

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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**

(2023/C 237/08)

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

## JEDNOLITY DOKUMENT

**„Tome fraîche de l'Aubrac”**

Nr UE: PGI-FR-02839 – 25.4.2022

ChNP ( ) ChOG (X)

**1. Nazwa lub nazwy**

„Tome fraîche de l'Aubrac”

**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**

„Tome fraîche de l'Aubrac” jest to ser prasowany, niegotowany, niesolony, niedojrzewający, wyrabiany z surowego pełnego mleka krowiego (nieznormalizowany pod względem białka i tłuszczu). „Tome fraîche de l'Aubrac” jest objęty ChOG po etapie dojrzewania.

„Tome fraîche de l'Aubrac” zawiera co najmniej 50 g tłuszczu w 100 g sera po całkowitym wysuszeniu, a jego zawartość suchej masy nie może być mniejsza niż 50 g w 100 g sera.

„Tome fraîche de l'Aubrac” ma barwę kremową do jasnożółtej, a na powierzchni nieliczne otwory. Charakteryzuje się konsystencją elastyczną i zwartą w dotyku. Rozpływa się w ustach, zgrzyta przy nagryzaniu i jest łagodnie kwaskowy. Aromaty „Tome fraîche de l'Aubrac”, zarówno pod względem zapachu, jak i smaku, są głównie świeże mleczno-maślane, o wysokiej intensywności. Utrzymują się w ustach.

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

Po przyrządzeniu na gorąco „Tome fraîche de l'Aubrac” ma mocno ciągliwą, elastyczną, powtarzalną konsystencję i gładki wygląd, które to cechy przyczyniły się do jego renomy.

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

Podstawowa dawka pokarmowa stada mlecznego składa się z zielonki pochodzącej z obszaru geograficznego. Jedyne dozwolone pasze objętościowe składają się z miejscowej flory naturalnych łąk i pastwisk trwałych oraz trawy i pastewnych roślin strączkowych uprawianych na krótkotrwałych użytkach zielonych. W podstawowej dawce pokarmowej stada mlecznego zabrania się stosowania kiszonki kukurydzianej, kiszonki z zielonki, paszy owijanej i wszelkich innych pasz konserwowanych w formie kiszonek. Krowy mleczne muszą być wypasane przez co najmniej 170 dni w roku.

Dodawanie mieszanki paszowej uzupełniającej do podstawowej dawki pokarmowej jest ograniczone do 6 kg na krowę mleczną dziennie, średnio w stosunku do łącznej liczby krów mlecznych w okresie laktacji i na rok.

W żywieniu zwierząt dozwolone są jedynie rośliny, produkty uzupełniające i mieszanki paszowe uzupełniające pochodzące z produktów nietransgenicznych.

W żywieniu stada mlecznego można stosować wyłącznie surowce i dodatki wymienione w wykazie pozytywnym.

„Tome fraîche de l'Aubrac” jest produkowany wyłącznie z surowego pełnego mleka krowiego, nieznormalizowanego pod względem białka i tłuszczu. Zabrania się wszelkiej obróbki fizycznej (z wyłączeniem makrofiltracji).

Mleko wykorzystywane do wytwarzania „Tome fraîche de l'Aubrac” musi pochodzić wyłącznie od stad mlecznych złożonych z krów ras Simmental française (kod 35) lub Aubrac (kod 14) lub pochodzących ze skrzyżowania tych dwóch ras o certyfikowanym pochodzeniu. W przypadku krzyżówek, oprócz pierwszego pokolenia, do stada mlecznego można włączać tylko zwierzęta pochodzące z krzyżówek z samcami rasy Aubrac (kod 14).

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

Produkcja mleka oraz produkcja i dojrzewanie „Tome fraîche de l'Aubrac” odbywają się na obszarze geograficznym.

Produkcja mleka przeznaczonego do wytwarzania sera „Tome fraîche de l'Aubrac” na obszarze geograficznym jest uzasadniona znacznymi zasobami paszowymi tego obszaru, które wykorzystuje się w produkcji serów. Połączenie warunków glebowych, klimatycznych i wynikających z wysokości nadaje pastwiskom wyjątkową jakość, w szczególności zróżnicowaną, obfitą i aromatyczną florę. Ponadto dzięki ograniczeniu dodawania paszy uzupełniającej większość suchej masy spożywanej przez krowy mleczne pochodzi z wyznaczonego obszaru geograficznego. Elementy te przyczyniają się do powiązania cech produktu ze środowiskiem geograficznym.

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

„Tome fraîche de l'Aubrac” jest sprzedawany w porcjach lub rozdrobniony. Oprócz sprzedaży na plastry może być pakowany próżniowo, w folię termokurczliwą lub w atmosferze modyfikowanej. Rozdrobniony „Tome fraîche de l'Aubrac” można wprowadzać do obrotu w postaci głęboko mrożonej.

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

Oprócz obowiązkowych elementów określonych w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji środków spożywczych, etykieta „Tome fraîche de l'Aubrac” zawiera, w tym samym polu widzenia, następujące informacje:

- Chronione oznaczenie geograficzne wydrukowane czcionką o wymiarach równych co najmniej dwóm trzecim wymiarów największego napisu umieszczonego na etykiecie,
- Określenie „ser niedojrzewający” w bezpośrednim sąsiedztwie zarejestrowanej nazwy, wyraźnie czytelne i zapisane czcionką o wymiarach stanowiących co najmniej 50 % wymiarów czcionki zarejestrowanej nazwy,
- symbol „ChOG” Unii Europejskiej.

Wyraz „buron” (chata pasterska) można stosować na etykietach, w reklamach, na fakturach lub w dokumentach handlowych pod następującymi warunkami: zastosowanie wyrazu „buron” (chata pasterska) ograniczone jest do sera produkowanego z mleka z jednego stada w okresie sezonowego wypasu zwierząt (od 25 maja do 13 października), które wypasane jest podczas tego okresu wypasu na pastwiskach na wysokości ponad 1 000 m n.p.m. Aby kwalifikować się do tej kategorii, ser musi być wytwarzany w bacówkach wybudowanych do celów produkcji sera na obszarze tych hal, przy czym każde stado musi być przypisane do jednej bacówki. Nie można do tego celu stosować konstrukcji przenośnych typu wiaty.

#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny jest ograniczony do następujących gmin lub części gmin:

w departamencie Aveyron: gminy Argences en Aubrac, Campouriez, Cantoin, Cassuéjols, Castelnau-de-Mandailles, Le Cayrol, Condom-d'Aubrac, Coubisou, Curières, Entraygues-sur-Truyère (prawy brzeg rzeki Lot i lewy brzeg rzeki Truyère powyżej zbiegu rzek Lot i Truyère), Espalion (prawy brzeg rzeki Lot), Estaing, Florentin-la-Capelle, Huparlac, Laguiole, Montézic, Montpeyroux, Le Nayrac, Pomayrols, Prades-d'Aubrac, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Chély-d'Aubrac, Saint-Côme-d'Olt (prawy brzeg rzeki Lot), Saint Geniez d'Olt et d'Aubrac (prawy brzeg rzeki Lot), Saint-Laurent-d'Olt (prawy brzeg rzeki Lot), Saint-Symphorien-de-Thénières, Sainte-Eulalie-d'Olt (prawy brzeg rzeki Lot), Soulaiges-Bonneval;

w departamencie Cantal: gminy Anterrieux, Chaudes-Aigues, Deux-Verges, Espinasse, Fridefont, Jabrun, Lieutadès, Maurines, Saint-Martial, Saint-Rémy-de-Chaudes-Aigues, Saint-Urcize, La Trinitat;

w departamencie Lozère: gminy Banassac-Canilhac (prawy brzeg rzeki Lot), Les Bessons, Brion, Le Buisson, Chauchailles, La Fage-Montivernoux, La Fage-Saint-Julien, Fournels, Grandvals, Les Hermaux, Marchastel, Nasbinals, Noalhac, Peyre-en-Aubrac (wyłącznie w odniesieniu do terytorium gmin delegowanych Aumont-Aubrac, La Chaze-de-Peyre, Fau-de-Peyre, Sainte-Colombe-de-Peyre) Prinsuéjols-Malbouzon, Recoules-d'Aubrac, Saint-Chély-d'Apcher, Saint-Germain-du-Teil, Saint-Juéry, Saint-Laurent-de-Muret, Saint-Laurent-de-Veyrès, Saint-Pierre-de-Nogaret, Les Salces, Termes, Trélans.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

Związek między „Tome fraîche de l'Aubrac” a obszarem geograficznym opiera się na jego szczególnej jakości.

Obszar geograficzny ChOG „Tome fraîche de l'Aubrac” jest ograniczony do Aubrac, rozległego pasma gór i płaskowyżów położonych w departamentach Aveyron, Cantal i Lozère. Charakterystyczne cechy tego obszaru związane są z rodzajem gleby, klimatem, wysokością nad poziomem morza i naturalnymi granicami wyznaczonymi przez ukształtowanie terenu. Gleby mają podłoże granitu i bazaltu. Skontrastowany i surowy klimat jest wynikiem zderzenia wpływów klimatu kontynentalnego i górskiego Owernii, powodującego długie, mroźne (średnia roczna temperatura wynosi 8 °C w Laguiole) i wietrzne zimy z częstymi opadami śniegu, z wpływami południowymi, przynoszącymi ciepło i gwałtowne, obfite opady deszczu. Góry Aubrac położone w centrum obszaru stanowią płaskowyż o średniej wysokości 1 000 m. Na zachodzie i południu obszar geograficzny jest naturalnie ograniczony przez rzeki Truyère i Lot.

Połączenie warunków glebowych, klimatycznych i wynikających z wysokości nadaje pastwiskom wyjątkową jakość, w szczególności zróżnicowaną, obfitą i aromatyczną florę. Jest tu obecnych o wiele więcej niż gdzie indziej roślin bogatych w cząsteczki aromatyczne (terpeny), takich jak baldaszkowate – np. wszewłoga górska (*Meum athamanticum*), astrowate (*Achillea Centaurea*) i jasnотowate (*Prunella grandiflora*, *Thymus*).

Wynalezienie „Tome fraîche de l'Aubrac” przypisuje się mnichom, którzy osiedlili się w Aubrac w XII wieku. Serem „Tome fraîche de l'Aubrac” karmiono pielgrzymów w drodze do Santiago de Compostela. Jego produkcję kontynuowali „buronniers”, serowarzy, którzy pracowali na górskich pastwiskach Aubrac w okresie sezonowego wypasu bydła. Badania historyczne i etymologiczne potwierdzają, że pisownia „Tome fraîche de l'Aubrac” przez pojedyncze „m” oznaczała ser „niedokończony”, tj. niesolony, nieformowany i niedojrzewający. Pod koniec lat pięćdziesiątych XX w. wyludnianie się obszarów wiejskich i zmiany w praktykach rolniczych wywarły istotny wpływ na produkcję „burons”. Produkcję „Tome fraîche de l'Aubrac” wznowiono od 1960 r. dzięki grupie młodych rolników, którzy założyli spółdzielnię serowarską.

„Tome fraîche de l'Aubrac” wytwarza się z surowego pełnego mleka krów dwóch odpornych ras górskich, Simmental française i Aubrac. Ograniczenie rocznej produkcji mleka na krowę i selekcja genetyczna umożliwiły zwiększenie zawartości białka w mleku w stosunku do zawartości tłuszczu, nadając mu doskonały potencjał produkcji sera. Przyczynia się do tego również karmienie zielonką z pastwiska i sianem pochodzącymi z obszaru geograficznego, bez pasz fermentowanych, a także ograniczenie stosowania pasz uzupełniających. W procesie produkcji ser jest odsączany w prasie. Następnie odbywa się leżakowanie, które umożliwia fermentację sera, niezbędną do rozwoju jego końcowych właściwości.

„Tome fraîche de l'Aubrac” jest produkowany wyłącznie z surowego pełnego mleka krowiego. Jest serem niesolonym i niedojrzewającym. Zapach i aromaty „Tome fraîche de l'Aubrac” są świeże, mleczno-maślane. „Tome fraîche de l'Aubrac” ma konsystencję miękką i zwartą w dotyku, z nielicznymi otworami. Po przyrządzeniu na gorąco „Tome fraîche de l'Aubrac” ma mocno ciągliwą, elastyczną, powtarzalną konsystencję i gładki wygląd.

„Tome fraîche de l'Aubrac” powstaje dzięki umiejętnościom odziedziczonym po serowarach [„buronniers”] z Aubrac. Na przestrzeni lat ser ten stał się podstawą sztandarowych specjalności kulinarnych regionu Aubrac, np. „aligot”. Obecnie producenci „Tome fraîche de l'Aubrac” pomagają podtrzymać tradycyjną działalność rolniczą i rzemieślniczą oraz przyczyniają się do równowagi lokalnej gospodarki.

Warunki produkcji „Tome fraîche de l'Aubrac” mają bezpośredni wpływ na jego końcowe właściwości. Spójność między wyborem ras, karmieniem krów mlecznych i brakiem obróbki cieplnej lub fizycznej (produkcja z wykorzystaniem surowego mleka pełnego) odpowiada w szczególności za uzyskanie ciągnącej konsystencji „Tome fraîche de l'Aubrac” po jego przyrządzeniu na gorąco. W celu zagwarantowania właściwości „Tome fraîche de l'Aubrac” konieczne jest zatem, aby mleko było produkowane na obszarze geograficznym.

Krowy mleczne ras Simmental française i Aubrac są szczególnie dobrze przystosowane do warunków środowiskowych obszaru geograficznego. Odporność tych ras pozwala na pełne wykorzystanie potencjału zielonki w obszarze geograficznym, pozwalając im jednocześnie znosić trudności związane z długą i surową zimą. Zielonka i sucha pasza, którymi karmione są krowy, są zróżnicowane i bogate w rośliny aromatyczne o zapachach przenikających do mleka.

Wybór ras Simmental française i Aubrac umożliwia również produkcję mleka, które cechuje równowaga między białkiem a tłuszczem, nieodzowna do produkcji mleka pełnego. Oprócz wzmocnienia związku z obszarem geograficznym poprzez podtrzymywanie zwyczajowych praktyk rolniczych, ograniczenie rocznej produkcji mleka na krowę i zakaz stosowania pasz fermentowanych w żywieniu zwierząt zwiększają potencjał serowarski mleka. Jeśli chodzi o przetwarzanie, ograniczenie zawartości tłuszczu w mleku już na samym etapie dojenia zapewnia kontrolę nad fazą odsączania, która jest istotna w produkcji „Tome fraîche de l'Aubrac” ze względu na brak solenia i dojrzewania sera.

Fakt, że podczas produkcji „Tome fraîche de l'Aubrac” mleko nie jest poddawane obróbce cieplnej, pozwala zachować równowagę mineralną i wytrzymałość sieci białkowej mleka, przyczyniając się do ciągnącej się struktury „Tome fraîche de l'Aubrac” po przyrządzeniu na gorąco (wysoka ciągliwość, elastyczność, powtarzalność i gładki wygląd). Ponadto, zgodnie z tradycyjnymi praktykami, wytwarzanie sera z surowego mleka wymaga specjalnego podejścia od serowara, którego umiejętności muszą być dostosowane do surowca.

Podczas leżakowania fermentacyjne zakwaszenie sera, powstałego z mleka szczególnie bogatego w białko, nadaje „Tome fraîche de l'Aubrac” ciągnącą konsystencję, która utrzymuje się po przyrządzeniu sera na gorąco. Etapowi leżakowania, za który odpowiada serowar, „Tome fraîche de l'Aubrac” zawdzięcza również elastyczną, jędrną konsystencję i wygląd, a także powstanie świeżego, mleczno-maślanego aromatu.

„Tome fraîche de l'Aubrac” jest głównie stosowany jako składnik dań, w szczególności w przypadku sztandarowych specjalności kulinarnych Aubrac. Występuje także w różnych przepisach na stronach internetowych i blogach kulinarnych. Ciągliwość, jaką wykazuje po przyrządzeniu na gorąco, jest podstawą jego renomy. Cieszy się powszechnym uznaniem użytkowników, zarówno konsumentów, dystrybutorów, restauratorów, jak i producentów serów, i jest eksponowany w literaturze przedmiotu i prasie (Inventaire du patrimoine culinaire de la France – Région Midi-Pyrénées, 1996; Ouest France, 1990; Terroirs de France, nr 4, 2014).

### Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-d5aa5390-66d3-4539-8727-0fb5d16e421b](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d5aa5390-66d3-4539-8727-0fb5d16e421b)