w suchej masie, chyba że chodzi o zielonkę.

Przepis ten dodaje się w pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Jeżeli pozwalają na to warunki, tę podstawową dawkę pokarmową można zastąpić wypasem przez okres co najmniej 150 dni w roku, przy czym na jedną krowę mleczną w okresie produkcji przypada wówczas co najmniej 20 arów. Poza okresem wypasu podstawowa dawka pokarmowa składa się z co najmniej 3 kg suchej masy, której podstawowym składnikiem jest zielonka, a główny składnik pożywienia nie może stanowić więcej niż 70 % podstawowej dawki pokarmowej wyrażonej w suchej masie, chyba że chodzi o zielonkę.

Przepis ten dodaje się w pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Aby potwierdzić znaczenie paszy zielonej w żywieniu krów mlecznych i w ten sposób wzmocnić związek z obszarem geograficznym, dodaje się, że ilość pasz treściwych ogranicza się do 2 000 kg suchej masy na krowę mleczną rocznie.

Przepis ten dodaje się w pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Dodano wykaz dozwolonych pasz treściwych i metod ich zadawania:

- ziarna zbóż i ich produkty pochodne,
- nasiona roślin strączkowych i ich produkty pochodne,
- nasiona oleiste, owoce oleiste i ich produkty pochodne,
- melasa buraczana lub melasa z trzciny cukrowej,
- serwatka (wyłącznie w przypadku producentów sera w gospodarstwach),
- dodatki dietetyczne, z wyjątkiem metioniny chronionej, mocznika i jego pochodnych,
- dodatki zootechniczne.

Utrzymanie powierzchni paszowych

Dodano, że zabrania się zakładania upraw roślin transgenicznych na całej powierzchni gospodarstwa produkującego mleko przeznaczone do produkcji sera objętego nazwą pochodzenia „Brie de Meaux” (zakaz ten dotyczy wszystkich gatunków roślin, które mogą być podawane jako pasza zwierzętom w gospodarstwie, oraz wszystkich upraw gatunków roślin, które mogłyby je zanieczyścić). Umożliwia to utrzymanie związku z obszarem geograficznym i wzmocnienie tradycyjnego charakteru żywienia (60 % suchej masy w ramach całkowitej dawki pokarmowej stada pochodzi z gospodarstwa).

Dodano warunki nawożenia nawozami organicznymi (minimalny czas między nawożeniem nawozami organicznymi a koszeniem lub wypasem na użytkach zielonych wynoszący 30 dni bądź 21 dni w przypadku kompostu, monitorowanie jakości nawozów pochodzenia nierolniczego, warunki nawożenia nawozami organicznymi pochodzenia nierolniczego). Ma to na celu uniknięcie wszelkiego ryzyka zanieczyszczenia, ponieważ „Brie de Meaux” produkuje się z surowego mleka.

Warunki produkcji

Do specyfikacji produktu dodano akapity dotyczące stosowanego mleka, przetwarzania (dodawanie podpuszczki, umieszczanie w formie, odsączanie, solenie, suszenie/osuszanie), transportu przed dojrzewaniem, dojrzewania i wysyłki.

Część tę uzupełniono również w celu lepszego scharakteryzowania procesu technologicznego produkcji „Brie de Meaux”. Jej celem jest uściślenie praktyk, które wynikają z umiejętności podmiotów gospodarczych, przy jednoczesnym uregulowaniu wartości docelowych, które mogą zagwarantować specyfikę produktu.

Mleko wykorzystywane w produkcji

Dodano maksymalny czas na odbiór i maksymalny czas na wykorzystanie mleka: odbiór co maksymalnie 48 godzin, najwyżej 36 godzin między odbiorem mleka a szczepieniem, ponieważ jest to ser wytwarzany wyłącznie z surowego mleka i konieczne jest ograniczenie ryzyka pogorszenia jakości mleka.

Dodaje się, że:

- wykorzystywane surowe mleko krowie jest znormalizowane pod względem zawartości tłuszczu poprzez częściowe odtłuszczenie mleka w maksymalnej temperaturze 40 °C;
- mleko poddaje się dojrzewaniu mającemu postać wstępnego dojrzewania lub dojrzewania. Okres wstępnego dojrzewania jest krótszy niż 48 godzin przy maksymalnej temperaturze 22 °C i maksymalnym limicie szczepienia wynoszącym 3 % objętości mleka wykorzystanego do produkcji; etap dojrzewania trwa krócej niż 2 godziny w maksymalnej temperaturze 37 °C;

- wymienia się składniki dopuszczone w procesie produkcji, oprócz surowców mlecznych: podpuszczka, kultury bakterii, drożdże, pleśń, których nieszkodliwość wykazano, chlorek wapnia i sól;
- zabrania się stosowania następujących rodzajów mleka:
- rekonstruowanego, rozcieńczonego, przy czym w szczególności zabrania się dodawania mleka w proszku, z wyjątkiem zakwasów,
- zagęszczonego w całości lub w części, niezależnie od procesu (ultrafiltracja, mikrofiltracja lub inna metoda). Zabrania się dodawania białek. Można stosować wyłącznie surowe mleko znormalizowane pod względem zawartości tłuszczu poprzez odtuszczenie.

Zezwala się na przygotowywanie zakwasów z mleka w proszku, przy czym udział dodanych zakwasów nie powinien przekraczać 3 % ilości mleka wykorzystanego do produkcji.

Zabrania się szczepienia kulturami termofilnymi, ponieważ taki proces miałby negatywny wpływ na właściwości organoleptyczne „Brie de Meaux”.

Wyżej opisane umiejętności i praktyki charakteryzują aktualny proces produkcji sera „Brie de Meaux”.

Przetwarzanie

Dodaje się, że:

- zabrania się stosowania metod konserwowania surowców i produktów w temperaturze ujemnej lub w atmosferze modyfikowanej w trakcie procesu produkcji, aby zagwarantować właściwości „Brie de Meaux”;
- dopuszcza się stosowanie tradycyjnych materiałów (drewno, słoma, trzcina) na etapie przetwarzania i dojrzewania (dotyczy to w szczególności mat służących do odsączania serów i ich odwracania w trakcie dojrzewania).
- Dodaje się punkt odniesienia w celu pomiaru czasu produkcji i dojrzewania: jest to dzień zaprawienia mleka podpuszczką.

Zaprawianie mleka podpuszczką

Zdanie:

„Mleko można podgrzać tylko raz, wyłącznie w momencie zaprawiania podpuszczką, do temperatury nieprzekraczającej 37 °C”

otrzymuje brzmienie:

„Mleko zsiada się w temperaturze nieprzekraczającej 37 °C”.

W praktyce mleko podgrzewa się po raz pierwszy, aby umożliwić jego odtuszczenie, a następnie ponownie w celu zaprawienia go podpuszczką. W związku z tym usuwa się przepis dotyczący możliwości wyłącznie jednokrotnego podgrzania mleka, którego celem było przede wszystkim zapewnienie, by mleko pozostało surowe. Aby zagwarantować wykorzystanie surowego mleka, temperatura podgrzewania nie przekracza 40 °C.

Dodaje się wartości docelowe w momencie zaprawienia podpuszczką (pH poniżej 6,5 lub kwasowość powyżej 19 °D, temperatura mleka nieprzekraczająca 37 °C, czas koagulacji poniżej 2 godzin), ponieważ stanowią one elementy opisu procesu technologicznego charakterystycznego dla „Brie de Meaux”.

Podobnie dodaje się informacje o rodzaju podpuszczki. Jest to podpuszczka pochodzenia bydłowego, zabrania się natomiast stosowania podpuszczki pochodzenia roślinnego lub mikrobiologicznego. Dodaje się również stosowane dawki: maksymalna dawka wynosi 28 mg na 100 l mleka, a maksymalna moc 750 mg/l chymozyny.

Formowanie

Dodaje się, że skrzep uzyskuje się w wannie serowarskiej i że nie można go poddawać żadnemu działaniu zewnętrznemu, z wyjątkiem pionowego krojenia lub pionowego cięcia w kostki (fr. sabrage) i formowania z użyciem specjalnego czerpaka (fr. pelle à brie), co odpowiada poziomemu krojeniu. W przypadku pionowego cięcia w kostki usuwa się określenie „z użyciem jednego ostrza”, gdyż jest ono zbędne, biorąc pod uwagę, że cięcie to z definicji polega na krojeniu za pomocą jednego ostrza lub jednej harfy serowarskiej.

Wyraźnie określono wartość docelową związaną z tym etapem, aby lepiej scharakteryzować ten etap: odległość między dwiema pionowymi liniami krojenia wynosi co najmniej jeden centymetr. Usuwa się zakaz dotyczący pompowania, ponieważ uściślenie to nie jest konieczne, biorąc pod uwagę opis etapu formowania.

Wyrażenie jakościowe „przed wypływem serwatki” zastępuje się wzmianką o odstępie 15 minut między krojeniem a początkiem formowania, aby kontrola była bardziej obiektywna.

Poza informacją o odstępie między krojeniem a formowaniem dodaje się wzmiankę, że formowanie w wannie serowarskiej nie może zostać przerwane: ma to na celu ograniczenie odsączania w wannie serowarskiej, które może wpłynąć na właściwości sera, zwłaszcza jego spójność. Również w tym celu, w odniesieniu do formowania wykonywanego ręcznie poprzez nakładanie kolejnych cienkich warstw przy użyciu specjalnego czerpaka (fr. *pelle à brie*), dodaje się, że należy przeprowadzić je jednokrotnie lub dokonać jednego ponownego napełnienia, to znaczy jednego dodatkowego wypełnienia formy po rozpoczęciu odsączania sera w formie.

Dodano opis czerpaka, aby scharakteryzować to tradycyjne narzędzie przypominające okrągły cedzak o średnicy 28–32 cm, którego dziurki służą odsączeniu serwatki. Narzędzie to wyróżnia się wystającą ponad okrągłą część rączką skierowaną do środka narzędzia.

Odsączanie

Dodano opis warunków, w jakich przeprowadza się odsączanie: formy ustawiane na palecie, na której znajduje się stojak (fr. *caget*), w maksymalnej temperaturze 30 °C. Sery przewracane są co najmniej dwukrotnie, aby zapewnić możliwość samoistnego odsączania.

Solenie

Dodano informację na temat wartości pH sera po upływie 24 godzin od wyjęcia z formy. Wartość ta nie może przekraczać 4,9, dzięki czemu ser zachowuje mieszane właściwości mleczne i głównie podpuszczkowy charakter, właściwe dla „Brie de Meaux”.

Transport przed dojrzewaniem

Dodaje się, że do dojrzewalni można wysyłać sery wytworzone maksymalnie 7 dni wcześniej. Dodaje się wzmiankę o warunkach transportu, aby nie powodował on zbyt gwałtownego przerwania zmian zachodzących w serach: należy go przeprowadzać w temperaturze dodatniej do 12 °C, przy czym transport może trwać maksymalnie 24 godziny. Czas transportu przekraczający 24 godziny należy uwzględnić przy obliczaniu minimalnego czasu dojrzewania wynoszącego 4 tygodnie.

Dojrzewanie

Dodaje się, że czas dojrzewania wynoszący co najmniej 4 tygodnie oblicza się począwszy od dnia zaprawienia podpuszczką, a nie od dnia produkcji, ponieważ termin ten jest dokładniejszy, dzięki czemu kontrole mogą mieć bardziej obiektywny charakter.

Dodaje się warunki dojrzewania zgodnie ze stosowanymi obecnie praktykami:

- dojrzewanie podzielone na dwa etapy: dojrzewanie wstępne i dojrzewanie;
- w odniesieniu do każdego etapu podano przedział temperatury (8–16 °C w przypadku dojrzewania wstępnego, 4–14 °C w przypadku dojrzewania), wilgotność (wilgotność regulowana w przypadku dojrzewania wstępnego, wilgotność na poziomie 80–98 % w przypadku dojrzewania) i czas trwania (poniżej 21 dni w przypadku dojrzewania wstępnego, co najmniej do czasu zakończenia minimalnego okresu dojrzewania w przypadku etapu dojrzewania);
- sery przewraca się co najmniej raz w tygodniu, aby zapewnić równomierny rozwój pleśni;
- sery dojrzewają bez przykrycia (dojrzewanie w skrzyniach lub pudełkach jest zabronione) co najmniej przez minimalny okres dojrzewania, co pozwala stworzyć odpowiednie warunki rozwoju pleśni i nadzorować dojrzewanie serów;
- w piwnicy zabiegi wykonuje się ręcznie, aby nie uszkodzić serów, które są delikatne ze względu na płaski kształt.

Wysyłka

Dodaje się, że pakowanie nie może odbywać się przed zakończeniem minimalnego okresu dojrzewania oraz musi mieć miejsce maksymalnie 10 dni przed wysyłką z dojrzewalni, aby zagwarantować optymalne warunki dojrzewania umożliwiające rozwój aromatów sera „Brie de Meaux”, który dojrzewa w sposób tradycyjny, to znaczy bez opakowania, w piwnicy stanowiącej dojrzewalnię, w odróżnieniu od innych, bardziej przemysłowych rodzajów sera brie, które pakuje się niezwłocznie po pojawieniu się pleśni na skórce, a proces dojrzewania przebiega następnie w chłodniach. Dodaje się, że ser „Brie de Meaux” umieszcza się w opakowaniu papierowym lub w plastikowej folii, na słomie lub bez słomy, i przewozi w kartonie lub skrzynce drewnianej bądź skrzyni transportowej. Wykorzystane opakowania muszą umożliwiać przenoszenie sera bez ryzyka jego uszkodzenia.

Zasady te dodaje się w pkt 3.5 jednolitego dokumentu „Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa”.

5.5. „Związek”

Punkt dotyczący związku przeredagowano w całości w celu lepszego podkreślenia związku sera „Brie de Meaux” z jego obszarem geograficznym, nie zmieniając przy tym 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. 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.

Zmianę tę wprowadza się również w jednolitym dokumencie.

5.6. „Etykietowanie”

Usuwa się odniesienie do logo INAO.

Dodaje się następujące zdanie: „Na etykiecie »Brie de Meaux« umieszcza się następujące elementy:

- nazwę pochodzenia,
- symbol »ChNP« Unii Europejskiej.”

Zmianę tę wprowadza się również w jednolitym dokumencie.

Dodaje się, że nazwę pochodzenia należy zapisać czcionką o wielkości co najmniej równej dwóm trzecim wielkości największej czcionki użytej na etykiecie, aby nazwa marki nie została nadmiernie wyeksponowana kosztem nazwy pochodzenia.

Dodaje się, że jeżeli znak towarowy nie należy do producenta lub dojrzewalni, na etykiecie należy umieścić nazwę producenta lub dojrzewalni, aby zapewnić identyfikowalność produktów i umożliwić konsumentom uzyskanie informacji na ich temat.

Dodaje się, że zamieszczanie jakichkolwiek określeń lub innych nazw towarzyszących nazwie pochodzenia jest zabronione, z wyjątkiem marek własnych, aby zapobiec umieszczaniu na etykiecie nieprawdziwych informacji mogących wprowadzać konsumenta w błąd co do właściwości sera „Brie de Meaux”.

5.7. „Inne”

Zaktualizowano adres właściwego organu państwa członkowskiego.

Zaktualizowano nazwę i dane kontaktowe grupy.

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„BRIE DE MEAUX”

Nr UE: PDO-FR-00110-AM01 – 26 września 2018

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Brie de Meaux”

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**

„Brie de Meaux” jest serem miękkim produkowanym z surowego mleka krowiego.

Okres dojrzewania tego sera wynosi co najmniej cztery tygodnie, które liczy się od dnia zaprawienia podpuszczką.

Ser ma kształt spłaszczonego walca. Umieszcza się go w walcowatych formach o wewnętrznej średnicy 36–37 cm. „Brie de Meaux” ma cienką, białą „pleśniową” skórkę pokrytą czerwonymi prążkami lub plamami i jednolitą masę.

Po 4 tygodniach dojrzewania „Brie de Meaux” jest serem w jednej czwartej dojrzałym (minimum 25 % jego wysokości). Ma mleczny smak i może być lekko słony z nutką goryczy. Między 4 a 6 tygodniem następuje delikatne dojrzewanie od skórki w głąb sera, a jego konsystencja zmienia się z kruchej na sprężystą. Stopniowo rozwija się jego aromat. Po 6–8 tygodniach „Brie de Meaux” jest dojrzały w całości, a jego konsystencja jest sprężysta; ma subtelny aromat śmietany, masła i orzecha laskowego.

Zawiera co najmniej 45 g tłuszczu na 100 g całkowitej suchej masy i co najmniej 44 g suchej masy na 100 g sera w momencie wprowadzenia do obrotu.

Masa sera wynosi 2,6–3,3 kg.

„Brie de Meaux” można dzielić wyłącznie na pół lub na kawałki (w szpic, od środka do brzegu) po co najmniej czterech tygodniach dojrzewania.

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

Co najmniej 85 % suchej masy w ramach całkowitej dawki pokarmowej stada mlecznego pochodzi z obszaru geograficznego, z czego co najmniej 60 % pochodzi z samego gospodarstwa.

Gospodarstwa prowadzą bowiem uprawy mieszane i chów, w związku z czym dysponują różnorodnymi produktami, które mogą stanowić paszę dla stada. Ilość pasz treściwych będących źródłem azotu jest jednak często niewystarczająca, aby zaspokoić potrzeby krów mlecznych w okresie laktacji. Rolnicy prowadzący chów wykorzystują zatem pasze niepochodzące z obszaru, których maksymalny odsetek wynosi 15 % suchej masy w ramach całkowitej dawki pokarmowej.

Podstawowa dawka pokarmowa krów mlecznych w okresie produkcji składa się z co najmniej trzech składników. Składa się ona z co najmniej 2 kg suchej masy pozyskanej z wysłoków buraczanych lub buraków pastewnych i co najmniej 4 kg suchej masy pozyskanej z zielonki, z czego co najmniej 2 kg muszą pochodzić z roślin pastewnych motylkowych drobnonasiennych.

Główny składnik pożywienia nie może stanowić więcej niż 60 % podstawowej dawki pokarmowej wyrażonej w suchej masie, chyba że chodzi o zielonkę.

W przypadku wypasanych krów mlecznych w okresie produkcji powyższa reguła dotycząca trzech składników nie ma zastosowania, o ile spełnione zostaną następujące warunki:

- w okresie wypasu: krowy mleczne w okresie produkcji wypasane są przez co najmniej 150 dni rocznie. Na jedną krowę mleczną przypada co najmniej 20 arów powierzchni pastwiska;
- poza okresem wypasu: podstawowa dawka pokarmowa składa się z co najmniej 3 kg suchej masy, której podstawowym składnikiem jest zielonka. Główny składnik pożywienia nie może stanowić więcej niż 70 % podstawowej dawki pokarmowej wyrażonej w suchej masie, chyba że chodzi o zielonkę.

Roczną ilość pasz treściwych ograniczono średnio do 2 000 kg suchej masy na krowę mleczną w okresie produkcji.

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

Produkcja mleka, wytwarzanie i dojrzewanie serów odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Produkt można pakować przed wysyłką dopiero po upływie co najmniej czterech tygodni od dnia zaprawienia podpuszczką. Ser należy wysłać z zakładu w ciągu dziesięciu dni od dnia zapakowania (opakowanie, etykieta i prezentacja sera w celu sprzedaży).

„Brie de Meaux” umieszcza się w opakowaniu papierowym lub w plastikowej folii, na słomie lub bez słomy. Ser przewozi się w kartonie lub pudełku bądź skrzynce drewnianej lub skrzyni transportowej.

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

Nazwę pochodzenia nanosi się czcionką o wielkości co najmniej równej dwóm trzecim największej czcionki użytej na etykiecie.

Jeżeli znak towarowy nie należy do producenta lub dojrzewalni, na etykiecie umieszcza się nazwę producenta i miejsce produkcji lub nazwę dojrzewalni i miejsce dojrzewania.

Zabrania się zamieszczania jakichkolwiek określeń lub innych nazw towarzyszących nazwie pochodzenia na etykiecie, w reklamach, na fakturach lub w dokumentach handlowych; zakaz ten nie dotyczy szczególnych marek własnych lub nazw handlowych.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Departament Aisne (02): Chezy-sur-Marne;

departament Aube (10):

okręg Nogent-sur-Seine: wszystkie gminy;

Allibaudieres, Arcis-Sur-Aube, Arrembecourt, Aubeterre, Aulnay, Avant-Les-Ramerupt, Bailly-Le-Franc, Balignicourt, Betignicourt, Blignicourt, Braux, Brillecourt, Chalette-Sur-Voire, Champigny-Sur-Aube, Charmont-Sous-Barbuise, Chaudrey, Chavanges, Cociois, Courcelles-Sur-Voire, Dampierre, Dommartin-Le-Coq, Donnemont, Dosnon, Feuges, Grandville, Herbisse, Isle-Aubigny, Jasseines, Joncreuil, Lassicourt, Le Chene, Lentilles, Lesmont, Lhuitre, Longsols, Magnicourt, Mailly-Le-Camp, Mesnil-La-Comtesse, Mesnil-Lettre, Molins-Sur-Aube, Montmorency-Beaufort, Montsu-zain, Morembert, Nogent-Sur-Aube, Nozay, Ormes, Ortillon, Pars-Les-Chavanges, Planty, Poivres, Pouan-Les-Vallees, Pougy, Ramerupt, Rances, Rosnay-L'hospital, Saint-Christophe-Dodinicourt, Saint-Etienne-Sous-Barbuise, Saint-Leger-Sous-Margerie, Saint-Nabord-Sur-Aube, Saint-Remy-Sous-Barbuise, Semoine, Soulaines-Dhuys, Torcy-Le-Grand, Torcy-Le-Petit, Trouans, Vaucogne, Vaupoisson, Verricourt, Villeret, Villette-Sur-Aube, Villiers-Herbisse, Vinets, Voue, Yvres-Le-Petit;

gmina należąca do obszaru w części: Aix-Villemaur-Palis;

departament Loiret (45):

Bazoches-Sur-Le-Betz, Chantecoq, Chateau-Renard, Chevannes, Chevy-Sous-Le-Bignon, Chuelles, Corbeilles, Courtemaux, Courtempierre, Courtenay, Dordives, Douchy-Montcorbon, Ervauville, Ferrieres-En-Gatinais, Fontenay-Sur-Loing, Foucherolles, Giroilles, Gondreville, Griselles, Gy-Les-Nonains, La Chapelle-Saint-Sepulcre, La Selle-En-Hermoy, La Selle-Sur-Le-Bied, Le Bignon-Mirabeau, Louzouer, Melleroy, Merinville, Mignerres, Mignerette, Nargis, Pers-En-Gatinais, Prefontaines, Rozoy-Le-Vieil, Saint-Firmin-Des-Bois, Saint-Germain-Des-Pres, Saint-Hilaire-Les-Andresis, Saint-Loup-De-Gonois, Sceaux-Du-Gatinais, Thorailles, Treilles-En-Gatinais, Triguieres;

departament Marne (51):

Allemanche-Launay-Et-Soyer, Ambrieres, Anglure, Anthenay, Arrigny, Arzillieres-Neuville, Bagneux, Bannay, Baslieux-Sous-Chatillon, Baudement, Baye, Beaunay, Belval-Sous-Chatillon, Binson-Et-Orquigny, Blaise-Sous-Arzillieres, Boursault, Brandonvillers, Breban, Chaltrait, Champaubert, Champlat-Et-Boujacourt, Champvoisy, Chapelaine, Chatelraould-Saint-Louvent, Chatillon-Sur-Broue, Chatillon-Sur-Marne, Clesles, Coizard-Joches, Conflans-Sur-Seine, Congy, Corbeil, Corribert, Courjeonnet, Courtagon, Courthiezy, Cuchery, Cuisles, Dormans, Drosnay, Ecollemont, Esclavolles-Lurey, Etoges, Ferebrianges, Festigny, Giffaumont-Champaubert, Gigny-Bussy, Granges-Sur-Aube, Hauteville, Humbauville, Igny-Comblizy, Jonquery, La Caure, La Celle-Sous-Chantemerle, La Chapelle-Lasson, La Chapelle-Sous-Orbais, La Neuville-Aux-Larris, La Ville-Sous-Orbais, Landricourt, Le Baizil, Le Breuil, Les Rivières-Henrueil, Leuvrigny, Lignon, Marcilly-Sur-Seine, Mareuil-En-Brie, Mareuil-Le-Port, Margerie-Hancourt, Margny, Marsangis, Montmort-Lucy, Nanteuil-La-Foret, Nesle-Le-Repons, Oeuilly, Olizy, Orbais-L'abbaye, Outines, Passy-Grigny, Pleurs, Potangis, Pourcy, Reuil, Saint-Cheron, Sainte-Gemme, Sainte-Marie-Du-Lac-Nuisement, Saint-Just-Sauvage, Saint-Mar-

tin-D'ablois, Saint-Ouen-Domprot, Saint-Quentin-Le-Verger, Saint-Remy-En-Bouzemont-Saint-Genest-Et-Isson, Saint-Saturnin, Saint-Utin, Saron-Sur-Aube, Sompuis, Somsois, Suizy-Le-Franc, Talus-Saint-Prix, Troissy, Vandieres, Verneuill, Villers-Sous-Chatillon, Villevenard, Villiers-Aux-Corneilles, Vincelles, Vouarces;

kanton Sezanne-Brie et Champagne: wszystkie gminy;

departament Haute-Marne (52):

kantony Saint-Dizier-1, Saint-Dizier-3, Wassay: wszystkie gminy;

Aingoulaincourt, Annonville, Bayard-Sur-Marne, Chamouilley, Chevillon, Cirfontaines-En-Ornois, Domblain, Echenay, Effincourt, Eurville-Bienville, Fays, Fontaines-Sur-Marne, Germa, Germisay, Guillaume, Lezeville, Magneux, Maizieres, Mertrud, Montreuil-Sur-Thonnance, Narcy, Noncourt-Sur-Le-Rongeant, Nully, Osne-Le-Val, Pansey, Paroy-Sur-Saulx, Poissons, Rachecourt-Sur-Marne, Roches-Sur-Marne, Sailly, Saint-Dizier, Saudron, Sommacourt, Thonnance-Les-Moulins, Tremilly, Troisfontaines-La-Ville, Valleret;

gmina należąca do obszaru w części: Epizon;

departament Meuse (55):

okręg Bar-le-duc: wszystkie gminy;

Ancemont, Aubreville, Baudremont, Belrain, Bonnet, Bouquemont, Bovee-Sur-Barboure, Boviollles, Brabant-En-Argonne, Brocourt-En-Argonne, Broussey-En-Blois, Chauvencourt, Chonville-Malaumont, Clermont-En-Argonne, Courcelles-En-Barrois, Courouvre, Cousances-Les-Triconville, Dagonville, Dombasle-En-Argonne, Dompcevrin, Dugny-Sur-Meuse, Erneville-Aux-Bois, Fresnes-Au-Mont, Froidos, Futeau, Gimécourt, Grimaucourt-Pres-Sampigny, Heippes, Jouy-En-Argonne, Julvecourt, Koeur-La-Grande, Koeur-La-Petite, Lahaymeix, Landrecourt-Lempire, Laneuville-Au-Rupt, Lavallee, Le Claon, Le Neufour, Lemmes, Lerouville, Les Islettes, Les Paroches, Les Souhesmes-Rampont, Levoncourt, Lignieres-Sur-Aire, Longchamps-Sur-Aire, Marson-Sur-Barboure, Meligny-Le-Grand, Meligny-Le-Petit, Menil-Aux-Bois, Menil-La-Horgne, Naives-En-Blois, Nancois-Le-Grand, Neuville-En-Verdunois, Neuville-En-Argonne, Nicey-Sur-Aire, Nixeville-Blercourt, Osches, Pierrefitte-Sur-Aire, Rambluzin-Et-Benoite-Vaux, Rarecourt, Recicourt, Recourt-Le-Creux, Reffroy, Rupt-Devant-Saint-Mihiel, Saint-Andre-En-Barrois, Saint-Aubin-Sur-Aire, Saint-Joire, Sampigny, Saulvaux, Sauvoy, Senoncourt-Les-Maujouy, Sivry-La-Perche, Souilly, Thillombois, Treveray, Vadelaincourt, Vadonville, Ville-Devant-Belrain, Villeroy-Sur-Meholle, Ville-Sur-Cousances, Villotte-Sur-Aire, Void-Vacon, Woimbe;

gminy należące do obszaru w części: Bannocourt, Belleray, Bislee, Boncourt-Sur-Meuse, Commercy, Dieue-Sur-Meuse, Euville, Han-Sur-Meuse, Maizey, Mecrin, Les Monthairons, Ourches-Sur-Meuse, Pagny-Sur-Meuse, Pont-Sur-Meuse, Saint-Mihiel, Sorcy-Saint-Martin, Tilly-Sur-Meuse, Troussey, Troyon, Verdun, Vignot, Villers-Sur-Meuse;

departamenty: Seine-et-Marne (77), Hauts-de-Seine (92), Seine-Saint-Denis(93), Val-de-Marne (94) i ville de Paris (75): wszystkie gminy;

departament Yonne (89):

Brannay, Champigny, Chaumont, Cheroy, Courtoin, Cuy, Dollot, Domats, Evry, Foucheres, Gisy-Les-Nobles, Jouy, La Belliole, Lixy, Michery, Montacher-Villegardin, Nailly, Piffonds, Pont-Sur-Yonne, Saint-Agnan, Saint-Martin-Du-Tertre, Saint-Serotin, Saint-Valerien, Savigny-Sur-Clairis, Vallery, Vernoy, Villeblevin, Villebougis, Villemanoche, Villenavotte, Villeneuve-La-Dondagre, Villeneuve-La-Guyard, Villeperrot, Villeroy, Villethierry, Vinneuf.

5. Związek z obszarem geograficznym

Region naturalny Brie będący kolebką „Brie de Meaux”, który rozciąga się częściowo w regionie Île-de-France oraz w Szampanii między dolinami Marny i Sekwany, charakteryzuje się odpowiednimi warunkami do uprawy zbóż oraz położeniem obejmującym część aglomeracji paryskiej.

Chociaż obszar produkcji „Brie de Meaux” został następnie rozszerzony poza region naturalny Brie, zachował spójność pod względem geograficznym. Obszar geograficzny ChNP „Brie de Meaux” położony jest zatem w górnej i środkowej części zlewni Sekwany i obejmuje koryta większości dużych dopływów tej rzeki (Loing, Yonne, Aube, Marna i ich dopływy). Krajobraz obszaru geograficznego tworzą rozległe płaskowyże. Ze względu na nieprzepuszczalność podglebia woda nie przenika w głąb gleby i krajobraz jest przeciętny licznymi dolinami.

Płaskowyże pokryte lessem są żyzne i sprzyjają uprawom polowym. Zbocza łagodnych dolin, pokryte łąkami, są mniej odpowiednie do uprawy zbóż – występują na nich użytki zielone, które, podobnie jak tereny położone na dnach dolin, nadają się na pastwiska.

W przeszłości na płaskowyżach uprawiano zboża, natomiast chów odbywał się w dolinach i na zboczach, na obszarze, na którym położone jest miasto Meaux.

W XVIII wieku agronomowie zalecili zastąpienie ugoru w systemie zmianowania upraw (praktyka płodozmianu trzyletniego) uprawą roślin strączkowych na tymczasowych użytkach zielonych. Poza korzystnymi skutkami dla uprawy zbóż praktyka ta umożliwiła produkcję znacznych ilości zielonki wykorzystywanej do żywienia zwierząt.

Od tego momentu niektóre gospodarstwa zajmujące się uprawą zbóż z regionu Brie zaczęły stosować system uprawy mieszanej i chowu. Region Brie nie przekształcił się jednak w wyspecjalizowany region chowu, ponieważ specyfiką systemu Briarda było włączenie chowu do podstawowego systemu zmianowania upraw ukierunkowanego na uprawę zbóż. Słomę powstałą w wyniku tej prowadzonej na znaczną skalę uprawy zbóż wykorzystywano jako ściółkę dla krów.

Wraz z rozwojem przemysłu alkoholowego i cukrowego produkcja buraka cukrowego również stała się istotnym elementem systemu uprawy mieszanej w regionie Brie. Produkty uboczne stanowiły paszę dla bydła, co uważano za najlepszy sposób wykorzystania wszystkich produktów wytworzonych w gospodarstwach, które to produkty nie nadawały się do wprowadzenia do obrotu.

Żywnienie stada opierało się zatem na znacznej ilości produktów ubocznych zbóż (słoma, plewy i otręby), lecz także na makuchach i burakach.

Naturalnym sposobem wykorzystania nadwyżki produkcji mleka była produkcja serów, ponieważ region Brie cieszył się już ugruntowaną renomą w tej dziedzinie i miał dostęp do rynku zbytu dzięki bliskości Paryża.

Ser brie produkowany był w gospodarstwach, a rozmiar form odpowiadał ilości dostępnemu mleka. Pod koniec XIX wieku umiejętność stosowania podpuszczki, do tego czasu raczej nieusystematyzowana, została lepiej opanowana, a technologia stała się w większym stopniu wyspecjalizowana: w przypadku sera „Brie de Meaux” o dużym rozmiarze producenci zaczęli stosować technologię koagulacji po dodaniu podpuszczki, zaś w przypadku serów o mniejszych rozmiarach – technologię koagulacji kwasowej.

Producenci korzystali również z prac Émile'a Duclaux i Georges'a Rogera, którzy w 1897 r. po raz pierwszy odizolowali grzyb *penicillium candidum* z sera brie i opracowali metodę Rogera polegającą na zaszczepianiu serów określonymi enzymami.

Korzystając z bliskości Paryża oraz z lepszych warunków transportu, część produkcji mlecznej z regionu Brie zaczęto przeznaczać do sprzedaży jako mleko spożywcze i produkty świeże. Od połowy XIX wieku dojrzwale korzystali z lepszej sieci drogowej oraz nowo wybudowanych linii kolejowych w celu dostarczania swoich produktów oraz zakupu niedojrzałych świeżych serów solonych (fr. *fromages frais de sel*) wytwarzanych we wschodniej części Basenu Paryskiego, aby zrównoważyć spadek produkcji w departamencie Seine et Marne. Sery te były następnie poddawane dojrzewaniu i sprzedawane jako „Brie de Meaux”.

Technologia koagulacji po dodaniu podpuszczki pozwala uzyskać spójny skrzep, który dobrze znosi transport, natomiast skrzep uzyskany w wyniku koagulacji kwasowej jest bardziej kruchy i delikatny na etapie „świeżego sera solonego”. Produkcja sera rozwijała się w departamentach Marne, Haute-Marne i Meuse.

Obecnie nadal wykorzystuje się te zróżnicowane umiejętności: mleko produkowane na obszarze geograficznym, o stosunkowo niewielkiej zawartości tłuszczu i dużej zawartości białka, bardzo dobrze nadaje się do produkcji sera.

Technika produkcji nie uległa znacznej zmianie: dodaje się dużą dawkę podpuszczki, aby doszło do szybkiego powstania skrzepu (skrzep podpuszczkowy). Skrzep jest krojony i szybko umieszczany ręcznie w formie przy użyciu specjalnego czerpaka.

„Brie de Meaux” jest serem miękkim produkowanym z surowego mleka krowiego o pokrytej pleśnią skórce.

Ser ten, produkowany w walcowatych formach o wewnętrznej średnicy 36–37 cm, ma kształt krążka.

Po czterech tygodniach dojrzewania smak „Brie de Meaux” jest mleczny i może być lekko słony z nutką goryczy. Między 4 a 6 tygodniem następuje delikatne dojrzewanie od skórki w głąb sera, a jego konsystencja zmienia się z kruchej na sprężystą. Stopniowo rozwija się jego aromat. Po 6–8 tygodniach ser jest dojrzały w całości, a jego konsystencja jest sprężysta; ma subtelny aromat śmietany, masła i orzecha laskowego.

W przedmiotowym regionie o warunkach sprzyjających uprawie zbóż gospodarstwa prowadzące uprawę mieszaną i chów wykorzystują rośliny strączkowe, buraki i różnorodne produkty otrzymane z buraka i zbóż dostępnych lokalnie w celu żywienia swoich stad. Dzięki tym dawkom pokarmowym składającym się z produktów ubocznych mleko ma stosunkowo niską zawartość tłuszczu, lecz wysoką zawartość białka, a zatem jest odpowiednie do produkcji sera. Ponadto utrzymywanie krów na słomie pozwala na zachowanie ekosystemu mikrobiologicznego, który wpływa na naturalną florę surowego mleka. Poza warunkami żywienia krów ser „Brie de Meaux” zawdzięcza bowiem swój wyjątkowy charakter stosowaniu wyłącznie mleka surowego, co wymaga umiejętności wypracowanych i rozwijanych na przestrzeni lat przez producentów z obszaru geograficznego.

Umiejętności te, wypracowywane pierwotnie w gospodarstwach, w których stosowano metody produkcji wymagające prostego materiału i niewielkiej ilości czasu, znajdują odzwierciedlenie w szczególności w opanowaniu procesu zaprawiania mleka podpuszczką, który pozwala uzyskać zwarty skrzep odpowiedni do produkcji sera w formach o dużej średnicy, dostosowaniu krojenia do właściwości skrzepu i stosowaniu specjalnego czerpaka do wypełniania form. Ponieważ tego rodzaju skrzep jest odsączany naturalnie, bez konieczności krojenia go na drobne kawałki, skrzep jest pionowo cięty w duże kostki za pomocą harfy lub krojony na duże kawałki, a następnie formowany ręcznie poprzez nakładanie cienkich warstw przy użyciu specjalnego czerpaka.

Ponadto dzięki zabiegom, jakim poddawane są sery, począwszy od solenia na sucho przez cały okres dojrzewania, „Brie de Meaux” charakteryzuje się szczególnymi aromatami.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDCBrieMeaux190320.pdf>
